

Principi di Dietologia: dalla fisiologia della nutrizione alla prescrizione dietoterapica

Segreteria Scientifica Organizzativa e Provider Ecm 1328:

VALET SRL

Via dei Fornaciai 29/b 40129 Bologna Tel. 051.6388334 Fax. 051.326840

www.valet.it - info@valet.it

Periodo di svolgimento

Data: 11/12/12/2026

EDIZ. 1 (UNO)

Sede: VALET SRL, VIA DEI FORNACIAI 29/B - BOLOGNA

RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL'EVENTO:

DR. MAULLU GIORGIO - SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Tipologia Evento: CORSO PRATICO FINALIZZATO ALLO SVILUPPO CONTINUO PROFESSIONALE

Rilevanza dei docenti e dei partecipanti: NAZIONALE

Durata effettiva dell'attività formativa in ore: 16

Quota individuale di partecipazione (in Euro): 683,00 €

Numero Massimo di partecipanti: 25

Attività formativa residenziale per:

Professione	Discipline
MEDICO CHIRURGO	ALLERGOLOGIA ED IMMUNOLOGIA CLINICA; ANGIOLOGIA; CARDIOLOGIA; DERMATOLOGIA E VENEREOLOGIA; EMATOLOGIA; ENDOCRINOLOGIA; GASTROENTEROLOGIA; GENETICA MEDICA; GERIATRIA; MALATTIE METABOLICHE E DIABETOLOGIA; MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO; MALATTIE INFETTIVE; MEDICINA E CHIRURGIA DI ACCETTAZIONE E DI URGENZA; MEDICINA FISICA E RIABILITAZIONE; MEDICINA INTERNA; MEDICINA TERMAL;E; MEDICINA AERONAUTICA E SPAZIALE; MEDICINA DELLO SPORT; NEFROLOGIA; NEONATOLOGIA; NEUROLOGIA; NEUROPSICHIATRIA INFANTILE; ONCOLOGIA; PEDIATRIA; PSICHIATRIA; RADIOTERAPIA; REUMATOLOGIA; CARDIOCHIRURGIA; CHIRURGIA GENERALE; CHIRURGIA MAXILLO-FACCIALE; CHIRURGIA PEDIATRICA; CHIRURGIA

	PLASTICA E RICOSTRUTTIVA; CHIRURGIA TORACICA; CHIRURGIA VASCOLARE; GINECOLOGIA E OSTETRICIA; NEUROCHIRURGIA; OFTALMOLOGIA; ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA; OTORINOLARINGOIATRIA; UROLOGIA; ANATOMIA PATOLOGICA; ANESTESIA E RIANIMAZIONE; BIOCHIMICA CLINICA; FARMACOLOGIA E TOSSICOLOGIA CLINICA; LABORATORIO DI GENETICA MEDICA; MEDICINA TRASFUSIONALE; MEDICINA LEGALE; MEDICINA NUCLEARE; MICROBIOLOGIA E VIROLOGIA; NEUROFISIOPATOLOGIA; NEURORADIOLOGIA; PATOLOGIA CLINICA (LABORATORIO DI ANALISI CHIMICO-CLINICHE E MICROBIOLOGIA); RADIODIAGNOSTICA; IGIENE, EPIDEMIOLOGIA E SANITÀ PUBBLICA; IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE; MEDICINA DEL LAVORO E SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO; MEDICINA GENERALE (MEDICI DI FAMIGLIA); CONTINUITÀ ASSISTENZIALE; PEDIATRIA (PEDIATRI DI LIBERA SCELTA); SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DIETETICA; DIREZIONE MEDICA DI PRESIDIO OSPEDALIERO; ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SANITARI DI BASE; AUDIOLOGIA E FONIATRIA; PSICOTERAPIA; CURE PALLIATIVE; EPIDEMIOLOGIA; MEDICINA DI COMUNITÀ; MEDICINA SUBACQUEA E IPERBARICA;
BIOLOGO	BIOLOGO
DIETISTA	ISCRITTO NELL'ELENCO SPECIALE AD ESAURIMENTO

Obiettivo formativo: SICUREZZA ALIMENTARE E/O PATOLOGIE CORRELATE

OBIETTIVI FORMATIVI COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

RAZIONALE:

IL CORSO SI PREFIGGE L'OBIETTIVO DI FORNIRE UNA PREPARAZIONE COMPLETA NEL CAMPO DELLA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, DALLE NOZIONI DI BIOCHIMICA E DI FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ALLA DIGESTIONE, ASSORBIMENTO, TRASPORTO E TRASFORMAZIONI BIOCHIMICHE DEI NUTRIENTI ENERGETICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL REALE FABBISOGNO ENERGETICO (BASALE E DI RIPOSO; DI UTILIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI; DI SVOLGIMENTO DELLE COMUNI ATTIVITA' DI VITA, PROFESSIONALI E SPORTIVE), FINO AD ARRIVARE ALLA PERSONALIZZAZIONE DELLA DIETA.

