

Informazioni

Data e Sede

Sabato 30 settembre 2017

ICS Maugeri

Aula Maugeri

Centro Congressi Fondazione Salvatore Maugeri

Via Salvatore Maugeri, 6 - 27100 Pavia

Come raggiungere la sede congressuale

Info su www.bquadro-congressi.it

Parcheggio gratuito.

La via è nuova e non ancora mappata, inserire nel navigatore: via Ferrara, alla rotonda imboccare il viale alberato, sulla destra è visibile la facciata azzurra della Fondazione.

Parcheggio gratuito.

Iscrizione

Tutti i partecipanti ai lavori sono pregati di iscriversi tramite il 'form on line' sul sito web:

www.bquadro-congressi.it

ed effettuare il pagamento tramite bonifico bancario. Il numero dei partecipanti non potrà superare le 150 persone.

L'iscrizione comprende: kit congressuale, attestato di partecipazione, certificato crediti ECM degustazione e partecipazione ai laboratori.

L'iscrizione e il versamento della quota sono conditi sine qua non per la partecipazione al congresso.

Istruzioni on-line e procedura di iscrizione sul sito www.bquadro-congressi.it:

Per perfezionare l'iscrizione al convegno è necessario inviare a beba@bquadro-congressi.it copia dell'avvenuto versamento della quota di partecipazione (al netto delle spese bancarie), effettuato tramite bonifico intestato a:

APPOGGIO BANCARIO:

INTESA SAN PAOLO

FILIALE PAVIA 2 corso Garibaldi 52

C/C 100000003103 - ABI 03069 - CAB 11304 - CIN E

IBAN IT39E0306911304100000003103

BIC BCITITMM

specificando come causale di versamento il seguente codice: **17 PAVB40**

Non saranno prese in considerazione iscrizioni prive degli elementi per il rilascio della fattura o accompagnate da quote errate. Non saranno accettate iscrizioni a mezzo telefono.

Quote di iscrizione

partecipanti € 20,00 + iva al 22% (totale 24.40)

Cancellazione e rimborsi

L'annullamento dovrà essere comunicato entro e non oltre il 20° giorno dalla data dell'iniziativa e comunque in tal caso sarà rimborsato solo il 50% della quota, mentre il restante 50% sarà fatturato come rimborso degli oneri sostenuti per l'organizzazione dell'evento. Dopo tale data non verrà effettuato alcun rimborso.

Il rimborso verrà effettuato esclusivamente dopo la data dell'evento.

Si avvisa che il numero dei posti disponibili è limitato, le iscrizioni si chiuderanno il 20/09, oppure a completamento della capienza dell'aula.

Accreditamento ECM

Tipologia di accreditamento evento: RES int

Obiettivo nazionale: Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute con acquisizione di nozioni tecnico-professionali (10)

Sulla base del regolamento applicativo approvato dalla CNFC, il Provider pre - assegna alla presente attività ECM (302-) **n° 7** crediti formativi.

L'evento è rivolto

Medici Chirurghi nelle tutte le discipline

Farmacista: Farmacia ospedaliera e Farmacista

Farmacia territoriale

Biologo

Psicologo: Psicoterapia e Psicologia

Assistente sanitario

Dietista

Fisioterapista

Infermiere

Infermiere pediatrico

Logopedista

Tecnico della fisiopatologia cardiocircolatoria

e perfusione cardiovascolare

Tecnico sanitario laboratorio biomedico

Terapista occupazionale

L'attestazione dei crediti ottenuti è subordinata a:

- partecipazione all'intera durata dei lavori
- compilazione della scheda di valutazione dell'evento
- superamento della verifica di apprendimento

I certificati dei crediti verranno erogati agli aventi diritto esclusivamente tramite portale, ovvero nessun certificato verrà più inoltrato tramite e-mail o a mezzo posta ordinaria.

Comitato Scientifico

Cinzia Veltri

Biologa esperta in Nutrizione

U.O. Cure Palliative

Istituti Clinici Scientifici Maugeri SpA SB-IRCCS

Via Severino Boezio, 28 - 27100 Pavia

Segreteria organizzativa

Bquadro Congressi srl
via San Giovanni in Borgo 4
27100 Pavia
tel. (+39) 0382 302859
fax (+39) 0382 27697
e-mail: beba@bquadro-congressi.it
www.bquadro-congressi.it
PROVIDER NAZIONALE ECM N.1777

Azienda con Sistema Qualità
Certificato ISO 9001



Si ringrazia per il supporto non condizionato alla realizzazione dell'evento:



La Dieta Mediterranea: determinante nella prevenzione e supporto nelle patologie croniche

Pavia, 30 settembre 2017

ICS Maugeri SpA SB

Centro congressi, aula Maugeri - Via Salvatore Maugeri, 6

Con il Patrocinio di:



Introduzione

L'evento vuol essere un supporto alle conoscenze, sulla nutrizione, dei professionisti che operano nel mondo della sanità.

La salute è il risultato di un equilibrio tra i fattori che inducono la malattia e quelli che la prevengono, l'alimentazione è uno dei fattori chiave: se si mangia in modo sano si possono evitare molte malattie prevenibili. Nessun alimento contiene nella giusta misura tutti i nutrienti indispensabili ad un organismo, quindi in una dieta corretta la quantità e la varietà degli alimenti sono adeguati e forniscono al corpo tutte le molecole necessarie nelle giuste proporzioni. La nutrizione è una successione di eventi fisiologici e biochimici che comincia con l'ingestione dell'alimento e continua con una serie di trasformazioni dei suoi componenti (metabolismo), consentendo all'organismo di disporre delle sostanze fondamentali per preservare, rinnovare le sue cellule e ottenere energia per le sue funzioni.

