

OMEOMEDIA
E
SCUOLA DI ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE
PRESENTANO

MASTER DI NUTRIZIONE CLINICA

METODO **MOLECOLARE** DI ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE “DALLE CALORIE ALLE MOLECOLE”

Prof. Dr. Pier Luigi Rossi

50 CREDITI ECM PER L'ANNO 2012

96 ORE DI LEZIONE

12 GIORNATE IN 2 MODULI

2 LEZIONI AL MESE LA DOMENICA

QUELLO CHE CERCA OGNI PROFESSIONISTA DELLA SALUTE E' UN RISULTATO DA POTER OFFRIRE AI PROPRI PAZIENTI.

QUESTO CORSO ORGANICO E COMPLETO PERMETTE DI APPRENDERE UN METODO DI LAVORO AVANZATO CHE VA DALLA DIAGNOSI PERSONALIZZATA ALLA STRUTTURAZIONE DI UNA DIETA SPECIFICA ED EFFICACE .

IL DR. PIERLUIGI ROSSI PADRONEGGIA LE PIU' RECENTI ACQUISIZIONI NEL CAMPO DELLA FISIOPATOLOGIA E DELLA BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, UNITAMENTE AD UNA LUNGA ESPERIENZA SUL CAMPO CHE METTE A DISPOSIZIONE DEI PROPRI ALLIEVI.

Bologna

50

CREDITI FORMATIVI (ECM)

Per Medici - Farmacisti - Biologi, Dietisti

BOLOGNA
2012

I NOSTRI SPONSOR



Il master di Nutrizione Clinica ha lo scopo di introdurre il metodo molecolare di alimentazione consapevole “ dalle calorie alle molecole”.

Il Corso vuole favorire il passaggio clinico-terapeutico dal metodo basato sulle Calorie giornaliere alla conoscenza delle “molecole- nutrienti” contenute negli alimenti e del loro destino metabolico all’interno dell’organismo umano, capace di condizionare la biochimica, il profilo ormonale, nonché il metabolismo cellulare e il peso corporeo di una persona.

Il metodo molecolare parte dalla valutazione che il cibo nella sua composizione nutrizionale è uguale per tutti sulla tavola, mentre ciascuna persona ha il suo IO BIOLOGICO. Prima si deve conoscere il proprio corpo, poi scegliere il cibo più adatto.

Nel metodo molecolare la centralità è occupata dal corpo biologico, non dal cibo.

Il Master di Nutrizione Clinica parte dalla conoscenza biochimica e fisiopatologica del corpo umano vissuto come unità globale di organi e apparati in rapporto diretto e continuo con le molecole – nutrienti introdotti con l’alimentazione giornaliera.

L’obesità è soprattutto una lesione biochimica e fisiopatologica secondaria dovuta all’eccesso di energia chimica e di nutrienti. Il corpo umano utilizza solo energia chimica (ATP) per ottenere i vari tipi di lavoro necessari per vivere.

Le Calorie sono un artefatto scientifico, da superare. Il corpo umano non utilizza il calore per ricavarne lavoro fisiologico. Non c’è alcuna corrispondenza tra il potere calorifico degli alimenti con la effettiva utilizzazione di energia chimica all’interno di un organismo umano. Il calore metabolico, cioè la temperatura corporea, è generato solo nei mitocondri degli adipociti bruni del tessuto adiposo, attraverso la beta ossidazione completa degli acidi grassi saturi. Proteine, carboidrati, fibra alimentare, vitamine, minerali ...non partecipano alla produzione di calore metabolico!

OBIETTIVI FORMATIVI

Approfondire la conoscenza su :

- Fenomeni biologici e patologici che possono influire sullo stato di nutrizione.
- Metodologie necessarie ad effettuare una corretta valutazione nutrizionale.
- Tecniche per l'elaborazione di schemi alimentari personalizzati in relazione alle diverse patologie e mirati ad interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione.

ATTESTATO FINALE

- Attestato di frequenza del “Master di nutrizione clinica Metodo Molecolare di alimentazione consapevole”, verrà rilasciato ai partecipanti al termine di ciascun modulo didattico.
- Il Certificato dei Crediti Formativi ECM (Educazione Continua in Medicina) rilasciati dal Ministero della Salute verranno conferiti, previo superamento del test di verifica di apprendimento, al termine della frequenza del II Modulo didattico.
- Saranno ammessi al test di verifica solo coloro che avranno partecipato con regolare frequenza ad entrambi i moduli didattici (sono ammesse al massimo 1'assenza per ciascun modulo didattico).

**Si precisa che il corso non equivale ai Master o corsi di perfezionamento universitari, e di conseguenza, la sua frequenza non dà titolo all'esonero dei crediti formativi Ecm.*

DESTINATARI

Laureati in Medicina e Chirurgia, Biologia, Dietistica, Farmacia/Chimica e Tecnologie Farmaceutica, Scienze della Nutrizione Umana, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze motorie.

**Si precisa che la frequenza al Corso non comporta la possibilità di prescrivere ed elaborare diete, qualora non lo preveda il titolo di studio dell'iscritto secondo la normativa vigente. Inoltre la frequenza al corso attribuisce crediti formativi nella misura concessa da ciascun ordine professionale.*

FREQUENZA

Il corso avrà luogo la domenica dalle ore 9.30 alle ore 18.30.

Numero partecipanti minimo 30 massimo 60 allievi. Al di sotto dei 30 partecipanti il corso non avrà luogo.

Al fine del conseguimento dei crediti ECM previsti sono ammesse al massimo 1 assenza per ciascun modulo didattico.

