

The logo for SI Nut, featuring the letters 'SI' in black and 'Nut' in a teal color with a green leaf-like shape above the 'u'.

SI Nut

Società Italiana di Nutraceutica

Ketogenic Diet Academy

2017

- > 25.26 febbraio*
- > 25.26 marzo
- > 1.2 aprile*

BOLOGNA - Savoia Hotel Regency



RAZIONALE

Il progressivo, inarrestabile incremento d'incidenza del sovrappeso e dell'obesità condiziona ormai ovunque e pesantemente i bilanci della sanità pubblica, essendo di fatto il principale e documentato presupposto per le principali malattie cronico-degenerative nella popolazione occidentale: malattie cardiovascolari, oncologiche, neurologiche, metaboliche, ortopediche, etc. Finanche il trend di riduzione del rischio di malattia cardiovascolare e della sua recidiva, dovuto ad un miglioramento dello standard di cura, è attenuato in senso negativo per l'aumento dei tassi incidenti di obesità e dello strettamente correlato diabete di tipo 2.

E' un dato indubbio e consolidato che la riduzione del peso comporti una significativa e proporzionale riduzione dei rischi di malattie correlate a Sovrappeso ed Obesità, ma anche che qualunque proposta terapeutica non possa non prevedere comunque uno schema di trattamento dietetico.

Esistono diversi approcci alla prescrizione dietologica, ma gli ultimi trend di letteratura suggeriscono come un calo ponderale relativamente rapido, ottenuto tramite una restrizione limitata nel tempo dell'assunzione di carboidrati, seguita da una fase di stabilizzazione e rieducazione verso una dieta mediterranea bilanciata, sia un approccio efficace e sicuro per la gestione del problema.

La possibilità, quando non la necessità, di trattare con questo tipo di protocollo dietetico pazienti in eccesso ponderale con comorbidità come diabetici, nefropatici cronici, cardiopatici, nei quali il calo di peso può consentire il raggiungimento di obiettivi di salute ancora più rilevanti che in popolazione generale, è ora concreta e accreditata, ma richiede un'adeguata preparazione tecnico-scientifica e conoscenze mediche aggiornate da parte di tutti gli operatori del settore. La gestione del bilancio energetico e del meccanismo della chetosi nelle diverse condizioni, la necessità di compensare eventuali, anche se di solito relative, carenze selettive in micronutrienti, sono aspetti che devono essere conosciuti per la possibilità di interventi nutrizionali e nutraceutici adeguati.

In questo contesto il Corso proposto ha come obiettivo di rivisitare il problema del sovrappeso/obesità e della sua gestione sulla base di un aggiornamento dei più moderni dati disponibili di epidemiologia, fisiopatologia e dei correlati e più attuali dati della scienza della nutrizione.

L'approccio dietologico con particolare riferimento alle diete chetogeniche, sarà sviluppato anche in relazione alle diverse tipologie di pazienti alle quali viene applicato nella pratica clinica e sarà presentato anche nei suoi aspetti comunicazionali, oltre naturalmente che in quelli educazionali e prescrittivi, con particolare riguardo per la composizione della dieta, la prescrizione di pasti bilanciati e l'integrazione nutrizionale.

I docenti selezionati per il Corso sono tutti di alta ma anche diversificata estrazione culturale, garantendo così un ampio spettro di competenze, dalla biochimica alla clinica, dalla tecnologia alimentare alle tecniche di comunicazione.

CONCETTI GENERALI (13 ore formative)

25 Febbraio 2017

9.00 Malnutrizione per eccesso (obesità, sindrome metabolica) epidemiologia e cause *L. Gnessi*

11.00 Fabbisogni nutrizionali in età geriatrica: la Sarcopenia *L.M. Donini*

13.00 *Light Lunch*

14.00 Nutrienti: cenni di biochimica. Fabbisogni in macro e micro nutrienti *M. Giulietti*

16.00 Introduzione alle diete, l'impatto metabolico delle diverse diete *M. Giulietti*

26 Febbraio 2017

9.00 Basi biochimiche e nutrizionali delle diete chetogeniche (metabolismo proteico, lipidico e glucidico con particolare attenzione alla chetosi, adattamento metabolico alla restrizione calorica ed al digiuno) *L.M. Donini, E. Poggiogalle*

14.00 *Light Lunch*

CAMPO DI APPLICAZIONE DELLE DIETE CHETOGENICHE (16 ore formative)

(valutazione multidimensionale dello stato di nutrizione, intervento multidisciplinare, ruolo ed efficacia delle diete chetogeniche)

25 Marzo 2017

9.00 Ruolo ed efficacia delle diete chetogeniche in oncologia *M. Muscaritoli*

11.00 Neuroprotezione e Neurologia clinica (malattie neurodegenerative, cefalee, epilessia)

G. Scapagnini

13.00 *Light Lunch*

14.00 Implementazione di un approccio VLCD nel paziente neurologico *C. Di Lorenzo*

15.00 Dieta chetogenica quale strumento di "emergenza" e nel trattamento pre-chirurgia bariatrica

A.F.G. Cicero, S. Falcone

26 Marzo 2017

9.00 La chetogenesi nella gestione del peso e delle complicanze glico-metaboliche *S. Ferrero*

11.00 Dietoterapia nella prevenzione e cura paziente con complicanze cardiovascolari *A.F.G. Cicero*

13.00 *Light Lunch*

14.00 Programmi dietetici attivi nel controllo neuroendocrino del metabolismo *S. Falcone*

16.00 Metabolismo proteico, dieta chetogenica e funzione renale. BIA basi bioelettriche, applicazione clinica nel paziente complesso *A. Brucci*

LA PRATICA (15 ore formative)

