

CORSO BASE DI NUTRIZIONE UMANA

48 crediti ECM

Hotel Promenade - via Milano 67 - Riccione

1-3 Febbraio 2013 Prima parte

15-17 Febbraio 2013 Seconda parte



CORSO BASE DI NUTRIZIONE UMANA

1-3 Febbraio 2013 Prima parte

15-17 Febbraio 2013

I PARTE

Venerdì 1° Febbraio

ore 13.00 – 14.00 Registrazione iscritti

ore 14.00 – 15.00

La figura del Biologo Nutrizionista
e sue competenze - L' **A.B.N.I.**

Dott. Sergio Pacini

Presidente A.B.N.I.

ore 15.00 – 17.00

Fisiologia della nutrizione 1

Prof. Giuseppe Calamita

Università di Bari

ore 17.00 – 17.30 coffee break

ore 17.30 – 19.30

Fisiologia della nutrizione 2

Prof. Giuseppe Calamita

Università di Bari

Sabato 2 Febbraio

ore 08.30 – 10.30

Nutrienti ed Alimenti

Caratteristiche nutrizionali degli alimenti,
con attenzione alla composizione in nutrienti
e alle sostanze biologicamente attive
con caratteristiche funzionali.

Dott.ssa Luigia Sattanino

Biologa Nutrizionista

ore 10.30 – 11.00 coffee break

ore 11.00 – 13.00

Integrazione e fitointegrazione: cenni

Alimenti e tecnologia: cenni

Dott.ssa Luigia Sattanino

Biologa Nutrizionista

Ore 13.00 – 14.00 Pausa pranzo

ore 14.00 - 16.00

Pianificazione delle attività (I)

Come si organizza l'attività
del nutrizionista

Le tecniche antropometriche di base nell'adulto:
peso, altezza, BMI , circonferenze.

Dott. Fabiano Merzari

Biotecnologo

ore 16.00 – 16.30 coffee break

ore 16.30 – 19.30

Studio della composizione corporea

La tecnica tricompartimentale
nell'adulto sano: uso del BIA

Dott. Fabiano Merzari

Biotecnologo

Domenica 3 Febbraio

ore 8.30 – 9.30

Pianificazione delle attività (II)

Introduzione a: ascolto, empatia
e comunicazione influente

Dott.ssa Luigia Sattanino

Biologa Nutrizionista

ore 9.30 – 11.00

Approccio con il paziente:
anamnesi alimentare

Dott. Antonio D'Alessandro

Università dell'Aquila

ore 11.00 – 11.30 coffee break

ore 11.30 – 13.00

Approccio con il paziente:

Metodi per la valutazione dell'introito alimentare
interviste: es. food frequency - registrazioni: es. diario

Valutazione del dispendio energetico
e dei fabbisogni nutritivi (LARN)

Lavori di gruppo: anamnesi alimentare
uso pratico delle tabelle dei LARN

Dott. Antonio D'Alessandro

Università dell'Aquila



2 PARTE

Venerdì 15 Febbraio

ore 14.00 – 16.00

Applicazioni 1

Strutturazione di una dieta in condizioni fisiologiche

Linee guida per la formulazione di piani nutrizionali

Dott. Giacomo Pagliaro

Biologo Nutrizionista

Università di Camerino

ore 16.00 – 16.30 coffee break

ore 16.30 – 19.30

Analisi e valutazioni dei nuovi LARN

Presentazione di casi clinici

Dott. Giacomo Pagliaro

Biologo Nutrizionista

Università di Camerino

Sabato 16 Febbraio

ore 8.30 – 11.00

Applicazioni 2

Piani nutrizionali in particolari

condizioni fisiologiche

Gravidanza, allattamento, anziano

presentazione casi clinici

Dott. Giacomo Pagliaro

Biologo Nutrizionista

Università di Camerino

ore 11.00 – 11.30 coffee break

ore 11.30 – 13.00

La ristorazione collettiva:

