

ARGOMENTI TRATTATI E PROGRAMMA

SABATO 8 MARZO

14.00 – 19.00

I nutrienti:

Macronutrienti (glucidi, lipidi e proteine) e micronutrienti (vitamine, minerali), acqua e fibre

Proprietà nutrizionali degli alimenti

Fisiologia della nutrizione:

destino metabolico di carboidrati, lipidi, amminoacidi e composti azotati

DOMENICA 9 MARZO

09.00 – 18.00

Valore energetico degli alimenti:

produzione di energia da parte dell'organismo

Concetto di nutrizione e caloria

Gruppi alimentari:

Grassi e oli, latte e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, carne e derivati, cereali, legumi, verdure, frutta, spezie

Come organizzare i pasti durante la giornata

Ciclicità ormonale circadiana

Ormoni e alimentazione: cortisolo, insulina, Gh

Concetto di acidosi: volatile, fissa, mista

I sistemi tampone

Nutrizione e infiammazione cronica

Tabelle bromatologiche degli alimenti

SABATO 15 MARZO

14.00 – 19.00

Composizione corporea:

metodi a confronto (BMI, Misurazione circonferenza, plicometria)

Bioimpedenziometria: valutazione dello stato nutrizionale

Esempi di casi clinici

Esercitazioni pratiche:

valutazione del BMI, analisi plicometriche, bioimpedenza corporea

DOMENICA 16 MARZO

09.00 – 18.00

Nutrizione in condizioni fisiologiche

Nutrizione in gravidanza

Nutrizione in allattamento

Nutrizione nella prima e seconda infanzia

Nutrizione nell'adolescenza

Nutrizione e invecchiamento

Allergie e intolleranze

Celiachia

Esercitazioni pratiche:

compilazione dell'anamnesi, analisi delle abitudini alimentari e dello stile di vita del soggetto, composizione di un trattamento nutrizionale e combinazioni di pasti

SABATO 5 APRILE

14.00 – 19.00

Alimentazione e prevenzione

Sindrome metabolica

Obesità

Diabete

Iperensione

DOMENICA 6 APRILE

09.00 – 18.00

Disbiosi e nutrizione

Infiammazione e nutrizione

Stress ossidativo e nutrizione

Il potere anti-ossidante dei cibi

Dieta anti-infiammatoria

Dieta anti-ossidante

Nutrigenomica

Pro-ossidanti e anti-ossidanti

Pro-infiammatori e anti-infiammatori

SABATO 12 APRILE

14.00 – 19.00

Problematiche cardio-vascolari

Osteoporosi

Nutrizione e sport

Nutraceutici e integratori nutrizionali

Cibo integrale e cibo raffinato

Esempi di diete: iper-proteica, dieta mediterranea, dieta a zona, dieta ad esclusione

DOMENICA 13 APRILE

09.00 – 18.00

Alimentazione vegetariana*: definizione e sottotipi

I cibi fondamentali dell'alimentazione vegetariana e i gruppi alimentari

Biodisponibilità dei nutrienti nei cibi vegetali

Implicazioni salutistiche delle diete vegetariane

Alimentazione vegetariana nelle varie fasi del ciclo vitale

Esercitazioni pratiche:

elaborazione di esempi di menù vegetariani per le varie fasi della vita (crescita, gravidanza e allattamento, menopausa, vecchiaia, sport)

*vegetariana: qualunque dieta che si basi prevalentemente o esclusivamente su cibi vegetali

SABATO 10 MAGGIO

14.00 – 19.00

Alimentazione "energetica" nell'ottica della fisica quantistica

Medicina Tradizionale cinese: natura degli alimenti e cinque sapori

Cibi Yin e cibi Yang

Utilizzo del modello Yin-Yang nell'elaborazione di un programma alimentare

Analisi del soggetto e scelta dei cibi in base al biotipo psico-morfologico, alla problematica da trattare, allo scopo da raggiungere

DOMENICA 11 MAGGIO

09.00 – 18.00

Alimenti-rimedi: i "nutrifarmaci" (zenzero, mela, broccoli, albicocche, cipolle, ...)

Alimenti e fisiologia degli apparati (formaggi, latte, zuccheri, ...)

