



Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione SCUOLA VENETA DI MEDICINA GENERALE
Provider

Titolo Il cibo che cura: saperi e sapori per la prevenzione.
Corso di alimentazione e di cucina pratica per medici.

ID Evento 150-39693

Tipologia Evento RES

Data Inizio 20/05/2017

Data Fine 19/11/2017

Date Intermedie 21/05/2017

07/10/2017

08/10/2017

18/11/2017

Durata 35:00

Professioni / Discipline	Medico chirurgo	Cardiologia Continuità assistenziale Dermatologia e venereologia Endocrinologia Gastroenterologia Ginecologia e ostetricia Igiene degli alimenti e della nutrizione Medicina fisica e riabilitazione Medicina generale (medici di famiglia) Medicina legale Oftalmologia Oncologia Ortopedia e traumatologia Pediatria Pediatria (pediatri di libera scelta) Psicoterapia Scienza dell'alimentazione e dietetica
---------------------------------	-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Numero partecipanti 25

Obiettivi Strategico Nazionale

Obiettivi Strategico Regionale

Costo 488.00

Crediti 45.8

Responsabili Scientifici

Nome	Cognome	Qualifica
Enrico	Dall'Anese	Medico di Medicina Generale

**Docente/ Relatore/
Tutor**

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
Alessandro	Formenti	RELATORE	titolare
Paolo	Pigozzi	RELATORE	titolare
Enrico	Dall'Anese	RELATORE	titolare
Daniele	Zanini	RELATORE	titolare
Franco	Berrino	RELATORE	titolare
Daniele	Degl'Innocenti	RELATORE	titolare
Linda Rosa	Gelmetti	RELATORE	titolare
Giovanni	Beghini	RELATORE	titolare
Ernesto	Burgio	RELATORE	titolare
Maria Cristina	Giacona	RELATORE	titolare
Andrea	Sbarbati	RELATORE	titolare

**Verifica
Apprendimento**

Questionario (test)

**Segreteria
Organizzativa**

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale

Un corso teorico pratico, in tre weekend, riservato ai medici per imparare a integrare nella propria pratica professionale l'alimentazione fisiologica e le sue valenze preventive e terapeutiche. Una iniziativa rivolta soprattutto ai colleghi di Medicina Generale a cui sono tuttavia caldamente invitati anche i pediatri, gli specialisti gastroenterologi ed oncologi, i diabetologi, gli endocrinologi, i geriatri e tutti i colleghi interessati. Un corso basato sulle più recenti evidenze scientifiche, ma anche sulla sapienza nascosta nella tradizione. Un corso che sarà anche occasione per "mettere le mani in pasta" e sperimentare la bellezza e l'utilità (per i medici e i loro pazienti) di passare un po' di tempo davanti ai fornelli. Rivolto a chi pensa sia più facile trasmettere ai pazienti i buoni principi della sana alimentazione non solo se se ne conoscono le varie teorie ma anche se si è abbastanza pratici nella preparazione dei principali cibi. Rivolto a chi vuole cercare la rotta giusta e scientificamente supportata nel mezzo del mare magno delle mille "diete", mille "mode", mille "esperti", televisivi o meno, con un occhio di riguardo anche ai temi dell'ambiente perchè è facile scoprire che il cibo prodotto in modo sano oltre a far bene agli umani che lo utilizzano ed essere buono fa bene anche all'ambiente e contribuisce ad un equilibrio ecologico del pianeta.

Risultati attesi

Far acquisire al Medico la capacità di indirizzare il paziente nella correzione delle abitudini alimentari, laddove sia netta la relazione tra il consumo dei derivati del frumento e i disturbi clinici lamentati dal paziente

Migliorare la capacità del Medico di impostare i consigli alimentari nel rispetto della funzione digestiva

Aumentare la capacità del Medico nel proporre scelte diversificate degli alimenti di origine vegetale ai pazienti, in rapporto alle possibili condizioni patologiche

Amplificare l'offerta alimentare, completando l'apporto dei principi nutrizionali con prodotti che per la loro crescita spontanea possono risultare un'ottima integrazione in una dieta monotona

Migliorare le capacità del Medico nell'orientare il paziente nel cambiamento delle abitudini alimentari scorrette indotte o amplificate dall'uso degli alimenti industriali

Approfondire la conoscenza del tipo di alimentazione adatta ad alcune specifiche patologie nonché la capacità di trasmetterne ai pazienti i principi

Far acquisire conoscenze sul consumo dei lipidi adatti alla prevenzione e alla terapia di diverse patologie acute e croniche

Saper indicare le corrette associazioni dei prodotti alimentari in rapporto al fabbisogno fisiologico umano

Migliorare la capacità del Medico di consigliare opportunamente il paziente nella scelta degli alimenti adatti a recuperare la salute o a facilitare la terapia in essere

