

QUARTA GIORNATA DI NUTRIZIONE CLINICA NUTRIZIONE E MICROBIOTA: C'È FERMENTO...

Pollenzo - Bra (CN), 3 dicembre 2015



**Sede del Corso
Albergo dell'Agencia
Via Fossano, 21**

QUARTA GIORNATA DI NUTRIZIONE CLINICA

NUTRIZIONE E MICROBIOTA: C'È FERMENTO...

Pollenzo - Bra (CN), 3 dicembre 2015

Con il Patrocinio di



Rete delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte



Università di Scienze Gastronomiche

RAZIONALE DEL CORSO

Torna l'ormai abituale appuntamento di Pollenzo su temi innovativi e di futuro dibattito per l'area della Dietetica e Nutrizione Clinica. Dopo "Declinazioni di gusto" (2012), "Nutrizione e infiammazione" (2013), "La nutrizione e i quattro elementi" (2014) si continua ad approfondire un tema di interesse sia per chi si occupa di prevenzione, che per gli operatori sanitari volti alla gestione delle patologie acute e croniche. Il cibo fermentato, il benessere del microbiota e le più recenti scoperte sulla loro relazione con l'attivazione infiammatoria o la sua prevenzione saranno oggetto della parte teorica della mattina, cui seguiranno un pasto didattico e alcuni laboratori di approfondimento. I laboratori costituiranno un ponte ideale tra stili alimentari lontani nello spazio e nelle materie prime utilizzate, ma molto vicini per l'ampio uso della fermentazione e per l'attenzione al benessere globale della persona: la dieta mediterranea e l'alimentazione tradizionale giapponese, riconosciute entrambe tra i patrimoni immateriali dell'Unesco. Ogni partecipante potrà scegliere due dei tre laboratori proposti.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Ore 8,45 Registrazione dei partecipanti

Ore 9,15 Saluto ai partecipanti

I SESSIONE - Infiammazione, microbiota e nutrizione

Moderatori: M. Fadda, R. Galletti

Ore 9,45 **Alla scoperta di nuove relazioni tra nutrizione, microbiota e infiammazione: l'esempio dell'inflammasoma**

M. Collino

Ore 10,10 **Alimenti fermentati: tra piacere e salute**

C. Cordero

Ore 10,45 Discussione

Ore 11,00 *Coffee Break*

II SESSIONE - I cibi fermentati

Moderatori: S. del Treppo, A. Pezzana

Ore 11,40 **Ecologie microbiche nei cibi fermentati**

L.S. Coccolin

Ore 12,15 **I cibi fermentati nelle alimentazioni patrimonio dell'umanità**

M. Zanardi

Ore 12,50 Discussione

Ore 13,15 Colazione didattica

Ore 15,00 **Laboratori pratici (15.00-16.15) suddivisi in piccoli gruppi**

**Fermentazione lattica e acetica su impasti lievitati
e fermentati di pesce**

L. Querci, P. Durelli

L'alimentazione tradizionale fermentata giapponese

M. Massarotto, M.N. Petrachi

Il latte fermentato: innesti su latte e panna

C. Povigna, E. Giroto

Ore 16,30 **Laboratori pratici (16.30-17.45) suddivisi in piccoli gruppi**

Ripetizione con partecipazione a un gruppo differente

Ore 18,00 Questionario ECM
e **Chiusura lavori**

RELATORI e MODERATORI

| | |
|----------------------|---|
| L.S. Cocolin | Università di Torino |
| M. Collino | Università di Torino |
| C. Cordero | Università di Torino |
| S. del Treppo | Consulente Eatly distribuzione |
| M. Fadda | Dietetica e Nutrizione Clinica - AOU Città della Salute |
| R. Galletti | Dietetica e Nutrizione Clinica - AOU Città della Salute |
| P. Durelli | Dietetica e Nutrizione Clinica - ASL TO 2 |
| E. Girotto | Dietetica e Nutrizione Clinica - ASL TO 2 |
| M. Massarotto | La via del sake - Milano |
| M.N. Petrachi | Dietetica e Nutrizione Clinica - ASL TO 2 |
| A. Pezzana | Dietetica e Nutrizione Clinica - ASL TO 2 |
| C. Povigna | Università di Scienze Gastronomiche - Pollenzo |
| L. Querci | Università di Scienze Gastronomiche - Pollenzo |
| M. Zanardi | Dietetica e Nutrizione Clinica - ASL TO 2 |

INFORMAZIONI SCIENTIFICHE E GENERALI

Sede del Corso

Albergo dell'Agencia
Via Fossano, 21 - I2042 Pollenzo - Bra (CN) - Tel. 0172.458600

Segreteria Scientifica

Michela Zanardi, Marisa Sillano, Alice Guggino, Cristina Boggio, Elena Patrino, Eliana Quirico

Partecipazione al Corso

La partecipazione al Corso non prevede quota alcuna di iscrizione. È comunque necessario compilare la scheda allegata ed inviarla alla Segreteria Organizzativa **FENICIA EVENTI SOC COOP** - Via Giovanni Spataro, 65 - Roma a mezzo e-mail: info@fenicia.events

La partecipazione include

- Il “kit Congressuale”
- L’attestato di partecipazione
- Il certificato ECM se conseguito
- Il coffee break e la colazione di lavoro

Responsabile Scientifico dell’evento

Andrea Pezzana - SosD Dietetica e NC - Ospedale San Giovanni Bosco - Torino

Crediti ECM - Provider n. 2806

Il Corso partecipa al programma ECM - Educazione Continua in Medicina.
All’atto della registrazione ogni partecipante riceverà il questionario relativo all’accreditamento che dovrà compilare e riconsegnare in Segreteria al termine del Corso.
L’evento è accreditato per Medici, Dietisti e Farmacisti

Segreteria Organizzativa



FENICIA EVENTI SOC COOP

Via Giovanni Spataro, 65 - Roma
info@fenicia.events

Con il supporto non condizionato di

