



SINut

Società Italiana di Nutraceutica



Ketogenic Diet Academy

BOLOGNA

SAVOIA HOTEL REGENCY

24/25.02.2018 | 24/25.03.2018 | 14/15.04.2018

Razionale

L'**Obesità** ed il **Diabete Mellito di Tipo 2**, tramite i presupposti di **Sindrome Metabolica** e **Sovrappeso** ed ormai diffusi in modalità pandemica, tendono ad assumere le caratteristiche di un vero e proprio **“disturbo in eccesso” del comportamento alimentare**.

In tutti i più recenti documenti accreditati di “consensus”, linee guida e posizioni istituzionali, la gestione preventiva, il monitoraggio, l'educazione comportamentale ed il trattamento della patologia cronicizzata si basano su programmi multidisciplinari tendenti a controllare le complicanze metaboliche, cardiovascolari, oncologiche, ecc. ed alla riabilitazione dei pazienti.

Gli approcci cognitivo-comportamentali hanno ovviamente migliori esiti rispetto alla semplice indicazione al corretto stile di vita, ma percentuali di successo decisamente modeste se non associate ad aggressive terapie farmacologiche o di chirurgia bariatrica.

Trattandosi peraltro di patologie che hanno alla base errori alimentari, è indubbio ed indiscutibile che componente essenziale di ogni strategia per debellarle debba essere una prescrizione, **una “terapia” dietetica**.

Sulla scia del **successo riscosso dalla prima edizione**, la **SINut** ripropone una **nuova ed aggiornata versione del master dedicato alla “terapia dietetica”** attuata tramite induzione programmata alla **chetosi metabolica**.

Una mole crescente di recentissimi dati provenienti dalla **letteratura scientifica internazionale**, pongono la **dieta chetogenica**, associata o meno alla VLCD (dieta a molto basso apporto calorico) come una vera, valida e per certi casi unica, **alternativa** ai più classici approcci dietetici inseriti nei programmi di trattamento delle patologie da eccessivo apporto alimentare. Peraltro, la letteratura è ricca di indicazioni, spunti fisiopatologici e conferme qualificate relative all'uso delle diete chetogeniche anche in una serie di situazioni cliniche che prescindono anche dalla necessità di ottenere una riduzione del peso. Si pensi alle **applicazioni** in ambito **neurologico, epatologico, reumatologico, oncologico**, ma anche nella **pratica sportiva** oltre che naturalmente nel trattamento diretto delle complicanze dell'**obesità** (diabete, BPCO, ipertensione, CVD, ecc.).

La **correlazione** fra **dieta chetogenica** e **nutraceutica** si basa su due presupposti principali: la stessa chetosi ha di fatto un'azione nutraceutica e anche se le diete chetogeniche possono essere applicate utilizzando alimenti naturali, la loro diffusione, evoluzione ed applicabilità pratica è strettamente legata alle più recenti tecnologie alimentari che sono in grado di rendere disponibili pasti sostitutivi costruiti utilizzando componenti nutraceutiche.

Tali componenti non solo consentono l'assunzione calibrata di macronutrienti e l'integrazione in micronutrienti ma spesso hanno essi stessi una documentata efficacia nei confronti di specifici target biochimici e metabolici, agendo sugli stessi meccanismi fisiopatologici responsabili delle complicanze dell'obesità quali la resistenza insulinica, la dislipidemia, la flogosi sistemica, ecc.

Inoltre i cosiddetti **“alimenti funzionali”** (caffè, the, fibre, prebiotici e probiotici, ecc.), sono stati rilanciati dalla letteratura più recente come essenziali per la prevenzione di pressoché tutte le patologie legate direttamente o meno all'alimentazione. Essi sono parte integrante dei pasti inseriti nei programmi e protocolli che utilizzano le diete chetogeniche.

Tutti questi **temi** saranno **approfonditi** nei **tre moduli in cui si sviluppa il corso**, in ognuno dei quali sarà possibile individuare aree didattiche di approfondimento e dettaglio dei presupposti e delle **applicazioni pratiche** dei protocolli dietetici ma anche spunti e delucidazioni su approcci ed indicazioni assolutamente innovativi per quanto consolidati scientificamente.