**Il corso potrà subire variazioni di programma solo per motivi organizzativi o tecnici. In caso di cancellazione dell'iscrizione si può chiedere la restituzione dell'importo versato entro 15 giorni prima dell'inizio del corso con la detrazione delle spese amministrative (pari al 30%). Una volta che le lezioni hanno avuto inizio non sarà riconosciuto nessun rimborso.*



CALENDARIO delle LEZIONI e PROGRAMMA





FINALITA' DEL MASTER

Occorre recuperare la conoscenza biochimica, fisiologica e anatomica del corpo umano per poter programmare una valida terapia dietetica, non più e solo basata sul calcolo delle Calorie giornaliere.

Il Master si svilupperà in 12 incontri, suddivisi in 2 moduli da 6 incontri.

ORGANIZZAZIONE MASTER

Il master si articola in dodici giornate ed in 2 moduli sviluppati all'interno dello stesso anno solare.

Il primo modulo, sviluppato da marzo a maggio (vedi calendario), è articolato in 6 giornate dedicate all'approfondimento della biochimica, fisiopatologia, diagnostica emato-clinica e strumentale. Questo modulo ha il fine di recuperare l'attuale sapere scientifico su metabolismo, rapporto causa-effetto alimentazione e fisiopatologia, per arrivare a interventi diagnostici emato-clinici e strumentali in grado di formulare una diagnosi nutrizionale su persona che si trova in sovrappeso / obesità, su persona che necessita di terapia nutrizionale finalizzata al recupero del peso forma e/o della sua patologia accertata.

Sempre nel primo modulo verrà presentato il metodo molecolare, gli allievi verranno guidati alla sua realizzazione concreta con indicatori biologici e nutrizionali, criteri guida nella formulazione di idonei schemi giornalieri di alimentazione consapevole.

Il secondo modulo, sviluppato da settembre/ottobre a dicembre (vedi calendario), è articolato in 6 giornate dedicate interamente alla terapia nutrizionale, al rapporto metodo molecolare di alimentazione consapevole e specifiche patologie: metaboliche, endocrine, organiche.

PARTE PRATICA

Le lezioni saranno integrate con esercitazioni pratiche, con applicazioni di strumentazioni diagnostiche atte alla conoscenza della composizione corporea, metabolismo corporeo e dei principali parametri biochimici, fisiopatologici.

CREDITI FORMATIVI

Il master prevede la erogazione di 50 crediti ECM per Medici, Farmacisti, Biologi, solo partecipando ad entrambi i moduli didattici.

1°MODULO

MARZO – APRILE – MAGGIO

Prima giornata

domenica **04** marzo 2012

Dr. P.L. Rossi

BIOCHIMICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE

Seconda giornata

domenica **25** marzo 2012

Dr. P.L. Rossi

FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Terza giornata

domenica **01** aprile 2012

Dr. P.L. Rossi e Dr. P. Morini

DIAGNOSTICA EMATO- CLINICA E STRUMENTALE NUTRIZIONALE

Quarta giornata

domenica **15** aprile 2012

Dr. P.L. Rossi

METODO MOLECOLARE di ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

“ DALLE CALORIE ALLE MOLECOLE ”

Quinta giornata

domenica **06** maggio 2012

Dr. P.L. Rossi

TERAPIA NUTRIZIONALE

Sesta giornata

domenica **27** maggio 2012

Dr. M. Stegagno

INTEGRAZIONE NUTRICEUTICA ALLA DIETA

2°MODULO

SETTEMBRE - OTTOBRE – NOVEMBRE

Prima giornata

domenica **16** settembre 2012

Dr. P.L. Rossi

LA DIETA MOLECOLARE NELLE PATOLOGIE GASTRO INTESTINALI: IL RUOLO DELL'INTESTINO

Seconda giornata

Domenica **07** ottobre 2012

Dr. P.L. Rossi

LA DIETA MOLECOLARE NELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINE

Terza giornata

domenica **21** ottobre 2012

Dr. P.L. Rossi

LA DIETA MOLECOLARE PER IL CONTROLLO DEL DANNO OSSIDATIVO E DELL'ACIDITA'.

LA DIETA MOLECOLARE NELLE PATOLOGIE CARDIO VASCOLARI

Quarta giornata

domenica **04** novembre 2012

Dr. P.L. Rossi

LA DIETA MOLECOLARE IN CASO DI:
OSTEOPOROSI

PATOLOGIE DI FEGATO E COLECISTI

PATOLOGIE RENALI

MALNUTRIZIONE SENILE

Quinta giornata

domenica **18** novembre 2012

Dr. P.L. Rossi

IL RUOLO DELL'ACQUA NELLA DIETA

Sesta giornata

domenica **02** dicembre 2012

Dr. G.P. Baruzzi

L'ALIMENTAZIONE PERSONALIZZATA: INTOLLERANZE ALIMENTARI IgG MEDIATE E NUTRI-GENOMICA.

