



Università degli Studi di Torino

2ª Parte

Summer School

TAKE CARE of CHILDREN

L'olio di oliva nella dieta mediterranea per i primi 1000 giorni di vita

Corso teorico-pratico per l'educazione all'assaggio dell'olio di oliva



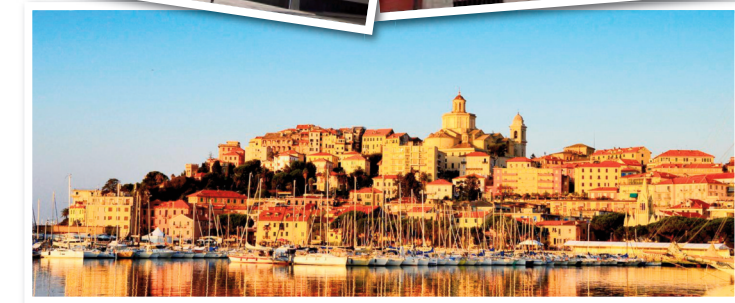
In collaborazione con:



12 e 13 Novembre 2016

Camera di Commercio Riviera di Liguria Sede di Imperia

Imperia



Sede

Sala multimediale
Camera di Commercio Riviera di Liguria - Sede di Imperia
Via T. Schiva 29 - IMPERIA

Comitato Scientifico

Enrico Bertino, Direttore della SC Neonatologia dell'Università degli Studi di Torino
Etta Finocchiaro, Dirigente Medico, SC Dietetica e Nutrizione Clinica, AOU Città della Salute e della Scienza di Torino
Gianfranco Trapani, Pediatra, Nutrizionista, Membro Comitato Direttivo GSMC (Gruppo Studio Medicine Complementari della SIP)

Si ringraziano:



ECM-Provider

Il Provider Università degli Studi di Torino "ID 173" ha inserito nel programma formativo l'evento assegnando 10,1 crediti. L'assegnazione dei crediti è subordinata alla partecipazione effettiva all'intero programma e alla verifica dell'apprendimento.

Destinatari

La Summer è accreditata per: Medici Chirurghi (Pediatria, Ginecologia-Ostetricia, Scienze dell'Alimentazione Dietetica); Dietisti; Infermieri pediatrici e Ostetriche. L'evento è aperto ai Medici Specializzandi.

Adesioni

L'iscrizione ha un costo di euro 130 Iva inclusa e dà diritto a: lavori congressuali, attestato di partecipazione, welcome coffee, lunch, crediti ECM se conseguiti. Le adesioni saranno accettate, previo ricevimento della scheda d'iscrizione e copia del bonifico, sino ad esaurimento dei 50 posti disponibili.

La scheda d'iscrizione va richiesta a:
Segreteria Organizzativa
COMUNICARE, Torino - Tel. 011 660 42 84
adesionicongressicomunicare@gmail.com

1ª Parte della Summer School - Alba 2ª Parte - Imperia



Razionale

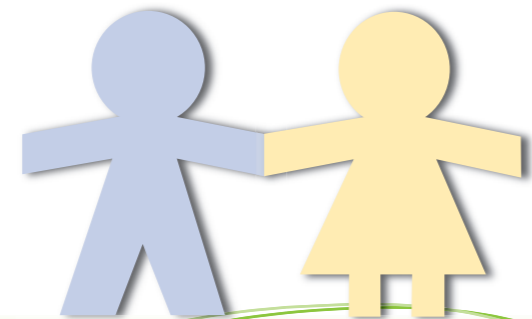
Nell'ambito della Summer School organizzata dall'Università degli Studi di Torino, si affronta la complessità dell'approccio alla salute tenendo conto degli aspetti clinici, ambientali, nutrizionali e relazionali della dieta mediterranea.