Tutti i temi saranno comunque trattati sempre da **esperti altamente qualificati** e con specifiche competenze ed esperienze documentate.

Il percorso è completato da **lezioni di Cucina Lineare Metabolica®**, che forniranno indicazioni puntuali e suggestive su come le corrette modalità di preparazione di un pasto possano consentire di garantire, nella raffinata realizzazione di un piatto da chef, l'esaltazione del gusto assieme alla biodisponibilità degli ingredienti “nutraceutici” sia naturali che frutto di integrazione/supplementazione tecnologica.

Completare il percorso didattico seguendo l'intero arco dei tre moduli sarà ideale per **conseguire un efficace e professionalizzante approfondimento di questo innovativo approccio** allo sconfinato mondo del ricambio energetico, ma ogni singolo modulo ha dignità autonoma di utile aggiornamento.

Giovanni Spera



MODULO 1 - 24/25 febbraio 2018

LE NUOVE FRONTIERE DELLE DIETE CHETOGENICHE ED IL RUOLO DI NUTRACEUTI ED ALIMENTI FUNZIONALI

Introducono: Arrigo F. G. Cicero e Giovanni Spera

Sabato 24 febbraio 2018

ore 9 – 13

La chetogenesi: attualità dei presupposti fisiopatologici biochimici e metabolici dal digiuno alla VLCD attraverso la restrizione calorica ed il suo impatto sulla composizione corporea

Lorenzo Donini

Composizione e modalità di applicazione nella pratica della VLCKD normoproteica e low carb

Mauro Giulietti

Ore 14 - 18

La nutraceutica a supporto del calo ponderale e per la gestione dei fattori di rischio cardiovascolari del paziente obeso

Arrigo Cicero

VLCKD e insulino-resistenza: una terapia? VLCKD e NAFLD, NASH: epatoprotezione?

Simona Ferrero

Domenica 25 febbraio 2018

Ore 9 - 13

Eziologia e patogenesi di sovrappeso ed obesità. Differenze fisiopatologiche tra i tipi di obesità anche in relazione all'età e relativi approcci codificati di trattamento rispetto all'opzione con VLCKD

Antonio Paoli

Indicazioni alla VLCKD per sovrappeso ed obesità ed esiti del trattamento

Antonio Paoli

La VLCKD dal punto di vista dello Chef: dalla pratica clinica alla tavola del paziente. Gusto e palatabilità: strategie per la compliance

Luca Barbieri

Ore 14 - 18

Controindicazioni, sicurezza ed effetti indesiderati della VLCKD: casi clinici. Il differente concetto tra stile di vita alimentare sano e terapia dietetica

Massimiliano Caprio

Alimenti funzionali (acqua, cacao, caffè, the) e nutraceutici a supporto dei protocolli dietetici bilanciati e delle VLCD sia con alimenti naturali che con pasti sostitutivi

Davide Grassi

MODULO 2 - 24/25 marzo 2018

LA CHETOGENESI E LE SUE APPLICAZIONI CLINICHE PER LA PERDITA DI PESO E NON SOLO. INDICAZIONI ED ATTUALITÀ

Introducono: Arrigo F. G. Cicero e Giovanni Spera

Sabato 24 marzo 2018

Ore 9 -13

Epidemiologia di sovrappeso ed obesità. Linee guida, position papers e ruolo delle VLCKD per il trattamento

Lucio Gnessi

La chetogenesi: aggiornamenti su presupposti fisiologici, metabolici e fisiopatologici dal digiuno alla restrizione calorica e sua valenza rispetto alla longevità e alla salute cerebrale

Giovanni Scapagnini

Ore 14 - 18

Composizione e modalità di applicazione nella pratica della VLCKD

Stefania Falcone

Indicazioni alla VLCKD per sovrappeso ed obesità ed esiti del trattamento

Stefania Mariani

Domenica 25 marzo 2018

Ore 9 - 13

Le VLCKD non sono tutte uguali: ruolo della composizione dei pasti sostitutivi, degli alimenti funzionali e della qualità delle fonti proteiche

