

Nutrition Facts

Per 3/4 cup (28 g)

Amount

		% Daily Value
Calories	110	170
Fat 1 g*	2%	5%
Saturated 0.2 g + Trans 0 g	1%	9%
Cholesterol 0 mg		7%
Sodium 180 mg		

CSC
Centro Studi Campanile
Alimentazione Nutrizione Medicina degli Stili di Vita

Bari, 10, 11 Novembre 2018

Hotel Rondò

C.so A. DeGasperi, 308



Corso teorico-pratico di formazione
ETICHETTE ALIMENTARI E M.O.C.A.

**ASPETTI TEORICI E PRATICI PER LA CORRETTA
APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA**

E.C.M. Commissione Nazionale Formazione Continua
N. ECM proposti: 16

PRESENTAZIONE

Nell'ambito del settore alimentare assumono una notevole rilevanza la quantità e, soprattutto, la qualità delle informazioni che, attraverso varie modalità, vengono fornite ai consumatori, circa la composizione degli alimenti, le condizioni d'uso, gli effetti benefici o i rischi sulla salute, ecc.

Le norme europee ed italiane sulle etichette da tempo rappresentano un quadro di regole fondamentali per gli operatori del settore alimentare.

L'ultimo Regolamento UE n. 1169/2011, in applicazione dal 13 dicembre 2014, elemento centrale di questo quadro, stabilisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti.

L'etichettatura di un alimento, pertanto, serve a fornire le corrette informazioni a tutela del consumatore, e deve essere il più possibile adeguata rispettando i requisiti di chiarezza, leggibilità e comprensibilità.

Nell'ambito delle informazioni da riportare in etichetta vi sono anche quelle relative alla idoneità dei materiali a venire a contatto con gli alimenti. Il quadro normativo (a partire dal Reg. CE 1935/2004) e la gestione di questi materiali, i MOCA, sono un ulteriore elemento che richiede attenzione e competenza da parte degli operatori del settore.

In questa ottica, **le imprese sono chiamate ad un impegno complesso di interpretazione e raccordo tra norme quadro e normativa verticale, normativa comunitaria e nazionale.**

A svolgere questo compito, non facilissimo per le imprese di medio-piccole dimensioni, vengono chiamati i responsabili aziendali ed i professionisti che svolgono l'attività di consulenza in affiancamento alle imprese.

OBIETTIVI

Il corso si pone l'obiettivo di soddisfare le esigenze di imprese e professionisti in merito alla conoscenza ed all'applicazione di requisiti ed obblighi riguardanti le modalità e la tipologia di informazioni sugli alimenti messe a disposizione del consumatore, sulle caratteristiche e la gestione dei MOCA, fornendo gli **strumenti per approfondire ed interpretare al meglio la normativa europea e nazionale, generale e verticale, in un contesto in rapida evoluzione sia dal punto di vista normativo che tecnologico.**

A tale scopo le lezioni teoriche sono completate da **esercitazioni pratiche e simulazioni di casi reali**, indispensabili per acquisire le necessarie competenze utili per poter affrontare lo studio e l'elaborazione delle etichette alimentari.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Sabato, 10 Novembre 2018

Relatore: Enzo Anelli

08.45 | Registrazione partecipanti

09.00 | Quadro normativo di riferimento: il Reg. UE 1169/2011 e il preesistente D.Lgs. n. 109/1992.

Le disposizioni nazionali specifiche.

Le etichette alimentari: L'art. 8 - Responsabilità,

Informazioni obbligatorie: elenco indicazioni obbligatorie, presentazione, leggibilità e dimensione del carattere, denominazione, elenco degli ingredienti, peso netto, termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento, condizioni di conservazione o d'uso.

11.00 | Pausa caffè

11.15 | Indicazione della sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento, origine e provenienza: Reg. UE 1169/2011 e recenti normative nazionali (latte, grano e derivati)

13.00 | Pausa pranzo

14.30 | Deroghe ed esenzioni nell'indicazione degli ingredienti

Regole per i produttori, confezionatori e venditori sull'etichettatura

La dichiarazione nutrizionale e le tecniche per la sua elaborazione

Gestione delle informazioni sugli allergeni: regole e modalità di comunicazione (prodotti preimballati, prodotti "sfusi"/ non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività).

