

CORSO TEORICO-PRATICO SULLA NUTRIZIONE

LE EVIDENZE SCIENTIFICHE IN CUCINA

**La sindrome dell'intestino irritabile
presa per la gola**

**Sabato 24
Novembre 2018**



**Casa Artusi
Forlimpopoli**

comunicazion & venti

CORSO TEORICO-PRATICO SULLA NUTRIZIONE

LE EVIDENZE SCIENTIFICHE IN CUCINA: la sindrome dell'intestino irritabile presa per la gola

Sabato 24 Novembre 2018, Forlimpopoli, Casa Artusi

PREMESSA

Le più attuali conoscenze scientifiche consentono di realizzare una nuova **cucina funzionale** che permetta la preparazione di piatti appetitosi e al tempo stesso benefici per la salute. I pazienti sono sempre più esigenti ed informati. Non si accontentano di essere curati, desiderano che ci si **prenda cura** di loro, approfondendo le indicazioni teoriche con aspetti pratici.

Quale modo più efficace se non attraverso la cucina, sperimentando personalmente la realizzazione di piatti gustosi anche adeguati alle specifiche necessità? **La nutrizione personalizzata è la prima terapia di prevenzione**, fondamentale per favorire la risoluzione di diverse sintomatologie, ma spesso è trascurata perché considerata poco appetibile e complessa da realizzare. La sindrome del colon irritabile (IBS) è un complesso sintomatologico che comprende meteorismo, dolore addominale ed irregolarità dell'alvo, dovuto ad alterazioni motorie funzionali del colon.

Esso risulta essere la più frequente causa di ricorso al medico per patologia gastroenterologica. In questo ambito disciplinare, il MEDICO ha un ruolo fondamentale, essendo il primo interlocutore al quale queste informazioni vengono chieste. **Sperimentare in prima persona l'applicazione delle indicazioni nutrizionali, permette di diventare più efficaci nell'accompagnare il paziente in un percorso di cura.**

PROGRAMMA

8.30 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

9.00 INTRODUZIONE DEL CORSO

9,15 LA SINDROME DELL'INTESTINO IRRITABILE:
IL MICROBIOMA, LE DISBIOSI INTESTINALI E IL PROTOCOLLO FODMAP

il microbioma intestinale e la sindrome dell'intestino irritabile

Dr.ssa **Daniela Valpiani**, Gastroenterologa, AUSL della Romagna, Forlì

Le disbiosi intestinali e le intolleranze

Dr.ssa **Annamaria Acquaviva**, Dietista Nutrizionista e Farmacista, ASAND

COFFEE BREAK

Il protocollo FODMAP e indicazioni dietetiche per le sindromi dell'intestino irritabile

I limiti dei protocolli dietetici e la dieta adeguata nelle varie fasi della vita

Dr.ssa **Annamaria Acquaviva**, Dietista Nutrizionista e Farmacista, ASAND

Dr.ssa **Laura Lodi**, Dietista

12.00 L'ESPERTO RISPONDE: DISCUSSIONE E CONFRONTO IN SALA

12.30 PAUSA PRANZO - BUFFET "A TEMA" PREPARATO DA CASA ARTUSI

14.30 LE EVIDENZE SCIENTIFICHE IN CUCINA - SESSIONE PRATICA CON
ELABORAZIONE DI RICETTE E PROPOSTE DIETETICHE PER LE SINDROMI
DELL'INTESTINO IRRITABILE

Dr.ssa **Annamaria Acquaviva**, Dietista Nutrizionista e Farmacista, ASAND

Chef **Luca Zannoni**, Presidente Associazione Cuochi Forlì

18.30 VERIFICA DI APPRENDIMENTO

19.00 DEGUSTAZIONI DEI PIATTI PREPARATI

DESCRIZIONE E OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso prevede una parte teorica di **lezioni frontali interattive**, a cui seguirà una parte **pratica in cucina**. La mattina sarà trattato il tema della sindrome del colon irritabile e le patologie più frequentemente associate. Verrà dunque descritta la dieta standard per IBS, il protocollo FODMAP sviluppato dai ricercatori della Monash University di Melbourne, Australia, dai risultati validati scientificamente (P.R.Gibson, S.J.Shepherd, 2010) e i limiti dei protocolli nutrizionali. Infine saranno esposte le indicazioni dietetiche più adeguate nelle varie fasi della vita per realizzare nella pratica quotidiana i principi e le procedure dell'evidence based practice.

Il pomeriggio prevede lezioni pratiche con lo chef in presenza della dietista, per realizzare un menù gustoso, piacevole e semplice, adatto alla patologia.