Inoltre ogni giorno assumiamo alimenti che contengono molecole che possono avere effetti differenti sulla salute e la stessa sostanza può fare bene o male a seconda della quantità assunta. Anche le modalità di cottura sono importanti ai fini di una sana nutrizione, ci sono preparazioni preferibili ad altre per mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali del cibo, mentre temperature molto elevate possono portare alla formazione di alcuni prodotti dannosi per l'uomo. La scelta dei cibi e delle bevande condiziona la nostra dieta è importante leggere e comprendere le etichette degli alimenti perché ciò consente al consumatore di fare scelte più sane e consapevoli.

Gli alimenti tipici della Dieta Mediterranea sono ricchi di sostanze bioattive e quindi una dieta sana che può essere utilizzata sia nella prevenzione sia come supporto nelle patologie croniche, influenzando così il decorso della malattia.

Relatori e Moderatori

Baldi Alessandra Dipartimento Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Pavia
Bodino Silvia Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente, Università degli Studi di Pavia
Calatayud Blasco Stills Cascine Orsine Bereguardo (PV)
Capodaglio Edda Istituti Clinici Scientifici Maugeri SpA SB IRCCS, Pavia
Casari Bariani Davide Iusvia
Ciccone Roberto Dipartimento di Medicina Molecolare Università degli Studi di Pavia
Daglia Maria Dipartimento Scienze del Farmaco Università degli Studi di Pavia
Dagradi Daniele APOLF Pavia
Favalli Luigia Dipartimento Scienze del Farmaco Università degli Studi di Pavia
Gargano Giuliana Istituto Nazionale Tumori Milano
Giorgietti Sofia Dipartimento Medicina Molecolare Università degli Studi di Pavia
Malerba Cesare Azienda Agricola "Fattoria la Robinia" Mornico L. (PV)
Miotti Danilo Istituti Clinici Scientifici Maugeri SpA SB IRCCS, Pavia
Perego Giorgio Emilio Pietro Azienda Agricola Perego & Perego Rovescala (PV)
Rossi Graziano Banca del germoplasma vegetale, Università degli Studi di Pavia
Rossi Laura CREA Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria
Rossi Paola Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "L. Spallanzani" Università degli Studi di Pavia
Sforzini Maria Azienda Agricola Orlandini Corana PV
Veltri Cinzia Istituti Clinici Scientifici Maugeri SpA SB IRCCS, Pavia
Verdelli Riccardo APOLF Pavia
Virgili Fabio CREA-NUT Consiglio Nazionale per la Sperimentazione e Ricerca in Agricoltura e l'Economia Agraria

Programma

08:00 Registrazione dei partecipanti
08.45 Saluto della Autorità
09.00 Introduzione e presentazione

09.15 **I SESSIONE**
Moderatore: **Luigia Favalli**

09.15 La Dieta Mediterranea: Patrimonio immateriale dell'UNESCO
Cinzia Veltri
9.45 Alimenti e Sostanze ad attività nutraceutica, focus sullo stress ossidativo:
lo stress ossidativo - alimenti e componenti alimentari con attività antiossidante in vivo su animali da esperimento - il caso dell'acido gallico, attività antiossidante in vivo e meccanismi epigenetici
Maria Daglia e Alessandra Baldi
10.15 Le vitamine ACE
Sofia Giorgietti
10.45 La Dieta mediterranea e le funzioni cognitive
Paola Rossi
11.15 Dal riduzionismo al sistem nutrition
Fabio Virgili
11.45 Dieta mediterranea e LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti)
Laura Rossi
12.15 Cottura e conservazione dei cibi
Luigia Favalli
12.45 Illustrazione menù (Dieta Mediterranea)
Daniele Dagradi, Riccardo Verdelli

13.15 Degustazione a cura di APOLF menu a base di prodotti della "Dieta Mediterranea"

13.45 **II SESSIONE interattiva: laboratori**

15.00 Le indicazioni sulla dieta per la prevenzione e la cura dei tumori
Giuliana Gargano
15.30 Le varianti genetiche nelle intolleranze alimentari
Roberto Ciccone

16.00 Alimenti anti-infiammatori della Dieta Mediterranea
Cinzia Veltri
16.30 Infiammazione e dolore
Daniilo Miotti
17.00 Attività fisica: complemento alla dieta nella difesa della salute e nella prevenzione
Edda Capodaglio
17.30 Lettura etichette
Luigia Favalli
18.00 Discussione, tutta la Faculty
18.30 Questionario di valutazione finale dell'apprendimento
Modulo di valutazione della qualità dell'evento formativo e a seguire chiusura lavori

13.45 II SESSIONE interattiva Laboratori:

Antiche cultivar orticole e cerealicole di interesse nutrizionale legate al territorio
Graziano Rossi - Silvia Bodino
Dimostrazione di utilizzo di un alimento funzionale all'interno di una dieta bilanciata
Davide Casari Bariani
Gli alimenti della Dieta Mediterranea nel piatto
Daniele Dagradi, Riccardo Verdelli
Lo zafferano di Mornico: da Creta passando per l'Oltrepò Pavese
Cesare Malerba
Laboratorio artigianale di pasta biologica di grani antichi ed erbe di campo
Maria Sforzini
Agricoltura biodinamica e i suoi cibi
Blasco Stills Calatayud
L'importanza del resveratrolo nel bonarda del territorio collinare di Rovescala
Giorgio Emilio Pietro Perego