Ristorazione scolastica e assistenziale

Dott. Giacomo Pagliaro

Biologo Nutrizionista

Università di Camerino

ore 13.00 – 14.00 pausa pranzo

ore 14.00 – 19.30

Alimentazione ed esercizio fisico

Alimentazione ed esercizio fisico

Casi clinici

lavori di gruppo

Prof. Michelangelo Giampietro

Università di Modena

ore 16,30 – 17,00 coffee break

Domenica 17 Febbraio

ore 8.30 – 11.00

Rinforzo della pratica

Lavoro pratico a gruppi con simulazioni

Come si imposta il programma nutrizionale

Dott.ssa Rosa Lenoci

Biologa Nutrizionista

Dott.ssa Luigia Sattanino

Biologa Nutrizionista

ore 11.00 – 11.30 coffee break

ore 11.30– 12.30

Criteri per la scelta del software

per la nutrizione

Dott. Pierpaolo De Rosa

Biologo Nutrizionista

ore 12.30 – 13.00

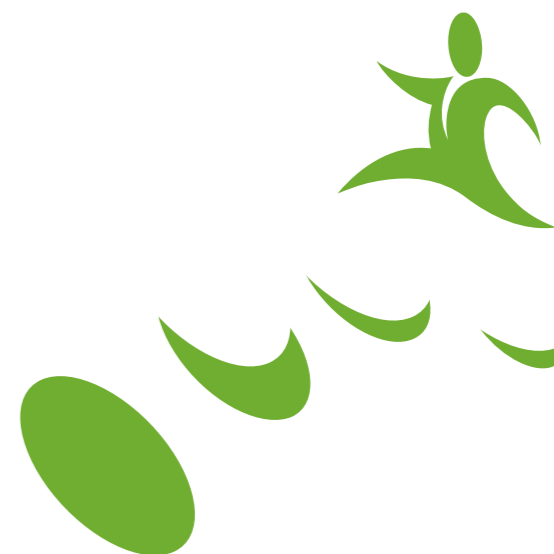
Compilazione questionari E.C.M.

Chiusura corso

Dott. Sergio Pacini

Presidente A.B.N.I.





48 crediti ECM

FREQUENZA E COSTI

Il corso è a numero chiuso.
E' prevista l'assegnazione, previa richiesta,
dei crediti ECM.
La frequenza al corso è obbligatoria solo per
chi richiede i crediti ECM.

Il costo del corso è fissato in:
SENZA CREDITI ECM
700,00 euro iva compresa
per i non soci ABNI
(578,50 + 121,50)

600,00 euro per i soci ABNI -
compresa quota associativa ABNI
anno 2013 - rinnovo o prima iscrizione -
corrispondente a 60 euro -
L'iva non è dovuta dai soci

CON CREDITI ECM
Supplemento di euro 50,00 quale contributo
ai costi di accreditamento.

La quota di iscrizione può essere frazionata
nel modo seguente:
200,00 euro all'atto della iscrizione;
Saldo entro il 21 Gennaio 2013

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

Compilare e inviare esclusivamente ad
abnmail@tiscali.it l'apposita domanda di
iscrizione scaricabile dal sito.

CODICE IBAN
IT70 X076 0104 0000 0002 4467 854
Causale per i NON SOCI:
Iscrizione "Corso Base di Nutrizione Umana"
2013 Riccione.

Causale per i soci, anche prima iscrizione:
quota annuale 2013 (euro 60,00)
iscrizione A.B.N.I. + quota iscrizione
"corso Base di Nutrizione umana"
2013 Riccione

**LE ISCRIZIONI RIMARRANNO APERTE FINO
AD ESAURIMENTO DEI POSTI
QUANDO I POSTI DISPONIBILI SARANNO
ESAURITI VERRÀ INDICATO SUL SITO.**

In caso di impossibilità a partecipare è
necessario comunicare la cancellazione
inviando comunicazione esclusivamente a
mezzo email: abnmail@tiscali.it
entro il 21 Gennaio 2013, in tal caso la
quota di iscrizione verrà restituita con
decurtazione delle spese di bonifico.

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

L'Hotel Promenade Residence & Wellness
sede del corso propone una tariffa
alberghiera agevolata per i corsisti,
che potranno usufruire anche
della piscina interna talassoterapica,
e del welcome drink serale .
Gli interessati dovranno contattare
direttamente l'Hotel
Telefono +39 0541 600852
Fax +39 0541 600501
www.hotelpromenade.it -
info@hotelpromenade.it

Per altre informazioni non presenti sul sito
scrivere a: abnmail@tiscali.it
o contattare:
Dott. Sergio Pacini
347 9017617 dalle 16.00 alle 18.00.

Dott.ssa Rosa Lenoci
334 3917039 dalle 19.00 alle 20.00

Dott.ssa Luigia Sattanino
3355255937 dalle 10.00 alle 12

FREQUENZA E COSTI

1-3 Febbraio 2013

15-17 Febbraio 2013