

La base dello stato di salute è costituita da una corretta alimentazione, che inizia dalla gravidanza ed in età pediatrica, e prosegue in tutte le successive fasi della vita.

Una forte aderenza alla Dieta Mediterranea (DM) tradizionale, diminuisce lo stato infiammatorio dell'organismo, riducendo il rischio di malattie croniche degenerative dall'infanzia all'età adulta, le cosiddette Non Communicable Diseases (NCDs).

La DM non è solo cibo, ma uno stile di vita, ed è associata ad una bassa mortalità, maggiore longevità e riduzione di insorgenza di NCDs: diabete, sindrome metabolica, malattie respiratorie ostruttive, malattie cardiovascolari, neurodegenerative e cancro.

I vari cibi che compongono la piramide alimentare della DM devono essere di qualità e di provenienza da agricoltura sostenibile. I medici devono avere le conoscenze da trasmettere ai pazienti, per permettergli di districarsi tra le false notizie, i trucchi del marketing e la falsa scienza.

Studi clinici indicano che alcuni elementi della dieta, e tra questi l'olio d'oliva extravergine, contengono importanti quantità di sostanze antiossidanti, che hanno effetti benefici anti-invecchiamento, riducendo le malattie croniche e consentendo una maggiore longevità in salute.

Obiettivo di questo corso è **valorizzare gli aspetti di salute e di benessere presenti nella piramide alimentare della DM, negli alimenti tipici delle tradizioni, della cultura alimentare italiana e nei prodotti del territorio**. Verranno inoltre forniti agli operatori gli strumenti per guidare i loro pazienti nella scelta spesso difficile della corretta alimentazione.

INFORMAZIONI GENERALI

Comitato Scientifico

Enrico Bertino

Professore Ordinario di Pediatria; Direttore della SC Neonatologia dell'Università degli Studi, AOU Città della Salute e della Scienza di Torino

Etta Finocchiaro

Dirigente Medico, SC Dietetica e Nutrizione Clinica, AOU Città della Salute e della Scienza di Torino

Enrico Pira

Professore Ordinario di Medicina del Lavoro, Università degli Studi; Direttore della SC Medicina del Lavoro, AOU Città della Salute e della Scienza di Torino

Gianfranco Trapani

Pediatra Nutrizionista, Tavolo di Lavoro Allattamento e Nutrizione SIP

Franco Veglio

Professore Ordinario di Medicina Interna; Dipartimento di Scienze Mediche, Università degli Studi di Torino; Direttore della SCU Medicina Interna 4, Centro Ipertensione Arteriosa, AOU Città della Salute e della Scienza di Torino - Presidio Molinette

ECM

Il convegno sarà accreditato per le categorie sotto riportare.

Destinatari

Medici Chirurghi specialisti in Scienza dell'alimentazione e dietetica, Endocrinologia, Pediatria, Medici di Medicina Generale, Ginecologia-Ostetricia, Cardiologia, Geriatria, Medicina dello Sport; Oncologia; Malattie metaboliche e diabetologia, igiene degli alimenti e della nutrizione; Medicina del lavoro; Specializzandi; Dietisti; Biologi; Infermieri.

Adesioni

Per iscriversi, fino ad esaurimento dei posti disponibili, mandare una mail alla Segreteria Organizzativa: adesionicongressicomunicare@gmail.com

Segreteria Organizzativa



Comunicare, Torino
Tel. 011 660 42 84
www.eventi-comunicare.it

TRAINING ADVERTISING



**2018
ANNO DEL
FOOD ITALIANO**

**DIETA MEDITERRANEA
E WESTERN DIET:
modelli alimentari
e stili di vita
a confronto**

**Torino
venerdì 30 novembre
sabato 1 dicembre
2018**

Sede

Auditorium Banca Popolare di Novara
Piazza San Carlo, 198

14.00 Saluti delle Autorità
Gianmaria Ajani, Rettore Università degli Studi di Torino
Silvio Falco, Direttore Generale AOU Città della Salute e della Scienza di Torino