Sabrina Basciani

Efficacia delle VLCKD sulle complicanze metaboliche e cardiovascolari dell'obesità (NAFLD, diabete, ipertensione, CVD, dislipidemie)

Simona Ferrero

Le evoluzioni nel settore culinario: il cibo sempre buono, bello, sano e sicuro! Dalla nutrizione clinica alle nostre tavole

Luca Barbieri

Ore 14 - 18

Rene e VLCKD tra mito e realtà. Focus su rischio renale, acidosi e controllo bioimpedenzometrico a sostegno di dieta e clinica

Adriano Bruci

Indicazioni ed esiti del trattamento con VLCD e VLCKD di patologie connesse o indipendenti dal sovrappeso (BPCO, malattie degenerative, reumatologiche, oncologiche, ecc.)

Cherubino Di Lorenzo

MODULO 3 - 14/15 aprile 2018

**LE BASI DI UN CORRETTO USO DELLE DIETE CHETOGENICHE
E LORO ATTIVITÀ CLINICHE SPECIFICHE.**

RUOLO DEI NUTRACEUTICI E DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

Introducono: Arrigo F. G. Cicero e Giovanni Spera

Sabato 14 aprile 2018

Ore 9 - 13

Chetogenesi: aggiornamenti su principi e presupposti di biochimica clinica e metabolismo. Come impostare una dieta chetogenetica e per quanto esporre il paziente nei diversi protocolli

Eleonora Poggiogalle

Probiotici, prebiotici e simbiotici nella gestione della sindrome metabolica e nel corso di VLCD e VLCKD

Alessandro Colletti

Ore 14 - 18

Indicazioni ed esiti delle VLCKD nelle complicanze dell'obesità: diabete, CVD, BPCO, ecc.

Stefania Mariani

La sicurezza della chetogenesi: focus su fegato, rene e utilizzabilità potenziale in età adolescenziale e nel trattamento della PCOS

Elena Gianetti

Domenica 15 aprile 2018

Ore 9 - 13

VLCD e VLCKD. Il ruolo dei macro e micronutrienti e degli alimenti funzionali. Il loro uso nelle diverse situazioni fisiopatologiche anche in relazione all'età

Sabrina Basciani

Le VLCKD nelle patologie neurologiche: focus su epilessia e cefalee

Piero Barbanti

Ore 14 - 18

Alimenti funzionali in oncologia le qualità proteiche e aminoacidiche a confronto

Maurizio Muscaritoli

Chetosi e attività fisica e sportiva.

Emilio Magni

Prodotti nutraceutici innovativi: celiachia ed intolleranza al lattosio, un percorso tecnico fra tradizione e innovazione in "chiave metabolica"

Luca Barbieri

Sede Congressuale

Savoia Hotel Regency
Via del Pilastro 2 - 40127 Bologna
Tel. + 39 051 3767777 | Fax + 39 051 3767700
E-mail: regency@savoia.eu | web: www.savoia.it

Iscrizioni

Ciascun Corso è aperto
ad un massimo di 50 discenti.

Quote di iscrizione

	1 MODULO	3 MODULI
Socio SINut in regola con il pagamento della quota	€ 300 + IVA 22%	€ 700 + IVA 22%
Socio SIO, SIMF, SINSEB, SIPREC, SIIA, ANDID, AME, SISDCA, SIE, ANSISA, ADI	€ 350 + IVA 22%	€ 950 + IVA 22%
Non Socio delle suddette società	€ 400 + IVA 22%	€ 1.000 + IVA 22%

L'iscrizione include

Partecipazione alle sessioni scientifiche | Kit congressuale | Open coffee | N. 2 light lunch
Attestato ECM (per gli aventi diritto)

Prenotazioni alberghiere

Per informazioni alberghiere a tariffe convenzionate contattare Lucia Offidani:
l.offidani@planning.it

Educazione Continua In Medicina

Planning Congressi srl, Provider ECM n. 38, ha accreditato i singoli Corsi per n. 50 fra Medici Chirurghi, Biologi Nutrizionisti, Dietisti.