Capacità del Medico di impostare e sostenere la migliore alimentazione nei pazienti oncologici

Migliorare la capacità del Medico di consigliare e orientare i pazienti sulle conseguenze e sulle corrette modalità di condurre vari tipi di digiuno

Far acquisire le conoscenze per saper scegliere quale sia la migliore alimentazione a seconda delle varie condizioni fisiologiche che si presentano nella pratica clinica, anche in ottica di prevenzione

Migliorare la capacità del Medico di intervenire con competenza e di promuovere azioni tese al miglioramento della qualità dell'ambiente

Pratica illustrata (1)

Pratica collettiva di cucina, assistita dal dr. Berrino e da una cuoca professionista esperta, con particolare riguardo alla realizzazione di piatti adatti alla prevenzione oncologica e all'alimentazione durante la chemioterapia: cereali integrali, soia e derivati, alghe, verdure e dolci.

Far acquisire ai partecipanti le conseguenze dell'inquinamento ambientale sulla salute embrio-fetale e sull'adulto.

Pratica illustrata (3)

Migliorare la capacità del Medico di consigliare opportunamente il paziente con particolare riguardo alla prevenzione e terapia dei dismetabolismi: cereali integrali, legumi, semi oleosi, verdure e dolci.

Aumentare nel Medico la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione, dall'infanzia e lungo tutto l'arco della vita, anche in riferimento alle patologie croniche.

Pratica illustrata (2)

Migliorare la capacità del Medico di consigliare opportunamente il paziente sui modi corretti di preparazione e conservazione dei cibi, con particolare riguardo alla realizzazione di piatti senza glutine, suggerendo preparazioni semplici e veloci.

Programma del 20/05/2017

Provincia Sede VERONA

Comune Sede SAN PIETRO IN CARIANO

Indirizzo Sede Via Giovanni Campostrini 60 - Pedemonte

Luogo Sede RistorArte Hotel Gran Can

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	10:45	L'alimentazione fisiologica. Dall'evoluzione dei Primati all'uso di cereali e legumi. Metabolismo. Fabbisogno energetico. Potere energetico degli alimenti	Formenti	Migliorare la capacità del Medico di impostare i consigli alimentari nel rispetto della funzione digestiva	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
10:45	11:00	PAUSA				
11:00	13:00	I principi nutritivi: glucidi, lipidi, protidi, alcool, minerali, vitamine. L'acqua e le acque minerali.	Formenti	Saper indicare le corrette associazioni dei prodotti alimentari in rapporto al fabbisogno fisiologico umano	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

						frontale)
13:00	14:30	PAUSA				
14:30	18:30	Alimentazione in oncologia. La prevenzione e la gestione della patologia a tavola. Protocolli chemioterapici e alimentazione.	Berrino	Capacità del Medico di impostare e sostenere la migliore alimentazione nei pazienti oncologici	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

Programma del 21/05/2017

Provincia Sede VERONA

Comune Sede SAN PIETRO IN CARIANO

Indirizzo Sede Via Giovanni Campostrini 60 - Pedemonte

Luogo Sede RistorArte Hotel Gran Can

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	13:00	Programmazione e fare la spesa per la famiglia, leggere ed interpretare le etichette; comparazione sulla qualità degli ingredienti	Beghini	Pratica illustrata (1) Pratica collettiva di cucina, assistita dal dr. Berrino e da una cuoca professionista esperta, con particolare riguardo alla realizzazione di piatti adatti alla prevenzione oncologica e all'alimentazione durante la chemioterapia: cereali integrali, soia e derivati, alghe, verdure e dolci.	Acquisire abilità nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie	Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie (metodologia interattiva)

Programma del 07/10/2017

Provincia Sede VERONA

Comune Sede SAN PIETRO IN CARIANO

Indirizzo Sede Via Giovanni Campostrini 60 - Pedemonte

Luogo Sede RistorArte Hotel Gran Can

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
------------	----------	-----------	---------------	------------------	---------------------	-----------------------