Materiali ed oggetti in contatto con alimenti (M.O.C.A.) secondo il Reg. CE 1935/2004

Quadro normativo

Tipologie di M.O.C.A.

Etichettatura

Schede tecniche e Dichiarazione di conformità

16.00 Parte pratica: elaborazione etichette per alcuni alimenti con tabella nutrizionale

18.00 Conclusioni

Domenica, 11 Novembre 2018

Relatore: Antonio Gentile, Pasquale Carlo Sileo

- 09.00 | Etichettatura degli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare: integratori e novel food
Linee Guida Ministero Salute. Alimenti per lattanti: nuove linee guida EFSA.
Vendita a distanza
- 11.00 | Pausa caffè
- 11.15 | Gestione alimenti per celiaci e corretta informazione / etichettatura (Reg. CE 1169/2001, Reg UE n. 828/2014 e DGR Puglia 9 maggio 2012, n. 890)
Etichettatura in settori specifici: carni, prodotti ittici, acque minerali naturali, miele, latte, uova, prodotti lattiero-caseari. Cenni di etichettatura alimenti senza lattosio.
- 13.00 | Pausa pranzo
- 14.30 | I claim nutrizionali e salutistici
- 16.00 | Controlli Ufficiali e quadro sanzionatorio: nuovo D.LGS 231/17
- 18.00 | Conclusioni e verifica dell'apprendimento

RELATORI

ENZO ANELLI

Biologo, Consulente agroalimentare, Eurotec s.r.l., Bari

ANTONIO GENTILE

Biologo, Consulente agroalimentare, Libero-professionista, Bari

PASQUALE CARLO SILEO

Dirigente Medico presso Dipartimento di prevenzione ASL/BAT, Servizio S.I.A.N.

COORDINAMENTO DIDATTICO E ORGANIZZATIVO

MARIA CAMPANILE

Biologa, Esperta in Alimentazione, Nutrizione. Formatore, Bari

NUMERO ORE: 16 ore

DESTINATARI:

Obiettivo formativo: Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Accreditamento per le seguenti Figure Professionali/Discipline: Biologo, Medico-veterinario (tutte le discipline), Dietista, Medico-chirurgo (tutte le discipline).

Destinatari senza ECM: Operatori del settore, Laureati LM 6-7-8-9, L T L-13-2

NUMERO PARTECIPANTI:

50 massimo.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 190,00 con ECM (iva inclusa)

€ 150,00 senza ECM (iva inclusa)

La quota comprende: Materiale didattico - Attestato di partecipazione.

N.B. La quota di partecipazione può subire modifiche in funzione delle possibili variazioni che possano interessare l'aliquota IVA o altra tassa.

ISCRIZIONI:

Le iscrizioni **con ECM** sono aperte sino al **24 Ottobre 2018**

Le iscrizioni **senza ECM** sono aperte sino al **6 Novembre 2018**

Poiché il numero massimo di partecipanti è di **50**, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, non si raggiunge il **numero minimo di 25 partecipanti**, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. Dopo aver effettuato **iscrizione on-line**, si riceverà email di conferma con i dati per effettuare bonifico.

RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature.

IN COLLABORAZIONE CON



PROVIDER NAZIONALE E.C.M. 2007

QIBLI srl

viale Gramsci,138 Grottaglie (TA)
tel. 099.2212963 e-mail: info@qibli.it



ATTESTATI

Per l'attribuzione dei crediti ECM è obbligatorio partecipare al 100% dei lavori scientifici e consegnare l'intera documentazione, debitamente compilata, alla segreteria organizzativa. In assenza di uno dei criteri sopracitati non verranno assegnati i crediti formativi.

Gli attestati con i crediti ECM ottenuti, verranno consegnati successivamente, dopo la verifica della documentazione consegnata e inviati direttamente dal Provider tramite e-mail entro 90 giorni dal termine dell'evento. E' prevista anche la consegna dell'attestato di partecipazione.