Le lezioni, svolte nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, sono indirizzate sia a chi si cimenta con poca assiduità ai fornelli, sia agli appassionati di cucina che intendono migliorare le proprie competenze e capacità anche in questo ambito. Saranno utilizzati prodotti dell'eccellenza gastronomica, trattati nel modo adeguato a valorizzarne l'alto contenuto nutrizionale. Il corso permetterà di applicare il razionale scientifico del protocollo nutrizionale nella pratica culinaria, realizzando ricette invitanti e gustose.

INFORMAZIONI GENERALI

ACCREDITAMENTO ECM

il Corso è accreditato ECM (N. 3937 - 226940, 11,2 crediti formativi) per le professioni di **Medico Chirurgo: Allergologia ed Immunologia Clinica, Oncologia, Chirurgia Generale, Chirurgia Pediatrica, Dermatologia e Venereologia, Gastroenterologia, Geriatria, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Malattie Metaboliche e Diabetologia, Medicina Generale (Medici di Famiglia), Pediatria, Pediatria (Pediatri di Libera Scelta), Scienza dell'alimentazione e Dietetica; Biologo; Dietista; Farmacia Ospedaliera; Farmacia Territoriale; Infermiere; Educatore Professionale**

Corso a numero chiuso: massimo 25 partecipanti

Obiettivo Formativo: linee guida, protocollo e procedure

Verifica di apprendimento: I crediti saranno rilasciati in seguito alla partecipazione della totalità del corso e alla compilazione del questionario di apprendimento con il 90% di risposte corrette.

ISCRIZIONE E PAGAMENTO:

Tramite scheda di iscrizione e pagamento con Bonifico Bancario (Banca BPER, IBAN IT51Z0538767950000002069432 a favore di Comunicazione&venti / CORSO LE EVIDENZE SCIENTIFICHE IN CUCINA 2018, la ricevuta di avvenuto pagamento dovrà essere inviata contestualmente all'iscrizione) oppure dal sito www.comunicazioneventi.it attraverso il modulo e il relativo pagamento online. Le fatture saranno inviate ai partecipanti dopo l'evento, salvo altre necessità. Gli enti pubblici che desiderano iscrivere i propri dipendenti al corso potranno fare richiesta di esenzione IVA e fatturazione elettronica. La quota di Iscrizione da diritto a: materiale didattico, grembiule personalizzato, attestato di frequenza, attestato ECM, visita guidata di Casa Artusi, pranzo a buffet, degustazione piatti preparati.

Il Corso verrà attivato solo se raggiunto il numero minimo di partecipanti. Quota di iscrizione: € 160,00 (IVA inclusa)

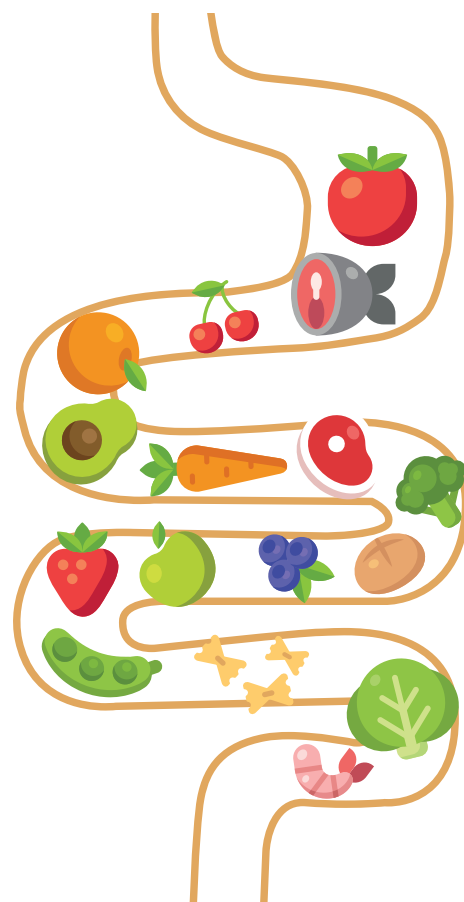
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E PROVIDER ECM:

Comunicazione&venti provider ECM N. 3937

Via Punta di Ferro 2/L - 47122 Forlì (FC)

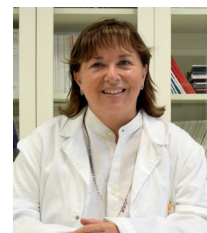
Tel. 0543 720901 - Fax 0543 031646

www.comunicazioneventi.it - info@comunicazioneventi.it



I DOCENTI

DANIELA VALPIANI, Medico, specialista in Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva e in Scienze dell’Alimentazione e Dietetica. Si occupa principalmente di Malattie Infiammatorie Croniche Intestinali, di Celiachia e di Allergie ed Intolleranze Alimentari. E’ consulente medico per le Associazioni forlivesi dei pazienti affetti da tali problematiche ed è responsabile, presso l’Ospedale Morgagni-Pierantoni, dell’IBD UNIT. Ha inoltre condotto, presso alcuni istituti scolastici, progetti educativi in ambito di Stile di Vita e sana ed equilibrata Alimentazione e Prevenzione.



