OBIETTIVI FORMATIVI

- Approfondire la conoscenza delle problematiche inerenti l'approccio alla dieta senza glutine
- Identificare le criticità della "presa in carico" del paziente con patologia cronica
- Fornire la metodologia necessaria alla gestione nutrizionale del paziente celiaco pediatrico e adulto
- Fornire approfondimenti di ordine normativo riguardo alla legislazione alimentare in materia

FINALITÀ

Il corso intende analizzare, sviluppare, e migliorare gli aspetti utili a chi si occupa della dieta senza glutine per il celiaco. Particolare attenzione sarà posta alla parte interattiva del corso in modo tale da promuovere l'attività formativa pratica, lo scambio di opinioni, la risoluzione dei problemi correlati alla gestione nutrizionale del paziente celiaco e la condivisione degli argomenti di interesse comune.



SEDE

Aula Magna Ospedale Meyer 2° piano Viale Pieraccini 24 50139 Firenze

CREDITI ECM

DueCi Promotion Srl, Provider ECM n.1463. accrediterà l'evento ECM per la seguente figura professionale: Dietista, con riferimento alla disciplina di Dietista.

Per ottenere i crediti è richiesta la frequenza all'intera durata dei lavori scientifici e il 75% minimo di risposte esatte alle domande del questionario ECM.

ISCRIZIONI

Per iscriversi al corso è necessario inviare una email a: ecerini@duecipromotion.com entro il 16 dicembre 2016 contenente: NOME, COGNOME, CELLULARE, SPECIALIZZAZIONE, ENTE DI APPARTENENZA.

Verrà data precedenza ai dipendenti del SS Regione Toscana e ai professionisti residenti in Regione Toscana.

La segreteria scientifica dell'evento prenderà in esame tutte le richieste di iscrizione pervenute e darà conferma agli interessati tramite email entro il 23 dicembre.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Laura Chiesi

tel. 055 5662555 email laura.chiesi@meyer.it

Chiara Roma

tel. 055 8732792

email referenteafc1@celiachia-toscana.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E PROVIDER ECM



DUECi DueCi Promotion srl Via C. Farini, 28 40124 Bologna (Italy) Tel. 051 4841310 Fax 051 247165 Cell. 366 9608233

E-mail: ecerini@duecipromotion.com Website: www.duecipromotion.com



FIRENZE **AULA MAGNA OSPEDALE MEYER** VENERDÌ 13 GENNAIO 2017

Il corso di formazione per dietisti ha come oggetto l'approfondimento delle tematiche nutrizionali del paziente con celiachia, prevedendo la trattazione di tutti gli argomenti che caratterizzano la dieta senza glutine relativamente alla sfera medica, dietetica, normativa e alla corretta gestione dei pasti.

Prevede una sessione di didattica frontale e una sessione interattiva:

- lezioni frontali seguite da dibattito guidato da un conduttore
- didattica interattiva: partecipazione attraverso voto dei discenti e dibattito con gli esperti



RESPONSABILI SCIENTIFICI

Paolo Lionetti

Laura Chiesi

Chiara Roma

MANAGEMENT DIETETICO DELLA CELIACHIA

FIRENZE AULA MAGNA OSPEDALE MEYER VENERDÌ 13 GENNAIO 2017

MODERATORI E RELATORI

Antonio Calabrò

Responsabile Centro di Riferimento Regionale per la Celiachia Adulti AOU Careggi, Firenze

Laura Chiesi

Dietista AOU Meyer, Firenze

Giuseppe Giura

Presidente AIC Onlus Toscana

Paolo Lionetti

Responsabile SOC Gastroenterologia e Nutrizione, AOU Meyer, Firenze

Donatella Macchia

Responsabile Presidio di Rete Regionale, USL Toscana Centro

Chiara Roma

Dietista AIC Onlus Toscana

Elisa Spaghetti

Dietista libero professionista

Rossella Valmarana

Dietista Dipartimento di Scienze Cliniche e di Comunità Università degli Studi di Milano

18:30

Alberto Zanobini

Direttore Generale AOU Meyer, Firenze

Venerdì 13 gennaio 2017

08:30	Registrazione dei partecipanti
08:45	Apertura dei lavori e saluti Autorità A. Zanobini G. Giura Rappresentante ANDID
	Moderatori: P. Lionetti, L. Chiesi
09:00	La celiachia nel bambino P. Lionetti
09:30	La celiachia nell'adulto A. Calabrò
10:00	Discussione guidata D. Macchia
10:40	COFFEE-BREAK SENZA GLUTINE
11:00	La terapia dietetica della celiachia R. Valmarana
11:45	L'approccio alla patologia cronica e l'esperienza dell'Ospedale Pediatrico Meyer L. Chiesi
12:30	Discussione interattiva
13:00	LUNCH SENZA GLUTINE
14:00	La gestione della dieta gluten-free fuori casa e le linee guida per la ristorazione collettiva pubblica e privata C. Roma
14:30	Normativa in materia di etichettatura degli alimenti senza glutine E. Spaghetti
15:15	 Sessione interattiva sui seguenti temi R. Valmarana, L. Chiesi, C. Roma, E. Spaghetti Contaminazioni tra mito e realtà Composizione della dieta e importanza pseudo-cereali Mangiar fuori casa: dalla mensa alla pizzeria l'approccio all'alimentazione "diversa" Lettura critica delle etichette
18:00	Compilazione questionari ECM

Conclusioni e termine dei lavori