CENTRO STUDI CAMPANILE

📍 Via G. Parini, 13/A - 70020 Cassano delle Murge (Ba)
☎ Tel e fax +39 080.3072210 - Mobile: +39 335.8328394
✉ info@formazionenutrizione.it



Formazione

Consulenza

Medicina degli stili di vita

Nutrizione

Sabato 17 Novembre 2018

Bari, Hotel Rondò
C.so A. DeGasperi, 308

agenas.



CSC

Centro Studi Campanile

Alimentazione Nutrizione Medicina degli Stili di Vita

Ore di teoria: 5 h

Ore di pratica: 3 h

Corso teorico-pratico di formazione

ABILITA' DI COUNSELING IN AMBITO NUTRIZIONALE

Una modalità per essere più efficaci

E.C.M. Commissione Nazionale Formazione Continua N. ECM proposti: 9

PRESENTAZIONE

L'intervento del professionista della Nutrizione (che sia Biologo, Medico o Dietista) è finalizzato a creare un'interazione facilitante col cliente e a condurre colloqui efficaci, così come per tutte le professioni basate sulla **relazione d'aiuto**.

Questi aspetti rappresentano il nocciolo dell'**alleanza terapeutica**, che influenza fortemente il buon esito dell'intervento.

Il professionista comunica delle informazioni nuove e suggerisce al cliente di mettere in atto dei cambiamenti (una dieta, nuove abitudini alimentari, un cambiamento dello stile di vita ecc). Il paziente, se può e se vuole, le trasforma in comportamenti quotidiani.

Un'ampia letteratura a riguardo, dimostra che l'attivazione di comportamenti salutari ed il cambiamento di abitudini e stili di vita, può realizzarsi solo se il professionista è in grado di creare una relazione caratterizzata da un clima di accettazione e comprensione delle istanze del paziente, nonché una comunicazione motivante e che lo renda protagonista delle sue scelte.

Compito del professionista è anche quello di saper inquadrare, in un contesto globale e sistemico, le richieste del singolo paziente, tenendo conto delle sue caratteristiche peculiari, bisogni e desideri, per favorire un miglioramento complessivo della sua salute, benessere e qualità di vita.

OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivo del corso è stimolare nei partecipanti la consapevolezza di alcuni meccanismi relazionali e comunicativi che caratterizzano la **relazione professionale d'aiuto**.

Il corso vuole costituire l'inizio di un percorso di studio e di approfondimento che mira alla crescita professionale degli operatori della Nutrizione, in un ambito umanistico-sistemico.

La modalità comunicativa e relazionale basata sul Counseling può, a nostro avviso, *caratterizzare la professionalità del Nutrizionista, implementare la qualità del lavoro, aumentare la compliance dei clienti, rendere più significativi e decisivi gli interventi.*

Il corso, articolato in parti teoriche ed approfondimenti pratici, mira a stimolare l'apprendimento di alcune **strategie che migliorano**, fin da subito, **la relazione e la comunicazione col paziente**, con particolare attenzione alla gestione delle principali difficoltà nel contesto del colloquio nutrizionale e di alcuni "colloqui complicati".

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Sabato, 17 Novembre 2018

- 08,45 | Accoglienza e registrazione dei partecipanti
- 09,00 | Presentazione del corso e motivazione della proposta: introduzione al Counseling ed obiettivi della formazione.
- 09.15 | Il setting, l'accoglienza, i segnali non verbali, la metacomunicazione, la prima visita
- 09,45 | Le Counseling skills in ambito Nutrizionale: il colloquio motivazionale ed i suoi strumenti
- 10,45 | Il colloquio motivazionale e la motivazione al cambiamento
- 11,15 | Pausa caffè
- 11,30 | Esercitazioni pratiche e role playing in PGA: simulazione di colloqui nutrizionali ed intervento delle abilità di Counseling
- 13,00 | Pausa pranzo
- 14,00 | La relazione professionale d'aiuto: gli aspetti di relazione, relazione ed empatia.
- 15,00 | Il modello operativo del Counseling Nutrizionale: coinvolgere, esplorare, comprendere, decidere azioni, valutare feedback
- 15,45 | Pausa pranzo
- 16,00 | Esercitazione pratica in PGA: la chiave del cambiamento, la gestione dei colloqui nutrizionali "complicati", le principali difficoltà nella gestione del colloquio nutrizionale
- 18.00 | Valutazione dell'apprendimento ECM.
- 18.30 | Conclusioni