ANNAMARIA ACQUAVIVA, Dietista nutrizionista e Farmacista. Dopo la formazione ospedaliera, esercita libera professione di nutrizionista. Svolge regolarmente conferenze su temi di salute e corretta alimentazione. È divulgatrice scientifica per L’Istituto Oncologico Romagnolo, Autrice dei libri *Bambini a tavola. Quasi un gioco!* e *Colore è salute* e responsabile del Progetto BATMAN, per la prevenzione di sovrappeso e obesità infantile. Fino a maggio 2018 segretario di ANDID sezione Emilia Romagna, da maggio 2018 fa parte del consiglio direttivo di ASAND.



LAURA LODI, Ha conseguito la laurea di primo livello in Dietistica e l’esame di stato abilitante la professione di dietista presso l’Università degli studi di Modena e Reggio Emilia. Collabora attivamente con lo studio della Dott.ssa Annamaria Acquaviva.



LUCA ZANNONI, Chef di cucina, esperto di cucina salutista, biologica, vegetariana e vegana, Docente di cucina presso l’Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli. Consulente e collaboratore di Enti, Ristoranti, Hotel e aziende ristorative in Italia e all’estero. Presidente dell’Associazione Cuochi della provincia di Forli-Cesena. Consulente di IOR Istituto Oncologico Romagnolo e di Usl Romagna, per un corso pratico di cucina Salutista per addetti ai Pasti.



LA SEDE DEL CORSO

CASA ARTUSI, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, nasce nel nome di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911), letterato e gastronomo forlimpopolese presente in tante case, non solo italiane, con il suo manuale *La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è un edificio di 2800 metri quadri, suddiviso in spazi con funzioni diverse, tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica. Casa Artusi, al tempo stesso biblioteca, ristorante, scuola di cucina, cantina, museo, contenitore di eventi, è il museo vivo della cucina di casa. La scuola dispone di una sala didattica con 20 postazioni attrezzate per i corsi pratici.



Con il patrocinio di



Con il contributo non condizionante di



SCHEDA DI ISCRIZIONE

CORSO TEORICO-PRATICO SULLA NUTRIZIONE LE EVIDENZE SCIENTIFICHE IN CUCINA: la sindrome dell'intestino irritabile presa per la gola

Si prega di compilare in stampatello e di inviare alla Segreteria Organizzativa:
Comunicazione&venti - Tel. 0543 720901 - Fax 0543 031646 - info@comunicazioneventi.it

Nome _____ Cognome _____

Indirizzo _____

Tel. _____ E-mail _____

Luogo e data nascita _____

Codice Fiscale _____

Indicare la professione _____

Indicare la specializzazione _____

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| QUOTA DI ISCRIZIONE | € 160,00 (IVA inclusa) |
|----------------------------|-------------------------------|

Il pagamento può essere effettuato tramite Bonifico Bancario a: Banca BPER,
IBAN IT51Z0538767950000002069432 a favore di Comunicazione&venti indicando nella causale,
oltre al suo nome e cognome: CORSO LE EVIDENZE SCIENTIFICHE IN CUCINA 2018

Dati per la fatturazione (se diversi da quelli sopra indicati)

Rag. sociale o cognome e nome _____

Via _____ Città _____ CAP _____ Prov. _____

Codice Fiscale _____ P.IVA _____

Reclutato tramite sponsor No Si* _____

Per reclutamento diretto si intende aver ricevuto un contributo per la partecipazione all'evento in oggetto o con il pagamento quota iscrizione o con il contributo per le spese logistiche sostenute per il viaggio. Nell'eventualità indicare nome sponsor e compilare la dichiarazione invito da richiedere alla segreteria organizzativa.

Informativa art.13 D.Lgs 30.06.2003 n.196. I dati personali acquisiti tramite il presente modulo sono raccolti per le finalità connesse allo svolgimento del Congresso e trattati con l'ausilio di strumenti elettronici e non elettronici, unicamente da personale incaricato al trattamento dei medesimi (addetti all'attività commerciale, di amministrazione e di segreteria). Il conferimento dei dati (nome, cognome, indirizzo, codice fiscale, telefono, e-mail) è obbligatorio per consentire il rilascio dei crediti ECM. Sono riconosciuti i diritti di cui all'art.7 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Titolare del trattamento.

Acconsento al trattamento e alle comunicazioni descritti nell'informativa

Data _____ Firma _____