

Destinatari

Medici, Infermieri e ostetriche delle strutture che collaborano prioritariamente con la S.S.D. Oncologia:

Medicina, Chirurgia, Consultorio Familiare, Cure Palliative

Il numero di partecipanti previsto è 15.

Il corso è stato accreditato nel programma ECM 2016 della Regione Piemonte

L'iscrizione dovrà essere effettuata comunicando i nominativi alla Segreteria Organizzativa

I partecipanti (ECM e non ECM) risulteranno formati e avranno diritto

ai crediti ECM, o all'attestato di partecipazione, solo con:

→ Presenza al corso 90%

→ Superamento verifica di apprendimento

→ Presenza sui registri di tutte le firme di entrata ed uscita

Responsabili Scientifici

Dott.ssa Sara De Angelis Coordinatore Infermieristico
S.S.D. Cure Domiciliari e Geriatria Territoriale

Dott.ssa Stefania Miraglia
S.S.D. Oncologia

Progettista e Segreteria Organizzativa

Rita Allemandi
Tel. 0115662583

e-mail: rita.allemandi@aslto1.it

S.C. Gestione e Amministrazione Risorse Umane
Settore formazione

DOCENTI

- **Dott.ssa Daniela Agagliati**
Dietista SIAN ASLTO1
- **Sig.ra Cristina Arlorio**
Infermiera S.S.D. Oncologia ASL TO1
- **Chef Pietro Armentano**
Docente I' I.P.S. J.B. Beccari- Torino
- **Dott. Oscar Bertetto**
Direttore Dipartimento Rete Oncologica Piemonte Valle d'Aosta
- **Dott.ssa Sara De Angelis**
Coordinatore Infermieristico ADI ASLTO1
- **Dott. Vincenzo Distratis**
Dirigente Medico S.C. Ginecologia e Ostetricia ASL TO1
- **Prof. Valeria Gili**
Docente I' I.P.S. J.B. Beccari- Torino
- **Chef Giuseppe Milioti**
Docente I' I.P.S. J.B. Beccari- Torino
- **Dott.ssa Larissa Manghisi**
Dietista SIAN ASLTO1
- **Dott.ssa Stefania Miraglia**
Dirigente Responsabile S.S.D. Oncologia ASL TO1
- **Dott. Giuseppe Parodi**
Dirigente Responsabile S.S. Medicina dello SPORT – Centro di Esercizio Terapia ASLTO1
- **Chef Elisabetta Rienzi**
Docente I' I.P.S. J.B. Beccari- Torino
- **Dott.ssa Turletti Anna**
Dirigente Medico S.S.D. Oncologia ASLTO1



Corso

Alimentazione, attività fisica e patologia oncologica: informazione e integrazione delle professionalità

19/09 – 13/12/2016



Finalità del corso

- Sensibilizzare gli operatori sull'utilità di promuovere e consigliare modalità di cottura degli alimenti riducendo l'apporto calorico
- Acquisire conoscenze sulla composizione calorica degli alimenti e sulla grammatura degli stessi
- Favorire un contesto entro il quale promuovere, mantenere, potenziare, recuperare un'abilità motoria.
- Offrire occasioni di incontro fra operatori quale momento iniziale per un confronto sulle criticità clinico-organizzative che si trovano ad affrontare quotidianamente sui temi inerenti gli stili di vita.

Programma

Sala Girasole Via Tofane 71

Prima giornata 19 settembre

14,00 Saluto di apertura

Dr.ssa Stefania Miraglia

14.30 Oncologia e Stili di Vita

Dr. Oscar Bertetto

15.15 Fondazione del gruppo, patto d'aula, consegna del "Diario di bordo"

Dr.ssa Sara De Angelis

15.45 Utilizzo dell'esercizio fisico per la salute.

Dr. Giuseppe Parodi

16.45 Il ruolo dell'alimentazione nella patologia oncologica.

Dr.ssa Larissa Manghisi - Dr.ssa Daniela Agagliati

17.45 Conclusione della giornata

Dr.ssa Stefania Miraglia - Dr.ssa Sara De Angelis

18.00 Termine lavori

Palestra Poliambulatorio Valdese

Via Silvio Pellico 28

Seconda giornata 28 settembre

Dalle ore 16.30 alle ore 18.30

Presentazione del Fitwalking e breve camminata al Parco del Valentino

Dott. Giuseppe Parodi.

Parco Valentino

Dalle ore 16.30 alle ore 18.30

Terza giornata 5 ottobre

1° incontro di cammino

Quarta giornata 12 ottobre

2° incontro di cammino

Gli incontri di cammino saranno condotti dai Fitwalking Leader Aziendali

Dr.ssa Daniela Agagliati

Sig.ra Cristina Arlorio

Dr. Vincenzo Distratis

Dr.ssa Larissa Manghisi

Dr. Giuseppe Parodi

Dr.ssa Anna Turletti

I.P.S. J.B. Beccari Via Nicolò Paganini 22

Dalle ore 16.30 alle ore 19.30

Quinta giornata 19 ottobre

1° laboratorio di cucina con introduzione tematica Oli e grassi della dieta mediterranea: come utilizzarli al meglio in cucina senza rischi

Sesta giornata 26 ottobre

2° laboratorio di cucina con introduzione tematica Legumi e cereali: come trattarli e avere solo benefici

Settima giornata 9 novembre

3° laboratorio di cucina con introduzione tematica Zuccheri e dolcificanti: quali sono le loro caratteristiche e come sceglierli per rendere dolci i nostri cibi senza problemi

Gli incontri di cucina saranno condotti dai Docenti dell' I.P.S. J.B. Beccari

Chef Pietro Armentano

Prof.ssa Valeria Gili

Chef Giuseppe Milioti

Chef Elisabetta Rienzi

Palestra Poliambulatorio Valdese

Via Silvio Pellico 28

Ottava giornata 13 dicembre

14,00 Lesson learnt:

Condivisione e commento del "Diario di Bordo"

Tutti i docenti

16.00 Test di valutazione dell'apprendimento e questionari di gradimento.

16.45 Conclusione della giornata

Dr.ssa Sara De Angelis

Dr. ssa Stefania Miraglia

17.00 Termine lavori