RELATORE E RESPONSABILE SCIENTIFICO

BIANCAMARIA SAETTA

Biologa Nutrizionista, Specialista in Patologia Clinica, Counselor professionale, Napoli

COORDINAMENTO DIDATTICO E ORGANIZZATIVO

MARIA CAMPANILE

Biologa, Esperta in Alimentazione, Nutrizione. Formatore, Bari

NUMERO ORE: 8 ore, di cui 3 ore di pratica

DESTINATARI:

Obiettivo formativo: *La comunicazione efficace interna, esterna con paziente*

Accreditamento per le seguenti Figure Professionali/Discipline: Biologo, Dietista, Medico-chirurgo (tutte le discipline), Educatore Professionale, Assistente sanitario, Ostetrica/o.

Destinatari senza ECM: Operatori del settore, Laureati LM 6-7-8-9, L T L-13-2

NUMERO PARTECIPANTI:

50 massimo.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 80,00 oltre IVA, con ECM

€ 60,00 oltre IVA, senza ECM

La quota comprende: Materiale didattico - Attestato di partecipazione.

N.B. La quota di partecipazione può subire modifiche in funzione delle possibili variazioni che possano interessare l'aliquota IVA o altra tassa.

ISCRIZIONI:

Le iscrizioni **con ECM** sono aperte sino al **31 Ottobre 2018**

Le iscrizioni **senza ECM** sono aperte sino al **12 Novembre 2018**

Poiché il numero massimo di partecipanti è di **50**, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, non si raggiunge il **numero di 30 partecipanti**, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. Dopo aver effettuato **iscrizione on-line**, si riceverà email di conferma con i dati per effettuare bonifico.

RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature.

PROVIDER NAZIONALE E.C.M. 2007

QIBLI srl

viale Gramsci,138 Grottaglie (TA)
tel. 099.2212963 e-mail: info@qibli.it

Qibli
Vita e Nutrizione Crediti

agenas.



ATTESTATI

Per l'attribuzione dei crediti ECM è obbligatorio partecipare al 100% dei lavori scientifici e consegnare l'intera documentazione, debitamente compilata, alla segreteria organizzativa. In assenza di uno dei criteri sopracitati non verranno assegnati i crediti formativi.

Gli attestati con i crediti ECM ottenuti, verranno consegnati successivamente, dopo la verifica della documentazione consegnata e inviati direttamente dal Provider tramite e-mail entro 90 giorni dal termine dell'evento. E' prevista anche la consegna dell'attestato di partecipazione.



CENTRO STUDI CAMPANILE

📍 Via G. Parini, 13/A - 70020 Cassano delle Murge (Ba)
☎ Tel e fax +39 080.3072210 - Mobile: +39 335.8328394
✉ info@formazionenutrizione.it



Formazione

Consulenza

Medicina degli stili di vita

Nutrizione

Sabato 24 Novembre 2018

Bari, Hotel Rondò

C.so A. DeGasperi, 308

agenas. 