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Prima Giornata

BIOCHIMICA MOLECOLARE BIOCHIMICA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE

Mattino: ore 9.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi**

La biochimica molecolare è il cardine di una conoscenza effettiva del rapporto tra nutrizione e metabolismo cellulare; la lesione biochimica è il primo passaggio dapprima verso la patologia istologica e in seguito funzionale di organo; nessun intervento reale di nutrizione clinica può essere realizzato senza il sapere biochimico applicato alla alimentazione

Alimentazione e Nutrizione

- Dalle CALORIE alle MOLECOLE
- Biochimica e Metabolismo Generale (Anabolismo, Catabolismo, Profilo ormonale)
- La cellula e sistemi biochimici cellulari, trasformazione e utilizzo energia, dispendio energetico e lavoro
- Biochimica e Metabolismo Carboidrati
- Glicolisi, gluconeogenesi, glicogenosintesi – glicogenolisi
- Biochimica e Metabolismo dei lipidi
- Il ciclo di Krebs, beta-ossidazione
- Radicali liberi dell'ossigeno e ioni idrogeno

Pomeriggio: ore 14.30 – 18.30**Dr. P.L. Rossi**

- Biochimica sintesi lipidi: lipogenesi e lipolisi
- Biochimica degli eicosanoidi, acidi grassi insaturi
- Biochimica e Metabolismo della proteine
- Biochimica degli Aminoacidi
- Biochimica dei Nucleotidi
- Biochimica dell'ossigeno
- Biochimica dei minerali
- Biochimica delle vitamine
- Biochimica della acqua
- Biochimica molecole ad azione nutraceutica degli alimenti
- Ruolo biochimico e tipologia degli Enzimi

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Seconda Giornata

FISIOPATOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE

Mattino: ore 9.00 – 13.00

Dr. P.L. Rossi

La Fisiopatologia applicata alla nutrizione parte da nozioni di Istologia, Anatomia Microscopica e Macroscopica, orientate soprattutto in senso funzionale, per poter meglio inserire e applicare i principi di Biochimica, di Fisiologia e Patologia Clinica in un quadro globale di corporeità (IO BIOLOGICO):

- Cellule, tessuti, organi
- I 5 sensi : guide naturali alimentari
- Fisiopatologia apparato gastro-intestinale
- Anabolismo, catabolismo e profilo ormonale, declino anabolico
- Funzioni metaboliche fegato
- Fisiopatologia diabete mellito
- Fisiopatologia insulino resistenza e sindrome metabolica

Pomeriggio: ore 14.30 – 18.30

Dr. P.L. Rossi

- Fisiopatologia della respirazione, ossigeno, stress ossidativo, pH tissutale
- Patologia del tessuto connettivo
- Metabolismo, cute e termoregolazione
- Il profilo ormonale, metabolismo e peso corporeo
- Il muscolo cardiaco, suo metabolismo, dislipidemie, AGE's e patologia endotelio, aterosclerosi
- Il rene, le patologie dell'acqua, ipertensione arteriosa
- Profilo ormonale e metabolismo del calcio
- Fisiologia cervello, insulina , neurotrasmettitori e nutrizione
- Fisiopatologia della obesità e magrezza
- Tessuto adiposo, profilo ormonale, stato infiammatorio sistemico

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Terza Giornata

DIAGNOSTICA EMATO – CLINICA E STRUMENTALE IN NUTRIZIONE CLINICA

Mattino: ore 9.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi**

Il monitoraggio iniziale e progressivo della persona durante un trattamento di nutrizione clinica è un passaggio primario per la verifica degli effetti generati da una terapia dietetica; la centralità nella terapia dietetica è il corpo, non il cibo!

- Protocollo analisi emato – cliniche e valutazioni diagnostiche
- Check-up Intestino
- Check-up Fegato
- Check-up Insulina, insulino resistenza, indice H.O.M.A.
- Check-up Tiroide
- Check-up Markers Oncologici
- Check-up Ipertensione arteriosa
- Check-up Aterosclerosi e dislipidemie
- Check-up Rene
- Check-up Profilo Ormonale
- Check-up Anemia
- Check-up Osteoporosi e metabolismo calcico
- Check-up Glicazione Proteica

Pomeriggio: ore 14.30 – 16.30**Dr. P. Morini**

VALUTAZIONE COMPOSIZIONE CORPOREA

- Antropometria
- Plicometria dinamica
- Impedenza bioelettrica e composizione corporea
- Ossimetria, Calorimetria indiretta e diretta, Holter metabolico

Pomeriggio: ore 16.30 – 18.30**Dr. P.L. Rossi**

- Dinamometria, Sarcobesità, deficit anabolico
- DEXA : Dual Energy ray Absorptiometry e composizione corporea
- Spirometria e ventilazione respiratoria
- PHmetria urina, saliva, cute
- Stress ossidativo e suo monitoraggio
- Ecografia organi addominali, tessuto adiposo

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Quarta Giornata

METODO MOLECOLARE DI ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE “dalle CALORIE alle MOLECOLE”

Mattino: ore 9.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi****PRIMA PARTE: CONOSCERE E MISURARE IL PROPRIO IO BIOLOGICO**

Introduzione al metodo molecolare e confronto con il metodo calorico.

- Le CALORIE e le MOLECOLE : principi nutritivi e composizione degli alimenti, digestione e assorbimento intestinale delle principali molecole nutrienti
- LA SOGGETTIVITA' NUTRIZIONALE e il ruolo primario dell'intestino, fegato, massa magra muscolare, analisi emato-cliniche, principali check-up clinici applicati alla nutrizione, misure antropometriche, impedenziometria, plicometria, DEXA
- SARCOBESITA' , METABOLISMO (anabolismo e catabolismo), PROFILO ORMONALE
- OSSIGENO e NUTRIZIONE : pulsiossimetro e stress ossidativo, alimentazione anti-ossidante, anti-infiammatoria
- ACIDITA' TESSUTALE e ALIMENTAZIONE ALCALINIZZANTE: pH principali alimenti ed effetti negativi di una alimentazione acidificante, patologia del tessuto connettivo e nutrizione cellulare

