



Università
Campus Bio-Medico
di Roma

Con il patrocinio di:



In partnership con:



Corsi ECM

Teorico-pratici in Nutraceutica e alimenti funzionali

Roma, 28 gennaio - 25 febbraio - 25 marzo - 29 aprile 2017

Direzione Scientifica

Prof.ssa Laura De Gara

Presidente del CLM in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana
Università Campus Bio-Medico di Roma

Comitato Scientifico

Dott. Pierluigi Bartoletti

Segretario Provinciale della Fimmg
Federazione Italiana Medici di Medicina Generale

Prof. Michele Cicala

Professore Associato di Gastroenterologia
Direttore UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva
Università Campus Bio-Medico di Roma

Dott. Angelo Izzo

Presidente Coneffe - Consorzio Farmacie

Prof.ssa Yeganeh Manon Khazrai

Docente di Scienze degli alimenti
Università Campus Bio-Medico di Roma

Prof. Paolo Pozzilli

Professore Ordinario di Endocrinologia
Direttore UOC di Endocrinologia e Diabetologia
Università Campus Bio-Medico di Roma

Coordinamento Scientifico

Dott.ssa Mariangela Frasca

Responsabile Comunicazione Coneffe - Consorzio Farmacie, Ideatrice e responsabile corso "Nutraceutica", Chef raw vegan

DATE e CREDITI FORMATIVI:

28 GENNAIO 2017 - 8,2 ECM

25 FEBBRAIO 2017 - 6,7 ECM

25 MARZO 2017 - 8,9 ECM

29 APRILE 2017 - 6,7 ECM



Destinatari

I corsi si rivolgono a Farmacisti, Medici di Medicina Generale, Biologi, Dietisti, Infermieri per un massimo di 40 partecipanti. Sono ammessi ai corsi uditori di altra formazione sino ad un massimo di 10 partecipanti.

Obiettivi formativi

L'obiettivo generale è offrire informazioni chiare e scientificamente corrette che possano aiutare a comprendere la complessità della relazione tra alimentazione e salute, nonché a fornire orientamenti corretti relativamente all'uso di alimenti, nutraceutici e integratori alimentari in diverse situazioni fisiologiche e patologiche.



Metodologia didattica

Ciascun corso prevede lezioni teoriche e uno showcooking tenuto da chef di cucina salutare affiancati da nutrizionisti per fornire spiegazioni e informazioni su macro e micronutrienti presenti nei piatti preparati e sulle alterazioni indotte dai diversi processi gastronomici.

Attestato

La frequenza ai Corsi prevede il rilascio di un attestato di partecipazione dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e il certificato ECM con relativi crediti.

28 GENNAIO 2017

CELIACHIA-GLUTEN SENSITIVITY

09:30 Registrazione dei partecipanti e somministrazione questionario di verifica in entrata

Moderatore: *Dott.ssa Mariangela Frasca*

10:00 Nutraceutica, microbiota e celiachia
Prof. Luca Piretta

11:00 Aspetti normativi degli alimenti per celiaci
Dott. Silvio Moretti

12:00 Break

12:30 Lezione di cucina pratica con degustazione
Dott.ssa Mariangela Frasca
Dott.ssa Wanda Rizza

17:00 Somministrazione del questionario di verifica dell'apprendimento in uscita

25 FEBBRAIO 2017

NUTRACEUTICA E DISBIOSI

09:30 Registrazione dei partecipanti e somministrazione questionario di verifica in entrata

Moderatore: *Dott.ssa Mariangela Frasca*

10:00 Il microbiota intestinale: il fulcro della salute
Dott. Michele Guarino

11:00 Disbiosi, allergie e intolleranze alimentari
Dott.ssa Sara Emerenziani

12:00 Break

12:30 Lezione di cucina pratica con degustazione
*Chef Fabio Campoli, Dott.ssa Mariangela Frasca
Dott.ssa Wanda Rizza*

15:30 Somministrazione del questionario di verifica dell'apprendimento in uscita

25 MARZO 2017

NUTRACEUTICA E ANTI-AGING

09:30 Registrazione dei partecipanti e somministrazione questionario di verifica in entrata

Moderatore: *Dott.ssa Mariangela Frasca*

10:00 Anti-Aging: donna e menopausa
Dott.ssa Sara Emerenziani

11:00 Corretta alimentazione e stile di vita per una menopausa serena
Prof.ssa Manon Khazrai

12:00 Break

12:30 Prevenzione e trattamento dietetico del morbo di Alzheimer
Prof.ssa Manon Khazrai

13:30 Ulcere cutanee e alimentazione funzionale
Dott. Andrea Frasca

14:30 Lezione di cucina pratica con degustazione
*Chef Fabio Campoli, Dott.ssa Mariangela Frasca
Dott.ssa Wanda Rizza*