CSC

Centro Studi Campanile

Alimentazione Nutrizione Medicina degli Stili di Vita

Corso pratico di formazione - 1° livello

GLI ESAMIDI LABORATORIO APPLICATI ALLA NUTRIZIONE

E.C.M. Commissione Nazionale Formazione Continua N. ECM proposti: 9

PRESENTAZIONE

L'interpretazione corretta dei principali esami di laboratorio, utili nella pratica del Nutrizionista, insieme ad una attenta semeiotica nutrizionale, ci consente di fare una corretta valutazione nutrizionale, e quindi, di elaborare un piano alimentare *ad personam*.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Conoscere i principali parametri ematochimici, metabolici, di funzionalità d'organo.
- Fornire strumenti per interpretare i principali esami di laboratorio, utili al Nutrizionista per una corretta valutazione dello stato nutrizionale.
- Fornire indicazioni, secondo l'approccio metabolico-ossidativo, per elaborare piani nutrizionali.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Sabato, 24 Novembre 2018

- 08,45 | Accoglienza e registrazione dei partecipanti
- 09.00 | Introduzione ai principali parametri ematochimici, metabolici, di funzionalità d'organo necessari per la valutazione dello stato nutrizionale e relative correlazioni
- 09.30 | Presentazione di casi clinici relativi alle alterazioni del metabolismo dei carboidrati ed eventuali conseguenze metaboliche. Interpretazione dei dati di laboratorio.
Discussione interattiva. Indicazioni nutrizionali.
- 11.00 | Pausa caffè
- 11.15 | Presentazione di casi clinici relativi alle alterazioni del metabolismo dei lipidi ed eventuali conseguenze metaboliche. Interpretazione dei dati di laboratorio e indicazioni nutrizionali. Discussione interattiva..
- 12.30 | Presentazione di casi clinici relativi alle alterazioni del metabolismo dei proteine ed eventuali conseguenze metaboliche. Interpretazione dei dati di laboratorio e indicazioni nutrizionali. Discussione interattiva.
- 13.30 | Pausa pranzo
- 14.30 | Diagnostica funzionale ormonale (tiroide, fertilità, asse HPA)
Presentazione di casi clinici: Interpretazione dei dati di laboratorio.
Discussione interattiva
- 16.00 | Parte pratica: Simulazioni in piccoli gruppi di apprendimento: Indicazioni nutrizionali per la strutturazione di piani nutrizionali secondo un approccio di tipo metabolico ossidativo
- 18.00 | Valutazione dell'apprendimento ECM.
- 18.30 | Conclusioni

RELATORE E RESPONSABILE SCIENTIFICO

MAURIZIO MARESCA

glà Dirigente Biologo presso Ospedale di Scafati, Esperto di Medicina Funzionale, Napoli

COORDINAMENTO DIDATTICO E ORGANIZZATIVO

MARIA CAMPANILE

Biologa, Esperta in Alimentazione, Nutrizione. Formatore, Bari

NUMERO ORE: 8 ore

DESTINATARI:

Obiettivo formativo: *Sicurezza alimentare e/o patologie correlate*

Accreditamento per le seguenti Figure Professionali/Discipline: Biologo, Dietista, Medico-chirurgo (tutte le discipline), Tecnico sanitario laboratorio biomedico

Destinatari senza ECM: Operatori del settore, Laureati LM 6-7-8-9, L T L-13-2

NUMERO PARTECIPANTI:

50 massimo.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 80,00 oltre IVA, con ECM

€ 60,00 oltre IVA, senza ECM

La quota comprende: Materiale didattico - Attestato di partecipazione.

N.B. La quota di partecipazione può subire modifiche in funzione delle possibili variazioni che possano interessare l'aliquota IVA o altra tassa.

ISCRIZIONI:

Le iscrizioni **con ECM** sono aperte sino al **7 Novembre 2018**

Le iscrizioni **senza ECM** sono aperte sino al **19 Novembre 2018**

Poiché il numero massimo di partecipanti è di **50**, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, non si raggiunge il **numero di 30 partecipanti**, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. Dopo aver effettuato **iscrizione on-line**, si riceverà email di conferma con i dati per effettuare bonifico.

RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature.

PROVIDER NAZIONALE E.C.M. 2007

QIBLÌ srl

viale Gramsci,138 Grottaglie (TA)
tel. 099.2212963 e-mail: info@qibli.it



ATTESTATI

Per l'attribuzione dei crediti ECM è obbligatorio partecipare al 100% dei lavori scientifici e consegnare l'intera documentazione, debitamente compilata, alla segreteria organizzativa. In assenza di uno dei criteri sopracitati non verranno assegnati i crediti formativi.