Pomeriggio ore 14.30 – 18.30**Dr. P.L. Rossi**

- CONOSCERE E MISURARE L' INSULINO RESISTENZA con applicazione indice H.O.M.A. e il metabolismo dei carboidrati
- STEATOSI EPATICA E TESSUTO ADIPOSO per dimagrire iniziare dal fegato
- ACQUA CORPOREA : le patologie cellulari e sistemiche derivati dall'acqua corporea (cellulite, ipertensione arteriosa, patologia intestinale, cardiaca...); quale acqua scegliere, le varie acque minerali...
- I 5 SENSI : guide naturali nella scelta degli alimenti, soglia sensoriale e indice di edonismo soggettivo
- APPETITO, FAME, SAZIETA' , APPETIBILITA' degli alimenti

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Quinta Giornata

METODO MOLECOLARE DI ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE “dalle CALORIE alle MOLECOLE”

Mattino: ore 9.00 – 13.00

Dr. P.L. Rossi

SECONDA PARTE: METODO DIETA MOLECOLARE GIORNALIERA

- **I CARBOIDRATI:** nutrienti necessari, non essenziali, la dose giornaliera di carboidrati, indice glicemico, carico glucidico e densità glucidica, stato di insulina resistenza, contenuto di carboidrati del corpo umano, cervello e glucosio, la chetosi
- **IL METODO MOLECOLARE** giornaliero: giorni proteici e giorni glucidici, rapporto tra dose giornaliera di carboidrati, proteine e lipidi

Pomeriggio ore 14.30 – 18.30

Dr. P.L. Rossi

- **QUALITA' e QUANTITA' DELLE PROTEINE:** densità proteica e potere acidificante delle proteine animali e vegetali, ripartizione tra proteine e carboidrati
- **QUALITA' e QUANTITA' dei LIPIDI:** indicatori nutrizionali di aterogenesi e trombogenesi applicati agli alimenti inseriti nel metodo dieta molecolare, densità lipidica degli alimenti e ripartizione tra carboidrati e lipidi giornalieri
- **IL MODULO ARTICOLATO IN CINQUE SETTIMANE** della dieta molecolare giornaliera e il metodo degli equivalenti molecolari
- **PREVENIRE IL BLOCCO PESO CORPOREO** impedire la comparsa della chetosi e del blocco di perdita di peso corporeo, conoscere il ruolo metabolico, ormonale della tiroide durante la fase di perdita di peso corporeo
- **LA DIETA MOLECOLARE di MANTENIMENTO**

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Sesta Giornata

**INTEGRAZIONE NUTRICEUTICA ALLA DIETA.
NUTRICEUTICA CLINICA.**

Mattino: ore 9.00 – 13.00

Dr. M. Stegagno

Gli integratori alimentari: generalità

Differenza tra integratori “naturali” e “chimici”

Principi di fisio-patologia clinica applicata:

- **il connettivo**
- **la tavola dell'omotossicologia e le sue fasi**
- **la vicariazione progressiva e regressiva**
- **l'infiammazione e il suo valore “biologico”**
- **modulare l'infiammazione con gli integratori**
- **il sistema di flusso di drenaggio e la sua importanza biologica**
- **i principali nutraceutici “di fase”**

Pomeriggio: ore 14.30 – 18.30

Dr. M. Stegagno

La nutraceutica dell'Anti-aging

La nutraceutica nella prevenzione cardio-vascolare

La nutraceutica nella terapia dell'obesità

La nutraceutica nella prevenzione del cancro

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Prima Giornata

LA DIETA MOLECOLARE NELLE PATOLOGIE GASTRO INTESTINALI: IL RUOLO DELL'INTESTINO

Mattino: ore 9.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi****Il ruolo dell'intestino:**

- Mucosa gastro – enterica : organo sensoriale
- Intestino : secondo cervello, coordinamento organi (fegato, pancreas ipotalamo, cervello...), la comunicazione intestino-cervello
- Ormoni gastro-enterici e loro azioni sul metabolismo cullare e controllo peso corporeo, sazietà sensoriale, gastrica e nutrizionale
- Digestione, assorbimento intestinale principi nutritivi : carboidrati, proteine, lipidi, minerali, vitamine, fibra alimentare, acqua, molecole nu traceutiche
- Acqua, ossigeno e funzionalità intestinale
- Diagnostica clinica, strumentale gastrica ed enterica
- Attuale alimentazione e Intolleranze alimentari
- Malassorbimento, Permeabilità intestinale : allergie alimentari, malattie auto immunitarie
- Celiachia, Gluten Sensitivity
- Intestino e la tiroide

Disbiosi : gastrica, tenue e colon. Alimenti prebiotici. Probiotici, simbiotici.

- Check-up intestino: disturbi funzionali e patologie
- Psico-somatica delle patologie gastro - intestinali

Pomeriggio: ore 14.30 – 16.30**Dssa. C. Marzetti (Biologa)****Gut screening: diagnosi della flora batterica intestinale.****Pomeriggio: ore 16.30 – 18.30****Dr. P.L. Rossi****Terapia dietetica - nutrizionale delle principali patologie gastro-enteriche:**

- Gastrite, ulcera gastro-duodenale
- Malattia celiaca e gluten sentivity
- Malassorbimento, alterata permeabilità intestinale
- Disbiosi e Meteorismo
- Dieta e Diverticolite
- Intolleranza alimentare al lattosio, istamina
- Allergie alimentari
- Stipsi e diarrea, correlazioni cliniche e provvedimenti dietetici

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Seconda Giornata

LA DIETA MOLECOLARE NELLE PATOLOGIE METABOLICHE ED ENDOCRINE

Mattino: ore 9.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi****La dieta molecolare nelle patologie metaboliche**

- La dieta nella sindrome metabolica
- Diabete mellito tipo I e II, Diabete in gravidanza
- Dislipidemia, ipercolesterolemia, omocistena e correzione dietetica
- Patologia del metabolismo purinico e gotta

