

NUTRIZIONE APPLICATA DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Gentile Dottore

Siamo a proporre questo innovativo corso di soli due fine settimane "estremamente concentrato ma allo stesso tempo di altissimo spessore sia sotto il profilo teorico che pratico che di casi clinici rappresentati". Il prezzo riservato è quello di € 320,00 + iva di legge per chi si iscrive entro 10 giorni dall'inizio dell'evento.

PUNTI DI FORZA DEL CORSO:

Esperienza del Responsabile Scientifico sia dal punto di vista professionale (ambulatoriale) che didattico

(vedere C.V. su www.nutrizionezocchi.it).

Partecipazione di centinaia di colleghi ai vari corsi

Parte teorica la più aggiornata possibile, dal microbiota allo stress ossidativo alle nuove logiche di combinazione alimentare alla biochimica all'interazione ospite alimento per concludere sulla Nutrizione applicata con eventuale riferimento all'integrazione.

Parte pratica unica nel suo genere in quanto si svolge all'interno di un Centro Polispecialistico con stanze dedicate e strumenti specifici: impostazione dello studio, organizzazione del materiale, come si imposta un colloquio clinico, quali leve utilizzare per creare compliance e aderenza e quant'altro.

Non ultimo la parte dedicata ai casi clinici, molto importanti per trasferire proprie le esperienze.



DATE 2017

| | | |
|----------------|-------------------|-------------------|
| 1° Edizione | 28/29 Ottobre | 04/05 Novembre |
| 1° Replica | 18/19 Novembre | 25/26 Novembre |
| 2° Replica | 09/10 Dicembre | 16/17 Dicembre |



formazione@medisalus.it



+39. 348 9999456

www.nutrizionezocchi.it

www.medisalus.it

Il corso è a numero chiuso pertanto raggiunto il numero previsto vengono sospese ulteriori iscrizioni.

N.B. In questa fase va riempito il coupon, spedito per e-mail a formazione@medisalus.it.

Cosa importante per il pagamento attendere conferma del posto.

Il corso si sviluppa in due fine settimana.

NUTRIZIONE APPLICATA DALLA TEORIA ALLA PRATICA

PRIMO MODULO

Dedicato ai Fondamentali della Scienza dell'alimentazione con cenni pratici all' uso dei macronutrienti, micronutrienti e fibre in base ai riferimenti dei L.A.R.N. (ultima revisione). Aspetti di biochimica sempre in chiave nutrizionale per comprendere i rapporti alimento ospite in termini sia di risposta fisiologica che ormonale. Il percorso si concluderà con la stesura di un piano nutrizionale. A seguire la parte dedicata alla Nutrizione applicata alle patologie con cenni all'integrazione.

SECONDO MODULO

Un vero fiore all'occhiello di questo corso è la parte pratica che si svolge all'interno di un Centro polispecialistico nello specifico Medi Salus interamente a disposizione con ambulatori specifici e dedicati a tematiche l'una diversa dall'altra. Strumentazione a disposizione per fare pratica

Sarà creato un set per riprodurre la dinamica di una visita nutrizionale dove verrà spiegato quali possono essere gli aspetti fondamentali per una adeguata compliance.

Ci sarà una parte dedicata alla dieta grammata tramite software.

Descrizione

Questo è un corso che consente di acquisire le conoscenze teoriche/pratiche alla base della Scienza dell'alimentazione e della Nutrizione Applicata, ma è anche un valido strumento di aggiornamento professionale per coloro che desiderino ampliare o aggiornare le proprie competenze. Docenti di comprovata esperienza specifica nel settore e materiale didattico aggiornato alle più recenti acquisizioni scientifiche nel campo della nutrizione, completano i contenuti didattici definendo uno standard di elevatissima qualità formativa. Il corso ciò nonostante i soli due fine settimana è da considerarsi molto esaustivo in virtù del fatto della grande esperienza formativa e quindi didattica e professionale dei relatori che consentono di poter concentrare tantissimi aspetti in breve tempo. Il percorso è molto pratico, per fare un esempio se nella sessione Nutrizione Applicata alle Patologie si parla di colesterolo, saranno affrontati non solo l'aspetto di una dieta creata ad ok, ma tutti i consigli nutrizionali raccolti in anni di esperienza ed eventuali integrazioni nonché qualche riferimento su caso clinico e così via per il resto delle patologie. Quindi esaustività, praticità e schede a supporto di alto profilo. Per fare un altro esempio, sulla stesura di una dieta non solo sarà descritto come stabilire il fabbisogno calorico ma anche come combinare al meglio i vari macronutrienti e nell'arco della giornata nel rispetto dei quadri digestivi e delle risposte ormonali da poter garantire massima compliance e aderenza nei confronti della persona che ha richiesto la nostra prestazione.