I disturbi del comportamento alimentare

PNL e nutrizione

Disturbi della personalità e nutrizione

PNEI e nutrizione

Rapporto paziente-professionista

Riepilogo generale

Esercitazione pratica: presentazione di un caso ed elaborazione di programma nutrizionale completo

Discussione e domande

Esame finale

INTRODUZIONE

Un corso specifico per affrontare l'alimentazione nelle sue molteplici sfaccettature, con particolare interesse all'alimentazione nelle varie fasi della vita e in situazioni patologiche, all'alimentazione vegetariana e vegana. Questo corso vuole anche dare degli approfondimenti riguardanti il collegamento mente-corpo, sottolineando l'importanza per il professionista di considerare la persona nella sua totalità, senza svincolarla dall'aspetto psicologico che, nella maggior parte dei casi, è la chiave di molte alimentazioni sregolate e di molti disturbi del comportamento alimentare. Al termine del corso, previo superamento dell'esame finale anche per i partecipanti non richiedenti i crediti formativi ECM, sarà rilasciato un attestato che certifica le competenze acquisite.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Arricchire e approfondire le competenze specifiche (medico, biologo, farmacista) nel settore dell'alimentazione
- Facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro per la consulenza nutrizionale
- Acquisire competenze professionalizzanti
- Gestire ed elaborare programmi nutrizionali per varie problematiche: dai disturbi del comportamento alimentare al sovrappeso.

DESTINATARI e DURATA DEL CORSO

Medici, biologi, farmacisti.

70 ore

FREQUENZA

Sabato dalle 14.00 alle 19.00
e domenica dalle 9.00 alle 18.00.

DOCENTI

DOTT.SSA LUCIANA BARONI

Dirigente medico, Master Internazionale in Nutrizione e Dietetica, Coordinatrice delle linee guida per i vegetariani italiani (VegPyramid) e del Master Universitario in Nutrizione e Dietetica Vegetariana dell'Università Politecnica delle Marche.

DOTT. PAOLO BELLINGERI

Medico, Master Internazionale in Nutrizione e Dietetica, Formatore nel settore di prevenzione alimentare nel malato oncologico e nelle malattie cronic-degenerative. Docente Master in Psicologia, Università di Torino.

DOTT.SSA ALESSANDRA CREMONINI

Biologa Nutrizionista, Naturopata, Operatore kousmine. Specializzata in alimentazione psicosomatica.

DOTT. FRANCO LENNA

Medico omeopata direttore della Scuola di Omeopatia LIMO, Docente Master di Perfezionamento in Psicologia subliminale e medicina psicosomatica, Università Santa Rita, Roma.

DOTT. ING. JACOPO TALLURI

Direttore ricerca e sviluppo per Akern

DOTT.SSA ANNA VILLARINI

Biologa, Specializzata in Scienza dell'alimentazione, ricercatrice del dipartimento di Medicina preventiva all'Istituto dei Tumori di Milano.

INFORMAZIONI GENERALI

Iscrizione

Il costo complessivo del corso è di 800€+IVA.

L'iscrizione al corso "Master 2014 in Nutrizione Naturale e Dietetica Applicata" comprende:

- Accesso al Materiale didattico
- Rilascio dell'attestato di partecipazione, previo superamento dell'esame finale
- Crediti ECM (previa partecipazione a tutti gli incontri e superamento della prova di apprendimento)
- 1 coffee break il sabato, 2 coffee break la domenica

Il corso è a numero chiuso, verrà attivato con un minimo di 15 e un massimo di 30 partecipanti. Le iscrizioni saranno accreditate in ordine di arrivo e fino a esaurimento dei posti disponibili.

L'iscrizione dovrà essere effettuata accedendo al sito www.medik.net e compilando il form di registrazione online o cartaceo.

Attestato e crediti formativi

Alla fine del corso (la cui frequenza è obbligatoria) e superamento dell'esame finale, sarà conferito l'attestato di partecipazione.

Il corso ha ottenuto 50 crediti formativi ECM.

Sede

Sala Polivalente, via Uruguay 20/22 - PADOVA
L'iniziativa è stata realizzata grazie al supporto di:



CABASSI & GIURIATI

Prodotti Farmaceutici e Naturali

MediK

Provider ECM e segreteria organizzativa
Via Alsazia 3/1 35127 Padova
Tel 0498170700 Fax +39 049 2106351

info@medik.net
www.medik.net

MASTER 2014

In nutrizione naturale e dietetica applicata

PADOVA,
sala polivalente
via Uruguay
20/22



SABATO	8 MARZO
DOMENICA	9 MARZO
SABATO	15 MARZO
DOMENICA	16 MARZO
SABATO	5 APRILE
DOMENICA	6 APRILE
SABATO	12 APRILE
DOMENICA	13 APRILE
SABATO	10 MAGGIO
DOMENICA	11 MAGGIO