Pomeriggio: ore 14.30 – 16.30**Dr. P.L. Rossi****La dieta molecolare nelle patologie endocrine.**

- La dieta per la donna in menopausa
- La dieta nell'ipotiroidismo
- La dieta nell'ipertiroidismo
- La dieta nella osteopenia e osteoporosi

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Terza Giornata

Mattina: ore 09.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi****LA DIETA MOLECOLARE PER IL CONTROLLO DEL DANNO OSSIDATIVO E DELL'ACIDITA'.****Pomeriggio: ore 14.30 – 18.30****Dr. P.L. Rossi****LA DIETA MOLECOLARE NELLE PATOLOGIE CARDIO VASCOLARI**

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Quarta Giornata

Mattina: ore 09.00 – 13.00**Dr. P.L. Rossi****LA DIETA MOLECOLARE IN CASO DI:
OSTEOPOROSI PATOLOGIE DI FEGATO E COLECISTI****Pomeriggio: ore 14.30 – 18.30****Dr. P.L. Rossi****LA DIETA MOLECOLARE IN CASO DI:
PATOLOGIE RENALI MALNUTRIZIONE SENILE**

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Quinta Giornata

IL RUOLO DELL'ACQUA NELLA DIETA

Mattino: ore 9.00 – 13.00

Dr. P.L. Rossi

- **Composizione corporea volume idrico globale, acqua intra - extra cellulare (esecuzione esame impedenziometria personale)**
- **Acqua corporea ed età biologica**
- **Acqua degli alimenti**
- **Quale e quanta acqua assumere ogni giorno, criteri per una sana scelta: acqua di rubinetto, acqua purificata, acqua di sorgente, acque minerali**
- **Classificazione delle acque minerali in Italia e loro indicazioni di uso ai fini alimentari e in determinate condizioni patologiche**
- **Il metabolismo dell'acqua e principali funzioni biologiche svolte nelle cellule umane, acqua e peso corporeo**

Pomeriggio ore 14.30 – 18.30

Dr. P.L. Rossi

- **Sete e bilancio idrico corporeo giornaliero**
- **Ritenzione idrica, patologie vascolari e cardiache, ipertensione arteriosa, patologie cutanee ed estetiche, fisiopatologia della cellulite**
- **Acqua e l'uso dei diuretici**
- **I minerali dell'acqua : calcio, magnesio, cloro, sodio, potassio....calcolosi renale e vescicale**
- **Terapie idropiniche per dispepsia e patologie intestinali, epatiche, renali, cardio-vascolari e altre significative patologie, scelta della qualità dell'acqua per il controllo dell'acidità corporea (pH tissutale, connettivale)**
- **Il gusto dell'acqua: esercitazione sensoriale personale nella scelta dell'acqua**
- **Psicosomatica, valori simbolici, false credenze dell'acqua**

Dalle ore 9.00 alle 18.30

Sesta Giornata

L'ALIMENTAZIONE PERSONALIZZATA: INTOLLERANZE ALIMENTARI IgG MEDIATE E NUTRI-GENOMICA.

Mattino: ore 9.00 – 13.00

Dr. G.P. Baruzzi

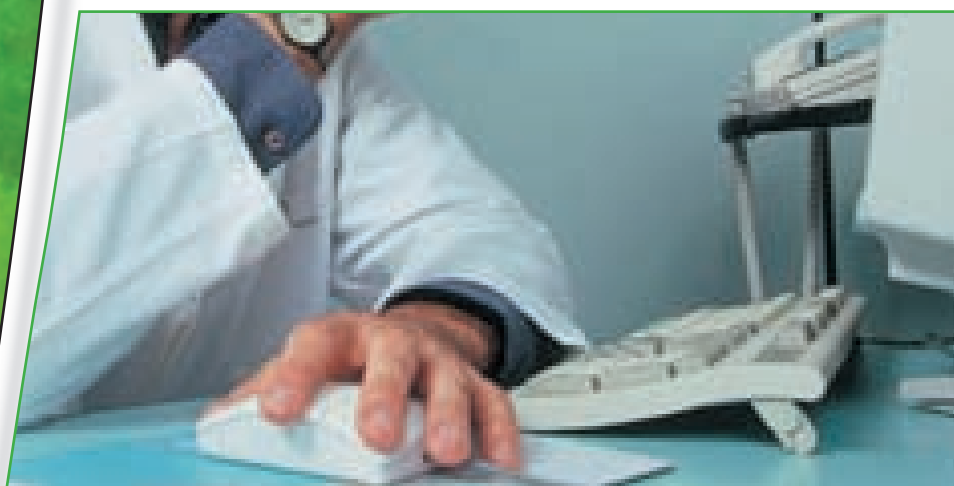
- salute e invecchiamento
- l'alimentazione come fattore di salute o di malattia
- reazioni avverse al cibo
- allergie e intolleranze alimentari
- le cause
- la diagnosi delle intolleranze alimentari
- il test: dosaggio delle IgG alimentari
- la gestione del referto, i gruppi alimentari e la dieta a "reintroduzione"
- la terapia

Pomeriggio ore 14.30 – 18.30

Dr. G.P. Baruzzi

- genetica e nutrizione
- cosa sono gli SNPs (Polimorfismi a Singolo Nucleotide)
- il test di nutrigenomica: intolleranza genetica al glutine e al latte, disintossicazione, stress ossidativo, metabolismo di zuccheri e lipidi, infiammazione, metilazione e tolleranza al sale
- il referto
- gestione dei risultati
- il programma nutrizionale personalizzato
- nutraceutici e consigli sullo stile di vita