PROGRAMMA DIDATTICO

Prima giornata

09.00 – 10.00	Nozioni di biochimica e di fisiologia della nutrizione	Relazione su tema preordinato
10.00 – 11.00	L'organismo quale sistema biologico instabile	Relazione su tema preordinato

11.00 – 12.00	La necessità di introdurre cibo per soddisfare i bisogni plastici ed energetici dell'organismo	Relazione su tema preordinato
12.00 – 13.30	I principi alimentari energetici (protidi, lipidi, carboidrati, alcol) e non energetici (acqua, vitamine e sali minerali)	Relazione su tema preordinato
14.30– 15.30	La digestione, l'assorbimento, il trasporto e le trasformazioni biochimiche dei nutrienti energetici	Relazione su tema preordinato
15.30 – 16.10	La metabolizzazione dell'alcol	Relazione su tema preordinato
16.10 – 17.10	L'utilizzazione dei substrati fornitori di energia da parte del corpo	Relazione su tema preordinato
17.10 – 17.30	Discussione e commenti dei temi trattati Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato un conduttore	

Seconda Giornata

09.00 – 09.45	Nozioni di dietologia:	Relazione su tema preordinato
09.45 - 10.30	La composizione bromatologica degli alimenti e la loro schematica classificazione in 7 gruppi	Relazione su tema preordinato
10.30 – 11.15	Il fabbisogno energetico (basale e di riposo; di utilizzazione degli alimenti; di svolgimento delle comuni attività di vita, professionali e sportive)	Relazione su tema preordinato
11.15 - 12.00	Il fabbisogno proteico e la ripartizione delle calorie extra protidiche fra i lipidi ed i carboidrati	Relazione su tema preordinato
12.00– 12.45	Il fabbisogno idrico, vitaminico e minerale	Relazione su tema preordinato
12.45 – 13.00	Discussione e commenti dei temi trattati Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato un conduttore	
14.00– 18.00	Esercitazione pratica: simulazione di un caso clinico, dalla formulazione alla gestione di un progetto dietetico Fase Preliminare: - l'anamnesi del comportamento alimentare e di vita del paziente - l'indagine antropometrico-compositiva	

- le indagini emato-urinarie di routine e mirate alla diagnostica di eventuali patologie
- la ricerca del peso corporeo desiderabile o ragionevole
- l'individuazione delle linee guida alle quali attenersi nella formulazione del progetto dietetico

Esecuzione diretta di tutti i partecipanti ad attività pratiche o tecniche

Fase operativa:

- la formulazione del progetto dietetico
- la presentazione e la discussione del progetto dietetico col paziente
- la rilevazione sistematica del peso corporeo
- l'ipotesi del tempo di realizzazione del progetto
- i ruoli insostituibili dell'esercizio fisico sistematico e della acquisizione di comportamenti sani di vita per il conseguimento ed il mantenimento del risultato raggiunto
- la gestione comportamentale del paziente nelle fasi del trattamento dietetico
- l'importanza nutrizionale e psicologica dell'integrazione dietetica
- l'integrazione del progetto dietetico iniziale o la sua sostituzione nella fase del mantenimento
- l'importanza del consiglio gastronomico nella personalizzazione della dieta

Esecuzione diretta di tutti i partecipanti ad attività pratiche o tecniche

ELENCO RELATORI

Tutti i relatori che prenderanno parte alla manifestazione sono professionalmente e scientificamente qualificati a trattare le tematiche in programma così come si evince dai curriculum.

Il comitato scientifico e i responsabili dell'evento hanno visionato e controllato le esperienze professionali dei relatori considerandoli idonei a trattare le tematiche in programma

Nome e Cognome	Professione	Disciplina	Ente di appartenenza / Libera Professione	Descrizione attività Professionale / Formativa
Giorgio Maullu	Medico Chirurgo	Scienza Dell'Alimentazione	Libero Professionista	Svolge attività di Medico Chirurgo specializzato in Scienza dell'Alimentazione presso i propri ambulatori privati a Oristano, Cagliari, Milano e Treviso.

				Docente presso la Scuola CPMA – Valet dal 2011 nel corso di “Scienza dell'alimentazione”, “Dietoterapia dell'obesità” Membro della società scientifica SIES – Società Italiana di Medicina e Chirurgia Estetica
--	--	--	--	---

Il provider dichiara ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 “La formazione continua nel settore salute”- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditemento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;