09:00	10:45	L'alimentazione fisiologica. Proprietà nutrizionali e extranutrizionali di frutta, ortaggi, cereali, legumi, oli e grassi, uova, carne e pesce. Le piante aromatiche. Un modello di dieta fisiologica.	Formenti	Far acquisire le conoscenze per saper scegliere quale sia la migliore alimentazione a seconda delle varie condizioni fisiologiche che si presentano nella pratica clinica, anche in ottica di prevenzione	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
10:45	11:00	PAUSA				
11:00	13:00	Esempi di menu tipo. Diete speciali in caso di sovrappeso, dismetabolismi, intolleranze alimentari, patologie infettive recidivanti.	Formenti	Approfondire la conoscenza del tipo di alimentazione adatta ad alcune specifiche patologie nonché la capacità di trasmetterle ai pazienti i principi	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
13:00	14:30	PAUSA				
14:30	15:30	I cereali. Il frumento. Perché il recupero delle "antiche" varietà vegetali?	Beghini	Aumentare la capacità del Medico nel proporre scelte diversificate degli alimenti di origine vegetale ai pazienti, in rapporto alle possibili condizioni patologiche	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
15:30	16:15	La "galassia" celiachia: come non perdersi.	Pigozzi	Far acquisire al Medico la capacità di indirizzare il paziente nella correzione delle abitudini alimentari, laddove sia netta la relazione tra il consumo dei derivati del frumento e i disturbi clinici lamentati dal paziente	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
16:15	16:30	PAUSA				
16:30	17:30	I "trucchi" dell'industria alimentare. I condizionamenti. La comunicazione.	Dall'Anese	Migliorare le capacità del Medico nell'orientare il paziente nel cambiamento delle abitudini alimentari scorrette indotte o amplificate dall'uso degli alimenti industriali	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:30	18:30	Le piante selvatiche commestibili. Le risorse del nostro territorio.	Zanini	Amplificare l'offerta alimentare, completando l'apporto dei principi nutrizionali con prodotti che per la loro crescita spontanea possono risultare un'ottima integrazione in una dieta monotona	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

Programma del 08/10/2017

Provincia Sede VERONA

Comune Sede SAN PIETRO IN CARIANO

Indirizzo Sede Via Giovanni Campostrini 60 - Pedemonte

Luogo Sede RistorArte Hotel Gran Can

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	13:00	I vari tipi di cottura, le preparazioni di base e la conservazione dei cibi necessari ad una preparazione domestica salutare, semplice e veloce	Beghini	Pratica illustrata (2) Migliorare la capacità del Medico di consigliare opportunamente il paziente sui modi corretti di preparazione e conservazione dei cibi, con particolare riguardo alla realizzazione di piatti senza glutine, suggerendo preparazioni semplici e veloci.	Acquisire abilità nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie	Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie (metodologia interattiva)

Programma del 18/11/2017

Provincia Sede VERONA

Comune Sede SAN PIETRO IN CARIANO

Indirizzo Sede Via Giovanni Campostrini 60 - Pedemonte

Luogo Sede RistorArte Hotel Gran Can

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	10:45	La produzione degli alimenti: allevamenti, coltivazioni, additivi, cotture. Tecniche, tecnologie: vantaggi e problemi	Deg'Innocenti	Migliorare la capacità del Medico di consigliare opportunamente il paziente nella scelta degli alimenti adatti a recuperare la salute o a facilitare la terapia in essere	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
10:45	11:00	PAUSA				
11:00	11:30	L'inquinamento ambientale nelle catene alimentari.	Beghini	Migliorare la capacità del Medico di intervenire con competenza e di promuovere azioni tese al miglioramento della qualità dell'ambiente	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
11:30	13:00	L'inquinamento ambientale, il suo ruolo nello s-programming embrio-fetale e le pandemie di autismo, obesità, cancro.	Burgio	Far acquisire ai partecipanti le conseguenze dell'inquinamento ambientale sulla salute embrio-fetale e sull'adulto.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
13:00	14:30	PAUSA				

14:30	15:30	Le fonti alimentari dei lipidi (oli, grassi animali, semi oleosi, grassi saturi, insaturi, etc.). L'impiego in terapia.	Giacona	Far acquisire conoscenze sul consumo dei lipidi adatti alla prevenzione e alla terapia di diverse patologie acute e croniche	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
15:30	17:30	L'influenza degli alimenti sulla funzionalità degli organi.	Sbarbati	Aumentare nel Medico la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione, dall'infanzia e lungo tutto l'arco della vita, anche in riferimento alle patologie croniche.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:30	18:30	Riflessioni sull'uso terapeutico del digiuno.	Gelmetti	Migliorare la capacità del Medico di consigliare e orientare i pazienti sulle conseguenze e sulle corrette modalità di condurre vari tipi di digiuno	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

Programma del 19/11/2017

Provincia Sede VERONA

Comune Sede SAN PIETRO IN CARIANO

Indirizzo Sede Via Giovanni Campostrini 60 - Pedemonte

Luogo Sede RistorArte Hotel Gran Can

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	13:00	Le conoscenze di base per utilizzare i condimenti e le spezie indicati dall'INRAN e realizzare condimenti graditi a tutta la famiglia	Beghini	Pratica illustrata (3) Migliorare la capacità del Medico di consigliare opportunamente il paziente con particolare riguardo alla prevenzione e terapia dei dismetabolismi: cereali integrali, legumi, semi oleosi, verdure e dolci.	Acquisire abilità nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie	Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie (metodologia interattiva)
13:00	13:20	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				