Gli attestati con i crediti ECM ottenuti, verranno consegnati successivamente, dopo la verifica della documentazione consegnata e inviati direttamente dal Provider tramite e-mail entro 90 giorni dal termine dell'evento. E' prevista anche la consegna dell'attestato di partecipazione.



CENTRO STUDI CAMPANILE

📍 Via G. Parini, 13/A - 70020 Cassano delle Murge (Ba)
☎ Tel e fax +39 080.3072210 - Mobile: +39 335.8328394
✉ info@formazionenutrizione.it



Formazione

Consulenza

Medicina degli stili di vita

Nutrizione



CSC

Centro Studi Campanile

Alimentazione Nutrizione Medicina degli Stili di Vita

Bari, 30 Novembre 2018

1 Dicembre 2018

Hotel Rondò - C.so A. De Gasperi, 308 -Bari



Corso teorico-pratico di formazione

NUTRIZIONE E INTEGRAZIONE IN AMBITO TRICOLOGICO

E.C.M. Commissione Nazionale Formazione Continua N. ECM proposti 15

PRESENTAZIONE

L'organismo umano produce continuamente tossine che provengono principalmente dal metabolismo cellulare, ma anche dall'esterno, ad esempio virus, batteri, farmaci, metalli pesanti, varie sostanze chimiche, e così via. Le tossine, convogliate nel sistema matrice, vengono rimosse dai tessuti di deposito ed eliminate attraverso gli organi emuntori primari (rene, fegato e cistifellea) ed accessori (intestino, apparato respiratorio, apparato tegumentario). L'attività fisiologica dell'organismo consente un equilibrato processo di eliminazione delle tossine e dei prodotti di rifiuto garantendo benessere e salute. Un sovraccarico dell'introduzione di sostanze, fonti di scorie e tossine, una ridotta capacità catabolica o un difetto del funzionamento dei sistemi depurativi comportano un sovraccarico con la possibile insorgenza di veri e propri stati patologici.

L'apparato tegumentario risente in maniera evidente di questi squilibri, manifestando macroscopicamente le conseguenze del danno con una serie di alterazioni quali ad esempio: acne, cellulite, dermatite, seborrea, **alopecia**, ecc ..

Il corso approfondisce in particolare le ripercussioni di tale squilibrio metabolico a livello dell'unità pilo-sebacea del cuoio capelluto.

L'unità pilo sebacea è, infatti, un microcosmo che riflette lo stato di benessere psicofisico.

Una dieta inappropriata, uno stile di vita inadeguato, alterazioni dell'asse HPA, possono essere responsabili di accumuli o di stati carenziali quali-quantitativi, provocando un effluvio e contribuendo ad aggravare un defluvio già in atto, talvolta in modo irreparabile.

Quindi, il ruolo del Biologo nutrizionista è essenziale nel garantire e nel mantenere uno stato di salute ottimale attraverso la **prevenzione**.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Conoscere la funzione dell'apparato tegumentario, quale organo emuntore, e in particolare, l'unità pilosebacea come **"distretto sentinella"** dello stato di salute.
- Fornire gli strumenti per una **valutazione tricologica** di base, sulla quale pianificare un **trattamento dietetico e integrativo** di supporto, efficace per il benessere completo del paziente.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Venerdì, 30 Novembre 2018

Relatore: Giuliana D'Incognito

- 14.30 | Accoglienza e registrazione partecipanti
- 15.00 | L'apparato tegumentario: organo emuntore.
Il ponte della comunicazione tra intestino e cuoio capelluto.
La pelle organo PNEI
Stress e capelli
- 16.00 | Anatomia e fisiologia di cute e capello
- 17.00 | Pausa caffè
- 17.15 | Le alopecie: definizione e classificazione
- 18.00 | Fisiopatologia pilare: effluvio e defluvio
- 18.30 | I nutrienti essenziali per la salute del capello
- 19.30 | Conclusioni