| SABATO | I MODULO Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Applicata |
|-----------------|--|
| 11:00 – 13:00 | Biochimica della Nutrizione e degli Ormoni |
| 13:00 – 14:00 | <i>Pausa pranzo</i> |
| 14:00 – 14:50 | Scienza dell'alimentazione e chimica degli alimenti |
| 15:50 – 16:00 | <i>Pausa caffè</i> |
| 16:00 – 18:00 | Ruolo dei macronutrienti - Metabolismo L.A.R.N. - Fabbisogni Nutrizionali Composizione di una Dieta (con parte pratica) |
| DOMENICA | |
| 9:00 – 10:55 | Sindrome metabolica – Iper colesterolemia – Iperuricemia – Iperensione |
| 10:55 – 11:05 | <i>Pausa caffè</i> |
| 11:05 – 13:00 | I fondamentali del Diabete (indice glicemico, carico glicemico, indice insulinemico, le combinazioni che contano) |
| 13:00 – 14:00 | <i>Pausa pranzo</i> |
| 14:00 – 16:00 | Intolleranza al Lattosio, NicheL, Glutine, Gluten sensitivity, Anemia |
| 16:00 – 16:10 | <i>Pausa caffè</i> |
| 16:10 – 18:00 | Fisiologia Digestiva – Gastrite – Esofagite – M.I.C.I. - Cenni sul Microbiota intestinale |

| SABATO | II MODULO La pratica in ambulatorio |
|-----------------|--|
| 11:00 – 13:00 | Colloquio clinico – accoglienza, aderenza, gestione del paziente |
| 13:00 – 14:00 | <i>Pausa pranzo</i> |
| 14:00 – 14:50 | Prove pratiche di colloquio- gestione del paziente – anamnesi – le misure che contano |
| 15:50 – 16:00 | <i>Pausa caffè</i> |
| 16:00 – 18:00 | Concetti di Composizione Corporea: Impedenziometria – Plicometria – Adipometria |
| DOMENICA | |
| 9:00 – 10:55 | Definizione del Metabolismo Basale – Soglia aerobica e dispendio energetico e casi clinici |
| 10:55 – 11:05 | <i>Pausa caffè</i> |
| 11:05 – 13:00 | Pratica su lettino di B.I.A. e adipometria |
| 13:00 – 14:00 | <i>Pausa pranzo</i> |
| 14:00 – 16:00 | Impostazioni pratiche di varie approcci nutrizionali |
| 16:00 – 16:10 | <i>Pausa caffè</i> |
| 16:10 – 18:00 | Dietologia applicata (dieta e software) |

Scheda Iscrizione

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Nome _____ | Cognome _____ |
| Luogo di Nascita _____ | Data di Nascita _____ |
| Indirizzo _____ | Città _____ |
| CAP _____ | Titolo di studio _____ |
| Eventuale specializzazione _____ | Qualifica _____ |
| Telefono _____ | E-mail _____ |
| Partita IVA _____ | Codice Fiscale _____ |

Titolo del corso "NUTRIZIONE APPLICATA dalla teoria alla pratica 2017"

Giornata del ___/___/2017 (inserire la prima data dell'edizione scelta)

Firma per accettazione _____

(autorizzo al trattamento dei dati personali D.Lgs 196/2003)

- 1° edizione** **28-29 Ottobre e 04-05 Novembre**
- 1° replica** **18-19 Novembre e 25-26 Novembre**
- 2° replica** **09-10 Dicembre e 16-17 Dicembre**

Visto il numero chiuso si può scegliere da subito una delle tre ipotesi apponendo una X sull' edizione o replica scelta.

MEDI SALUS Institute s.r.l. via Finlandia 12 - V.le Europa 154 int.12, 50126 FIRENZE P.I.06242090485
e-mail: formazione@medisalus.it website: www.medisalus.it www.nutrizionezocchi.it