Edizione **febbraio n. 16 crediti ECM** | **marzo n. 16 crediti ECM** | **aprile n. 16 crediti ECM** Si rende noto che ai fini dell'acquisizione dei crediti formativi è necessaria la presenza effettiva al 100% della durata complessiva dei lavori e almeno il 75% delle risposte corrette al questionario di valutazione dell'apprendimento. Non sono previste deroghe a tali obblighi.

Direttore del Corso

Arrigo F. G. Cicero

Comitato Scientifico

Giovanni Spera (Presidente)
Piero Barbanti, Arrigo F. G. Cicero, Lorenzo Donini, Lucio Gnessi, Giovanni Scapagnini.

Attestati

Gli attestati di partecipazione verranno rilasciati personalmente a tutti i partecipanti iscritti che ne faranno richiesta alla Segreteria.

WE DRIVE YOUR EDUCATION

PLANNING

Segreteria organizzativa

Planning Congressi Srl
Via Guelfa, 9 - 40138 Bologna
Tel. 051 300100 Int. 150
Fax 051 309477
E-mail: l.offidani@planning.it
web: www.planning.it

Faculty

Piero Barbanti *Direttore Unità per la cura e la ricerca su cefalee e dolore dell'Istituto Scientifico S. Raffaele, Roma*

Luca Barbieri *Direttore Chef Supervisor Area Ricerca Sviluppo Food Engineering Cucina Lineare Metabolica, Brescia*

Sabrina Basciani *Biologa Nutrizionista - Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza Università di Roma*

Adriano Bruci *Dirigente Medico U.O. Nefrologia e Dialisi Ospedale la Gruccia, Montevarchi (AR); Responsabile Ambulatorio Nutrizione Clinica per nefropatici e diabetici USL 8, Arezzo*

Massimiliano Caprio *Professore Associato, Scienze della Nutrizione Umana, Università San Raffaele Roma, Responsabile del Laboratorio di Endocrinologia Cardiovascolare, IRCCS San Raffaele Pisana, Roma*

Arrigo F. G. Cicero *Presidente SINut, Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche Università degli Studi di Bologna*

Alessandro Colletti *Dipartimento di scienze mediche e chirurgiche, Università degli studi di Bologna/Amministratore delegato di HealthyVis srl*

Cherubino Di Lorenzo *Dipartimento di Scienze Medico-Chirurgiche e Biotecnologie, Sapienza Università di Roma – Polo Pontino, Latina. Fondazione Don Gnocchi Onlus, Milano*

Lorenzo Maria Donini *Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma*

Stefania Falcone *U.O. Complessa di Endocrinologia Ospedale CTO, Roma*

Simona Ferrero *Specialista in Scienza dell'Alimentazione Istituto Auxologico Italiano*

Elena Gianetti *Specialista in Endocrinologia e Malattie Metaboliche. Dottoressa di Ricerca in Scienze Cliniche e Traslazionali.*

Mauro Giulietti *Già Dirigente Medico Patologia Clinica e Dietologia Clinica Ospedale INRCA IRCCS, Roma*

Lucio Gnessi *Professore Associato di Medicina Interna, Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma*

Davide Grassi *Medicina Interna e Nefrologia, Università degli Studi dell'Aquila*

Emilio Magni *Specialista Medicina dello Sport, Vaiano (PO)*

Stefania Mariani *Endocrinologia - Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma*

Maurizio Muscaritoli *Professore Ordinario Dipartimento Medicina Clinica Sapienza, Università di Roma*

Antonio Paoli *Dipartimento di Scienze Biomediche, Università di Padova*

Eleonora Poggiogalle *Dipartimento Medicina Sperimentale Sapienza, Università di Roma*

Giovanni Scapagnini *Professore Associato di Biochimica Clinica Dipartimento Salute Università del Molise, Campobasso*

Giovanni Spera *Professore di Medicina Interna ed Endocrinologia Sapienza, Università di Roma*



SAVOIA HOTEL REGENCY - BOLOGNA

Con il contributo non condizionato di **New Penta S.r.l.** | www.pentadiet.it

New Penta
NUTRIZIONE INTEGRATA