I NOSTRI DOCENTI





Europass Curriculum Vitae



Personal information

First name(s) / Surname(s) **Pier Luigi Rossi**
 Address(es) Via Cappanelle n.1, Castiglion Fibocchi – Arezzo, Italy 52029
 E-mail pierluigirossi@tiscali.it
 Nationality Italian
 Date of birth 27.09.1948
 Gender Male

Work experience

<p>Dates</p> <p>Occupation or position held</p> <p>Main activities and responsibilities</p>	<p>1994 - 2009</p> <p>Professor of Food Science and Technology</p> <p>Lecturing and laboratory work have dealt with some of the following subjects: Analysis of nutritional value of food, indicators of food safety, molecular quality of food, relationship between agricultural food production and technology and chronic disease, chemistry of food and biochemistry applied to nutrition, effects of pesticides. Specific topics include Intensive and Extensive Farming, atherogenicity and thrombogenicity rates, NAE, PRAL, INQ, CSI on whole food, Excessive omega- 6 nutritional pollution, degenerative cardiovascular and cellular membrane diseases</p>
<p>Name and address of employer or sector</p> <p>Type of business</p> <p>Dates</p> <p>Occupation or position held</p> <p>Main activities and responsibilities</p>	<p>Siena University Education</p> <p>1975 - 2009</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chief medical consultant for the Health Service of the Arezzo Region of Tuscany (1975- 1994) and Director of the Clinical Nutrition department; • Served as <u>Director of Operations</u> (1994 – 2009) <p>Manage department agenda and assignments to doctors, act as liaison between regional health department and local hospital, offering medical expertise on policy matters. As Director of Operations, Managed a staff of 3500 and annual budget of 800,000 Euros.</p>
<p>Name and address of employer or sector</p> <p>Type of business or sector</p> <p>Dates</p>	<p>Azienda USL 8 Arezzo, Health Service of Tuscany , Via Curtatone #54, Arezzo</p> <p>Medical consulting, Hospital Services, Public Health</p> <p>1995 > present</p>

Main activities and responsibilities Recent significant activities include developing innovative method for nutritional quality indicators (food labelling going beyond requirements stipulated by Regulation (EC)N. 1924/2006 of the European Parliament and Council of 24 December 2006) and specific research into the process of protein 'glycation' in foodstuffs and human cells. Other research carried out includes effects of pesticides on vegetable physiology and variance among nutritive components of fruits and vegetables, casein concentration in milk and cheese, various causes of intestinal dysbiosis, cultivation and raising of animal and vegetable foods according to their coefficients of digestibility, absorption, and permeability of mucous in the small intestine, Nitrites and nitrates in fresh and conserved vegetables, Methionine concentration of foodstuffs and level of homocysteine in bloodstream found in adults and further related studies

Name and address of employer Siena University
Type of business or sector Food Safety, Health, Nutrition

Dates 2007 - 2009

Occupation or position held **Lecturer and Specialist**

Main Activities and responsibilities Teaching intensive courses for doctors, biologists and health professionals all over Italy, one "Chemistry of Food and Biochemistry applied to Nutrition" (taught in Bologna, Naples, Milano and Florence) and "Advanced Research on the Relationship between Agricultural Production and Technology and Chronic Degenerative Disease, Metabolic Disorder in Humans"

Name and address of employer Urbaniana University, Rome and Sede Terme di Agnano
Type of business or sector Science, Medicine, Nutrition, Education

Dates 1975 - 1990

Occupation or Position Held Vice Director at the People's Hospital of Arezzo

Main Activities and responsibilities In charge of coordinating food safety and quality

Name and address of employer People's Hospital of Arezzo (ospedale Civile di Arezzo)
Type of business or sector Hospital

Education and training

Dates 1987

Title of qualification awarded Specialization in Food Science
Name and type of organisation providing education and training Perugia University

Dates 1979

Title of qualification awarded Specialization in Hygiene and Preventive Medicine
Name and type of organisation providing education and training Siena University

Dates 1974

Title of qualification awarded Degree in Medicine and Surgery
Name and type of organisation providing education and training Siena University

Personal skills and competences

Mother tongue(s) Italian

Other language(s)

Self-assessment
European level ()*

English
French

	Understanding		Speaking		Writing
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	good	good	good	good	good
French	Very good	Very good	Very good	Very good	Very good

Social skills and competences

Worked as independent consultant on health and food safety for the Arezzo local health authority and as Scientific Advisor in Food Science, Food Safety and Quality, Agriculture and Food Technology for various influential RAI public interest programmes including Linea Verde, PiùSani-Più Belli, Unomattina, Medicina 33, Domenica In etc. In these roles acted as liaison requiring strong communicative and social skills, the ability to articulate scientific findings in the field for general audiences. Also worked as Director of the Arezzo local health authority

Organisational skills and competences

Significant experience directing Clinical Nutrition department serving local hospital (San Donato, Arezzo) and as both Director of the Arezzo local health authority, acquired valuable managerial skills directing a staff of 3,500, managing the annual budget and decision making in a health-care management role.

Technical skills and competences

Extensive bio-chemical laboratory research work carried out; see annex regarding specific laboratory research at "Ospedale San Donato Arezzo, Laboratorio Provinciale Igiene e Profilassi"

Other skills and competences

Nominated an Expert on the Board of Health by decree of the Italian Health Ministry, extensive experience as lecturer and public educator; Speaker at national and international conferences including the annual Forum on Health Risk Management organized by the Health Ministry, Author of numerous books and articles on Food Science in collaboration with influential national magazines and newspapers including the health supplement in La Repubblica, Panorama, Corriere della Sera, and La Nazione

Additional information

For more infos
www.pierluigirossi.it



Dr. Marco Stegagno (medico)

Laureato in Medicina e Chirurgia e specializzato in Chirurgia d'Urgenza e di Pronto Soccorso all'Università di Bologna.