1 Aprile 2017

9.00 Realizzazione di uno schema di dieta chetogenica (dietoterapia multifasica: principi di base e gestione nel tempo; aspetti relazionali, comportamentali e di counselling; compliance e aderenza al trattamento) **M. Giuliotti, R. Ravizza**

13.00 *Light Lunch*

14.00 Effetti collaterali e rischi (eq. acido-base, metabolismo osseo, funzione renale; timing del trattamento e indicazioni all'interruzione) **A. Brucci**

16.00 Esercitazione: casi clinici con descrizione della valutazione multidimensionale, del percorso terapeutico, dei possibili risultati/effetti collaterali

2 Aprile 2017

9.00 Cenni di farmacoeconomia dell'obesità: il calo ponderale come strumento di risparmio per la sanità pubblica **L. Degli Esposti**

11.00 Rieducazione alimentare inserita in un Programma Dietetico Multifasico: dalla terapia all'equilibrio alimentare **G. Spera**

12.00 Cucina lineare metabolica: evoluzione, ricerca sviluppo di nuovi alimenti per la gestione dell'indice glicemico. Approfondimenti sui corretti principi di cottura e trattamento degli alimenti
Chef **L. Barbieri**

FACULTY

Luca Barbieri Direttore Chef Supervisor Area Ricerca Sviluppo Food Engineering Cucina Lineare Metabolica, Brescia

Adriano Bruci Dirigente Medico U.O. Nefrologia e Dialisi Ospedale la Gruccia, Montevarchi (AR); Responsabile Ambulatorio Nutrizione Clinica per nefropatici e diabetici USL 8, Arezzo

Arrigo F. G. Cicero Presidente SINut, Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche Università degli Studi di Bologna

Luca Degli Esposti CliCon Srl - Health, Economics & Outcomes Research, Ravenna

Cherubino Di Lorenzo Dipartimento di Scienze Medico-Chirurgiche e Biotecnologie, Sapienza Università di Roma - Polo Pontino, Latina. Fondazione Don Gnocchi Onlus, Milano

Lorenzo Maria Donini Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma

Stefania Falcone U.O. Complessa di Endocrinologia Ospedale CTO, Roma

Simona Ferrero Ambulatorio di Diabetologia e Malattie Metaboliche, Humanitas S.Pio X, Milano

Mauro Giulietti Dirigente Medico Patologia Clinica e Dietologia Clinica Ospedale INRCA IRCCS, Roma

Lucio Gnessi Professore Associato di Medicina Interna, Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma

Maurizio Muscaritoli Professore Ordinario Dipartimento Medicina Clinica Sapienza, Università di Roma

Eleonora Poggiogalle Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma

Roberta Ravizza Formatrice, Educatrice, Trainer e Supervisor Counselor, docente dell'Istituto Change, Torino

Giovanni Scapagnini Professore Associato di Biochimica Clinica Dipartimento di Medicina e Scienze per la Salute Università del Molise, Campobasso

Giovanni Spera Professore di Medicina Interna ed Endocrinologia Sapienza, Università di Roma



INFORMAZIONI GENERALI

Sede Congressuale

Savoia Hotel Regency
Via del Pilastro 2
40127 Bologna
Tel. 051-3767777
www.savoia.it

Iscrizioni

Ciascun Corso è aperto ad un massimo di 50 discenti.

Quote di iscrizione

Socio SINut in regola con il pagamento della quota € 300 + IVA 22% (Quota per singolo Corso)

Socio SIO, SIMF, SINSEB, SIPREC, SIIA, ANDID, AME, SISDCA, SIE € 350 + IVA 22% (Quota per singolo Corso)

Non Socio SINut, SIO, SIMF, SINSEB, SIPREC, SIIA, ANDID, AME, SISDCA, SIE € 400 + IVA 22% (Quota per singolo Corso)

Per iscriversi è necessario collegarsi al sito www.planning.it e selezionare la pagina eventi.

Cercare negli eventi in programmazione l'icona del Corso e, dopo averne selezionato il titolo, procedere con la registrazione compilando la schermata.

Nel caso in cui il sistema evidenzia che è stato raggiunto il numero massimo di iscrizioni per una categoria, contattare Valeria Belleri: v.belleri@planning.it

L'iscrizione include

- Partecipazione alle sessioni scientifiche
- Kit congressuale
- Open coffee
- N. 2 Light lunch
- Attestato ECM (per gli aventi diritto)

Prenotazioni alberghiere

Per informazioni alberghiere a tariffe convenzionate contattare Valeria Belleri: v.belleri@planning.it

Educazione Continua In Medicina

Planning Congressi srl, Provider ECM n. 38, ha accreditato i singoli Corsi per n. 50 fra Medici Chirurghi, Biologi Nutrizionisti, Dietisti.

- Edizione di Febbraio N. 13 crediti ECM
- Edizione di Marzo N. 16 crediti ECM
- Edizione di Aprile N. 15 crediti ECM

Si rende noto che ai fini dell'acquisizione dei crediti formativi è necessaria la presenza effettiva al 100% della durata complessiva dei lavori e almeno il 75% delle risposte corrette al questionario di valutazione dell'apprendimento. Non sono previste deroghe a tali obblighi.

Attestati

Gli attestati di partecipazione verranno rilasciati personalmente a tutti i partecipanti iscritti che ne faranno richiesta alla Segreteria.

Segreteria Organizzativa

WE DRIVE YOUR EDUCATION

PLANNING

Planning Congressi Srl
Via Guelfa, 9 - 40138 Bologna
Tel. 051 300100 Int. 183
Fax 051 309477
v.belleri@planning.it - www.planning.it

Le quote indicate si riferiscono ad ogni singolo weekend formativo, ma sono previste quote scontate del 10% per chi partecipa all'intero percorso (3 weekend)