Questa, associata ad uno stile di vita sano ed attivo svolge un ruolo fondamentale nella prevenzione delle cosiddette malattie non trasmissibili (NCD), come quelle cardiovascolari, osteoarticolari, tumori, ipertensione arteriosa, diabete di tipo 2, sindrome metabolica, obesità e disturbi del comportamento.

L'espressione genica modulata dallo stile di vita, da una corretta composizione del microbioma intestinale e dall'alimentazione mediterranea, influenzano queste malattie dell'adulto dalla gravidanza, durante l'allattamento, nella prima e seconda infanzia fino all'età adolescenziale.

L'olio extravergine di oliva di Alta Qualità è uno dei principali ingredienti nella dieta mediterranea utili a questo scopo. Il nostro obiettivo è diffondere le caratteristiche dell'olio EVO di Alta Qualità, con i suoi contenuti di antiossidanti particolarmente attivi come Vitamine e Biofenoli. Inoltre vogliamo valorizzare le risorse del territorio che lo produce e le possibilità che le nuove tecnologie di estrazione a basso stress ossidativo hanno per incrementare il contenuto degli antiossidanti.

Summer School TAKE CARE of CHILDREN



Sabato 12 Novembre 2016

- 14.00 Welcome coffee
- 14.15 Saluto di: Marco Scajola, Assessore, Regione Liguria
Enrico Lupi, "Vicepresidente CCIAA" Riviera di Liguria, Imperia-La Spezia-Savona, Presidente Forum Dieta Mediterranea di Imperia
Carlo Fidanza, Commissario Straordinario dell'Agenda In Liguria
Francesco Alberti, Presidente dell'Ordine dei Medici Provincia di Imperia
Fabio Natta, Presidente Amministrazione Provinciale di Imperia
Antonello Gandolfo, Sindaco Comune Costarainera e rappresentante Valle del S.Lorenzo
- PRESENTAZIONE DEL CORSO**
Gianmaria Ajani, Magnifico Rettore Università degli Studi di Torino
Enrico Bertino, Direttore della SC Neonatologia dell'Università degli Studi di Torino
- L'OLIO D'OLIVA NELLA DIETA MEDITERRANEA PER I PRIMI 1000 GIORNI DI VITA**
MODERATORI: Riccardo Borea (Imperia) - Sergio Abate (Imperia)
- 14.30 • Sapori e saperi: Antropologia del gusto mediterraneo Annamaria Fantauzzi (Torino)
• L'olio di oliva: prevenzione delle patologie di tipo cronico degenerativo
Enrico Pira (Torino) - Carlo La Vecchia (Milano)
• Modificazioni del microbiota intestinale, infiammazione e dieta Mediterranea Barbara Aghina (Milano)
- 16.30 Coffee break
- 16.45 • Microbioma intestinale dei primi 1000 giorni per la salute futura Luciano Lozio (Milano)
• Alimenti biologici e svezzamento: quali evidenze? Guido Moro (Milano)
• Lo straordinario potere del gusto: olio di oliva e bambini Gianfranco Trapani (Sanremo, IM)
- 18.30 Chiusura dei lavori



Domenica 13 Novembre 2016

In collaborazione con la Scuola Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O.)

- 8.50 Olio di oliva, alimentazione mediterranea e prevenzione dei tumori
Stefano Beschi (Sanremo, IM)
- 9.10 Proprietà dell'olio Oleocantale: un alimento-medicamento per tutte le età
Etta Finocchiaro (Torino)
- 9.30 Dieta mediterranea, olio di oliva e latte materno
Enrico Bertino (Torino)
- 9.50 Olio Extravergine come antiaging da -9 all'età adulta
Maurizio Fadda (Torino)
- 10.10 Coffee break
- 10.30 Approccio all'assaggio dell'olio extra vergine di oliva" a cura dell'O.N.A.O.O.
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva
- 12.15 Test di apprendimento

In via eccezionale verrà fatta aprire
Villa Grock per una visita raccontata
dedicata ai partecipanti della
Summer School

