

OBIETTIVI FORMATIVI

Il seminario ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti una visione ampia delle problematiche legate all'intolleranza ai glutine, partendo dalle caratteristiche di produzione, trasformazione e distribuzione del grano e dei prodotti a base di cereali, per valutarne l'impatto sulla salute e alcune possibili strategie nutrizionali.

ECM

Il credito assegnato al seminario sono 9,6
Provider ECM Elios Engineering Id. 2497

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di iscrizione al seminario è di Euro 75,00.

SEDE DEL SEMINARIO

Università Pontificia Salesiana – Aula A02
Piazza dell'Ateneo Salesiano 1
00139 Roma

ORGANIZZAZIONE

Centro di Ricerche e Studi di Medicina Naturale
Vis Sanatrix Naturae s.r.l.
Via Salaria 300/C - Roma
Email: info@bioterapianutrizionale.com
www.bioterapianutrizionale.com
Tel: +39 06 8077688



LE PATOLOGIE GLUTINE RELATE

Dalla produzione dei cereali
ai possibili interventi nutrizionali



ROMA, 26 NOVEMBRE 2017

Università Pontificia Salesiana
Aula A02
Piazza dell'Ateneo Salesiano, 1 - Roma

09.20 Presentazione del seminario

09.30 – 11.30

Dott.ssa Stefania Dellatte

Cereali e storia della pasta

Cereali antichi e cereali moderni

- *Classificazione dei cereali*
- *Composizione dei cereali*

Processo molitorio e processo di pastificazione

Classificazione merceologica

e commerciale della pasta e delle farine

11.30 – 13.00

Prof. Carola Severi – Dott.ssa Emanuela Ribichini

Introduzione ai disturbi glutine-relati

- *Celiachia*
- *Allergia al grano*
- *Intolleranza al glutine*
- *Caso clinico*

Intolleranza al glutine

- *Zona grigia tra celiachia e intolleranza al glutine*
- *Criteri diagnostici: l'importanza del "gluten challenge"*
- *Aspetti clinici*

13.00 - 14.00

pausa pranzo

14.00 – 15.00

Prof. Carola Severi – Dott.ssa Emanuela Ribichini

Dieta a basso contenuto di carboidrati fermentabili a catena corta (FODMAPs)

- *Definizione e ruolo delle intolleranze alimentari nella pratica clinica*
- *Dieta LOW-FODMAPs: quando l'esclusione del glutine non risolve i sintomi*
- *Caso clinico*

15.00 – 18.00

**Dott. Fausto Aufiero – Dott.ssa Cristiana Almerighi
Dott.ssa Stefania Dellatte**

Bioterapia Nutrizionale® e intolleranza al glutine: approccio al paziente

- *La Bioterapia Nutrizionale® nella dieta priva o con ridotto apporto di glutine:*

- *Scelta delle materie prime*

- *Modalità di cottura degli alimenti*
Generalità

Cosa fare e cosa evitare

- *I lieviti nella gestione nutrizionale del paziente*

- *Interventi alimentari sul microambiente intestinale*

- *Importanza di indice glicemico e carico glicemico dei pasti*

- *Caso clinico*

RELATORI

Cristiana Almerighi - Medico Chirurgo, specialista in Medicina Interna, docente di Bioterapia Nutrizionale

Fausto Aufiero - Medico Chirurgo, Direttore del Centro di Ricerche e Studi Vis Sanatrix Naturae

Stefania Dellatte - Biologo Nutrizionista, Tecnologo Alimentare, docente di Bioterapia Nutrizionale

Emanuela Ribichini - Medico Chirurgo, Nutrizionista - Scuola di Specializzazione in Malattie dell'Apparato Digerente, Policlinico Umberto I, Roma.

Carola Severi - Medico Chirurgo, Ricercatore, Docente di Gastroenterologia - Università La Sapienza. Docente di Bioterapia Nutrizionale