17:30 Somministrazione del questionario di verifica dell'apprendimento in uscita

29 APRILE 2017

NUTRACEUTICA E MALATTIE CARDIOVASCOLARI

09:00 Registrazione dei partecipanti e somministrazione questionario di verifica in entrata

Moderatore: *Dott.ssa Mariangela Frasca*

09:30 Stili di vita e prevenzione delle patologie cardiovascolari
Dott.ssa Costanza Goffredo

10:30 Gli alimenti che tengono a bada il colesterolo
Prof.ssa Manon Khazrai

11:30 Break

12:00 Lezione di cucina pratica con degustazione
*Chef Fabio Campoli, Dott.ssa Mariangela Frasca
Dott.ssa Wanda Rizza*

15:00 Somministrazione del questionario di verifica dell'apprendimento in uscita

Faculty

Fabio Campoli - Chef

Sara Emerenziani - UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva, Policlinico Universitario Campus Bio-Medico

Andrea Frasca - Esperto wound care, Responsabile Gruppo Aziendale per lo studio e la cura delle lesioni cutanee, Nomentana Hospital

Mariangela Frasca - Responsabile Comunicazione Coneffe - Consorzio Farmacie, Ideatrice e responsabile corso "Nutraceutica", Chef raw vegan

Costanza Goffredo - UOC Servizi Cardiologici, Policlinico Universitario Campus Bio-Medico

Michele Guarino - UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva, Policlinico Universitario Campus Bio-Medico

Yeganeh Manon Khazrai - Docente di Scienze degli alimenti, Università Campus Bio-Medico di Roma

Silvio Moretti - Biologo, Membro del Gruppo di Lavoro "Celiachia" Ministero della Salute, Associazione Italiana Celiachia

Giuseppe Morino - Resp. UO Dietologia Clinica, Osp. Pediatrico Bambin Gesù

Luca Piretta - Specialista in Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva e in Scienza della Nutrizione Umana, Università La Sapienza di Roma

Wanda Rizza - Nutrizionista, Università Campus Bio-Medico di Roma

Sede

La Mela Verde

Via Paolo di Dono 41-45, Roma

Modalità di Iscrizione

Per iscriversi è necessario completare la scheda anagrafica allegata e inviarla via mail al seguente indirizzo: a.orasanu@unicampus.it allegando la copia del bonifico relativa al pagamento della quota di iscrizione.

Il Costo del singolo modulo è di € 300,00 (IVA esente).

Sono previste le seguenti agevolazioni:

- Iscrizione a 2 moduli: € 500
- Iscrizione a 4 moduli: € 900
- Per coloro che hanno partecipato ai 2 moduli del 2016 e decidono di iscriversi a 4 moduli del 2017: € 700

Il versamento della quota di iscrizione va effettuato sul C/C Bancario intestato a: Università Campus Bio-Medico di Roma, Banca Popolare di Bergamo Credito Varesino Sede di Roma

IBAN: IT89J0542803200000000099779

Causale: "COGNOME_NOME", "TITOLO CORSO"

In nessun caso le quote saranno rimborsate.

Nel caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti, ci riserviamo la possibilità di annullare l'evento e tutte le quote verranno restituite.

La nostra Formazione per il tuo Futuro

Il Servizio Formazione Post-Lauream coordina l'offerta formativa post-lauream dell'Università Campus Bio-Medico di Roma. Attraverso la collaborazione con le Facoltà Dipartimentali di Medicina e Chirurgia e di Ingegneria, individua percorsi formativi in linea con la *mission* dell'Ateneo e coerenti con le esigenze del mercato del lavoro, garantendo agli utenti dei corsi un'esperienza umana e professionale. L'offerta del Servizio di Formazione Post-Lauream si suddivide principalmente in tre ambiti: Master e Perfezionamento, ECM e Formazione Permanente.

Provider ECM accreditato

Il Servizio di Formazione Post-Lauream dell'Università Campus Bio-Medico di Roma è provider ECM. In stretta collaborazione con le aree cliniche e didattiche dell'Ateneo, progetta in questo ambito seminari, workshop, congressi e moduli formativi innovativi, indirizzati agli operatori sanitari. Il Servizio inoltre collabora con l'Area Strategica Risorse Umane dell'Università per il coordinamento e la gestione della formazione ECM del personale sanitario del Policlinico Universitario Campus Bio-Medico.

COORDINAMENTO E INFORMAZIONI

Servizio Formazione Post-Lauream

Via Álvaro del Portillo, 21 - 00128 Roma

Tel. (+39) 06.22.541.9401 - 9400 - Fax (+39) 06.22.541.1900

a.orasanu@unicampus.it - postlauream@unicampus.it

www.unicampus.it/postlauream