Sabato, 1 Dicembre 2018

Relatori: Linda Vignozzi, Giuliana D'Incognito

- 09.00 | Il sistema ormonale e il ciclo di vita del capello.
- 11.00 | Pausa caffè
- 11.15 | PCOS e diradamento
- 12.00 | Parte pratica: studio di casi clinici in piccoli gruppi di apprendimento
- 13.00 | Pausa pranzo
- 14.00 | Metodologie di indagine nutrizionale e strumentale al servizio della tricologia
- 14.30 | Linee guida nutrizionali e eventuale integrazione
- 15.00 | Parte Pratica: cases-history. Simulazioni in piccoli gruppi di apprendimento: indagine strumentale e nutrizionale, indicazioni per strutturare piani alimentari specifici.
- 18.00 | Valutazione dell'apprendimento ECM
- 18.30 | Conclusioni

RESPONSABILE SCIENTIFICO

GIULIANA D'INCOGNITO

Biologo Nutrizionista, Esperta di Nutrizione e Tricologia, Bari

RELATORI

GIULIANA D'INCOGNITO

Biologo Nutrizionista, Esperta di Nutrizione e Tricologia, Bari

LINDA VIGNOZZI

Professore associato, Specialista in Endocrinologia e Metabolismo, Dipartimento di Scienze Biomediche, Sperimentali e Cliniche "Mario Serio", Università degli Studi di Firenze

COORDINAMENTO DIDATTICO E ORGANIZZATIVO

MARIA CAMPANILE

Biologa, Esperta in Alimentazione, Nutrizione. Formatore, Bari

NUMERO ORE: 12 ore

DESTINATARI:

Obiettivo formativo: *"Sicurezza alimentare e/o patologie correlate"*

Accreditamento per le seguenti Figure Professionali/Discipline: Biologo, Medico-chirurgo (tutte le discipline), Dietista, Farmacista (Farmacia ospedaliera/territoriale)

Destinatari senza ECM: Operatori del settore, laureati LM 6-7-8-9, L T L-13-2

NUMERO PARTECIPANTI: 50 massimo.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 120.00 oltre IVA, con ECM

€ 100.00 oltre IVA, senza ECM

La quota comprende:

Materiale didattico - Attestato di partecipazione - Attestato ECM- Coffee-break

N.B. La quota di partecipazione può subire modifiche in funzione delle possibili variazioni che possano interessare l'aliquota IVA o altra tassa.

Poiché il numero massimo di partecipanti è di **50**, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, non si raggiunge il **numero minimo di 30 partecipanti**, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. Si prega, prima di effettuare il bonifico, di verificare la disponibilità dei posti.

ISCRIZIONI:

Le **iscrizioni con ECM**, sono aperte fino al **14 Novembre 2018**.

Le **iscrizioni senza ECM** sono aperte fino al **19 Novembre 2018**.

RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature.

INFORMAZIONI GENERALI

Corso di specializzazione **NUTRIZIONE E INTEGRAZIONE IN AMBITO TRICOLOGICO**, 40 ore, 2019, Bari

con il contributo non condizionato di:



PROVIDER NAZIONALE E.C.M. 2007

QIBLI srl

viale Gramsci, 138 Grottaglie (TA)

tel. 099.2212963 e-mail: info@qibli.it



ATTESTATI

Per l'attribuzione dei crediti ECM è obbligatorio partecipare al 100% dei lavori scientifici e consegnare l'intera documentazione, debitamente compilata, alla segreteria organizzativa. In assenza di uno dei criteri sopracitati non verranno assegnati i crediti formativi.

Gli attestati con i crediti ECM ottenuti, verranno consegnati successivamente, dopo la verifica della documentazione consegnata e inviati direttamente dal Provider tramite e-mail entro 90 giorni dal termine dell'evento. E' prevista anche la consegna dell'attestato di partecipazione.



CENTRO STUDI CAMPANILE

📍 Via G. Parini, 13/A - 70020 Cassano delle Murge (Ba)

☎ Tel e fax +39 080.3072210 - Mobile: +39 335.8328394

✉ info@formazionenutrizione.it



Formazione

Consulenza

Medicina degli stili di vita

Nutrizione