SESSIONE I
LA GESTIONE DEL CIBO PER LA SALUTE: UNA GUIDA PRATICA

Moderano: Silvio Falco e Franco Veglio

14.15 Ambiente: la via del benessere dal bambino all'adulto - *Enrico Pira*
 14.30 Alimentazione ed attività fisica: sinergie per sconfiggere le Non Communicable Diseases
Luigi Migliorini
 14.45 Dieta Mediterranea strumento preventivo terapeutico delle Non Communicable Diseases - *Gianfranco Trapani*
 15.00 Metabolomica e foodomica nella Dieta Mediterranea - *Vassilios Fanos*
 15.15 Discussione

SESSIONE II

15.30 Come scegliere i cibi e come cucinarli per una sana alimentazione: i consigli dello chef e del dietologo - *Chiara Manzi - Etta Finocchiaro*

ALLEATI DEL BENESSERE: DIETA MEDITERRANEA, MOVIMENTO E CONVIVIALITÀ

Moderano: Piero Astegiano e Domenico Careddu

16.00 La prescrizione dell'esercizio fisico
Giuseppe Parodi
 16.15 L'alimentazione nella pratica dell'esercizio fisico - *Daniela Capra*
 16.30 La prevenzione delle malattie cardiovascolari con l'attività fisica - *Fabrizio Ugo*
 16.45 Intestino e sport: una relazione complicata
Maurizio Salomone
 17.00 SPORTDIPIÙ: incoraggiare l'attività fisica anche tra i disabili - *Fabrizio Benintendi*
 17.10 Discussione
 17.30 **Corso pratico alla degustazione olio EVOO**
Enrico Pira

SESSIONE III
DIETA E NON COMMUNICABLE DISEASES
Moderano: Antonella De Francesco e Claudio Fabris

09.00 The prevention of Non Communicable Disease in Russian Federation
Victoria Madjanova
 09.15 Dieta Mediterranea e dislipidemie: sovrappeso ed obesità dal bambino all'adulto - *Simona Bo*
 09.30 Dieta e Ipertensione - *Franco Veglio*
 09.45 Dieta e Diabete - *Fabio Broglio*
 10.00 Microbiota intestinale e Probiotici
Etta Finocchiaro
 10.15 Discussione
 10.35 Coffee break

SESSIONE IV
DIETA E SALUTE DEI BAMBINI

Moderano: Massimo Agosti e Ugo Ramenghi

11.15 Dieta Mediterranea e allattamento materno
Guido Moro
 11.30 L'alimentazione nella prima infanzia e prevenzione delle malattie croniche degenerative - *Elvira Verduci*
 11.45 Nutrizione e crescita dei neonati prematuri e salute in età adulta
Alessandra Coscia
 12.00 Alimentazione funzionale per la salute dei bambini - *Giuseppe Banderali*
 12.15 Latte d'asina: un alimento antico in viaggio verso il futuro - *Enrico Bertino*
 12.30 Discussione
 13.00 Light Mediterranean lunch

SESSIONE V
PREGIUDIZI E MITI SULLA DIETA MEDITERRANEA: DAI SOCIAL MEDIA ALLA NOSTRA TAVOLA

Moderano: Paolo Fornengo, Guido Giustetto e Renato Turra

14.00 Fatti e misfatti del Latte e derivati
Maurizio Fadda
 14.15 Carne e Dieta Mediterranea: un alimento discusso
Ivo Zoccarato
 14.30 Qualità dei Cereali: dal seme al carrello della spesa - *Amedeo Reyneri*
 14.45 Vino: alcool e polifenoli controversie per gli effetti sulla salute - *Daniele Del Rio*
 15.00 Olio di Oliva: alimento o medicamento?
Giancarlo Cravotto
 15.15 Acqua: prezioso alimento per la salute?
Luigi Biancone
 15.30 Ruolo della vitamina D nella dieta
Gian Carlo Isaia
 15.45 Nutraceutici ed integratori naturali: alimenti complementari o alternativi?
Andrea Poli
 16.05 Discussione
 16.25 **Tavola Rotonda**
Dieta Mediterranea e Territorio in Liguria e in Piemonte
Silvia Rosa Brusin, giornalista
Roberta Glorio, Regione Liguria
Raffaella Ferraris, Regione Piemonte
 17.25 Questionario ECM
 17.40 Chiusura Convegno