Diplomato in AGOPUNTURA alla Scuola Triennale diretta dal Prof. Antonio Monti nel 1993,

Diplomato in OMEOPATIA-OMOTOSSICOLOGIA e DISCIPLINE INTEGRATE c/o Scuola Triennale GUNA-HEEL diretta dal Prof. Ivo Bianchi nel 2001 e diplomato di KINESIOLOGIA APPLICATA alla Scuola Triennale di A.M.I.K.A., diretta dal Dott. Mauro Stegagno nel 2001.

Docente SOLGAR dall'anno accademico 2006-2007.

Docente c/o College of Naturopathic Medicine (CNM) dall'anno 2008.

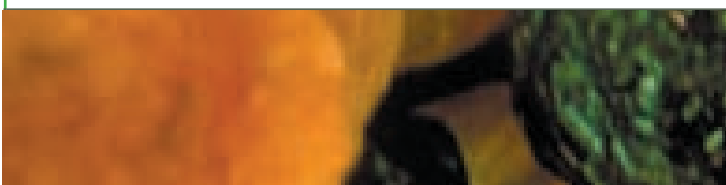


Dr. Gian Paolo Baruzzi (medico)

E' Direttore Scientifico di "A New You". Si occupa di Medicina Estetica, Nutrizione, Intolleranze Alimentari e Medicina Naturale. Da più di cinque anni ha iniziato ad occuparsi di Medicina Anti-Aging cioè di quella scienza nuova orientata al miglioramento delle proprie potenzialità e alla prevenzione delle malattie croniche con esami di nuova concezione biochimici e genetici. La sua formazione è iniziata in Romagna, con la Maturità Scientifica, ed è proseguita poi con la Laurea in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Bologna.

Da subito ha scelto di orientarsi verso la medicina naturale, estetica e del benessere e si è diplomato alla scuola post universitaria dell'AGORA di Milano in Medicina Estetica, Scienza dell'Alimentazione e Medicina Termale, ha conseguito il Master in Ossigeno e Ozono Terapia presso l'Università di Siena e il diploma alla Scuola triennale di Omotossicologia AIOT. Ha partecipato a numerosi corsi su SAT terapia (terapia di riequilibrio cellulare organo specifica), alimentazione, obesità, stress, intolleranze alimentari, medicina quantistica, fiori di Bach e sta ultimando il percorso di trainer di Programmazione Neuro-Linguistica e Coach.

È membro dell'AMIA (Associazione Medici Italiani Anti-Aging) ed è vice presidente dell'AMEB (Associazione Medici Estetici e del Benessere).



Dr. ssa Carla Marzetti (biologa)

Laureata in Scienze Biologiche presso l'Università di Bologna nel 1979. Direttore sanitario del Laboratorio Analisi Valsambro in Bologna dal 1980.

Membro esterno della commissione esaminatrice per esami di stato della facoltà di scienze Biologiche.

Docente per l'Italia dell'Accademia di pleomorfologia di Essilger.

Direttore Scientifico del centro Prodiat in Atene(Grecia)

Consulente scientifico di varie aziende farmaceutiche per lo studio di prodotti di integrazione alimentare. Consulente tecnico di Antigenia srl.

Specialist in tecniche di microscopia iperspettrale. Docente di nanoteconologie e tecniche microscopiche.



Dr. Pietro Morini

Laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso la Facoltà di Agraria, dell'Università degli studi di Milano

Svolge esercitazioni pratiche ad attività tutoriali di sostegno per gli studenti dei Corsi di Igiene, di Fisiologia Umana e della Nutrizione, di Medicina Estetica e Correttiva, di Medicina dello Sport.

In particolare dal 1995 ad oggi, la sua attività didattica ha avuto per argomento principale "Lo Stato Nutrizionale e la Composizione Corporea".

E' stato docente di Dietologia e Diagnostica Nutrizionale presso l'Accademia di Storia Sanitaria di Roma nei Master di Perfezionamento post - Universitario in "Medicina Estetica e Correttiva", incaricato dei Seminari di "Metabolismo e apporto energetico" Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università degli studi di Pavia ed è docente di Dietologia e Diagnostica Nutrizionale presso la Scuola di Medicina Estetica e Correttiva "Agorà" di Milano e docente di Diagnostica Nutrizionale presso la Scuola ASPEM di Milano.

Ha coordinato l'edizione di testi scientifici, con particolare attenzione al tema nutrizionale, ha inoltre svolto ricerca in campo medico ed è coautore di pubblicazioni di rilievo internazionale.



SEDE delle LEZIONI

SEDE DELLE LEZIONI:

BOLOGNA - SEDE NOBILE COLLEGIO OMEOPATICO VIA RUSCONI, 7/A

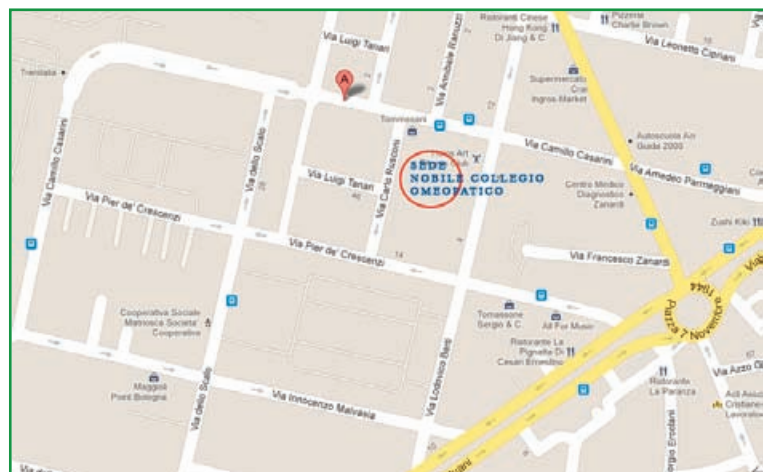
COME RAGGIUNGERE LA SEDE

IN AUTO: Uscita autostradale Bologna Arcoveggio; imboccare la Tangenziale in direzione Casalecchio di Reno e prendere l'uscita "Lame" N°5, alla rotatoria tenere la sinistra e prendere la direzione centro. Proseguire sempre dritto fino all'ultimo semaforo prima dei Viali, poi girare a destra in via Casarini. La seconda strada a sinistra (senso unico) è via Rusconi.

IN TRENO: Stazione Centrale di Bologna, prendere autobus N° 35 fermata di via Casarini. Oppure dalla Stazione a piedi in 15 minuti, tenere la destra all'uscita della stazione e seguire viale Pietramellara fino a Porta Lame, poi girare a destra in via Zanardi, prendere la prima a sinistra al semaforo (via Casarini) e poi la seconda a sinistra è via Rusconi.

IN AEREO: aeroporto Guglielmo Marconi, taxi o navetta fino alla stazione centrale e poi seguire le indicazioni al punto precedente.

Accesso libero (no ZTL), ampia possibilità di parcheggio a pagamento su striscie blu nei feriali e gratuito la domenica.



Segreteria ECM

SEGRETERIA ECM (Educazione Continua in Medicina):

MAPY consulenza e servizi – via della Rondinella n° 66/13
50135 FIRENZE TEL. 055-670627 FAX 055-4641420

ECM - educazione continua in medicina Il corso di studi è registrato al Ministero della Salute per il rilascio dei Crediti Formativi ECM per le figure del Medico Chirurgo, del Farmacista, del Biologo per l'anno 2012.

Il corso fornirà 50 Crediti solo partecipando ad entrambi i Moduli didattici.

Segreteria Scientifica e Organizzativa



Omeo media S.a.s. di Patria Pietro & C.

Via Alberto Alvisi, 3/b – 44124 – Quartesana - Ferrara

C.F./P.iva: 01832360380 – cell. 345.37.51.625

info@omeo media.com – www.omeo media.com

Segretaria: sig.ra Simona

cell. 334 6087126

fax al n° 0532 815806

e-mail seminari@omeo media.com

Orari di segreteria:

Lunedì : 10.00 - 16.00

Giovedì: 10.00 - 18.00

Venerdì: 14.00 - 17.00

Quote d'iscrizione

Iscrizione I° Modulo:

PER CHI SI ISCRIVE ENTRO DICEMBRE 2011

Quota di iscrizione per il **primo modulo** di 6 lezioni:

Euro 600,00+IVA= 726,00 Euro

Caparra confirmatoria all'atto dell'iscrizione

Euro 100,00+IVA = 121,00 Euro

Saldo alla prima lezione Euro 500,00 + IVA= 605,00 Euro

QUOTE ISCRIZIONE OLTRE IL 1° GENNAIO 2012

Quota di iscrizione per il primo modulo di 6 lezioni:

Euro 650,00+IVA= 786,00 Euro

Caparra confirmatoria all'atto dell'iscrizione

Euro 100,00+IVA = 121,00 Euro

Saldo alla prima lezione Euro 550,00 + IVA= 665,50 Euro

**TERMINE ULTIMO DI PER L'ISCRIZIONE AL
I° MODULO - 3 FEBBRAIO 2012.**

Iscrizione II° Modulo:

ENTRO LA DATA DELL'ULTIMA LEZIONE DEL
I° MODULO - **27 MAGGIO 2012**

Quota di iscrizione per il **secondo modulo** di 6 lezioni:

Euro 600,00+IVA= 726,00 Euro

Modalità di Pagamento

Le quote di iscrizione possono essere pagate tramite bonifico bancario* effettuato a favore di:

OMEOMEDIA SAS DI PATRIA PIETRO & C. BANCA POPOLARE DI VICENZA – AGENZIA DI BOLOGNA CODICE IBAN: IT 70 U 05728 02400 226570757309

(*):indicare nella causale del bonifico: **MASTER BIENNALE DI NUTRIZIONE CLINICA.**

Nella quota di iscrizione completa è compreso:

- Materiale Didattico ed Informativo,
- Cd con software a tempo per elaborazione dei piani alimentari (in prova durante tutta la durata della parte pratica),
- Attestato di partecipazione.

Modalità d'Iscrizione

- **Compilare in stampatello ed in ogni sua parte il modulo di iscrizione riportato di seguito e firmarlo.**
- **Inviarlo via fax al n° 0532 815806 o tramite email all'indirizzo seminari@omeoedia.com allegando copia del bonifico bancario.**

Segretaria: sig.ra Simona

cell. 334 6087126

fax al n° 0532 815806

e-mail seminari@omeoedia.com

Orari di segreteria:

Lunedì 10.00 - 16.00 Giovedì 10.00 - 18.00 Venerdì 14.00 - 17.00

Modulo di Iscrizione

MASTER DI NUTRIZIONE CLINICA METODO MOLECOLARE DI ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE
"DALLE CALORIE ALLE MOLECOLE"

Prof. Dr. Pier Luigi Rossi

NOME _____ COGNOME _____

Cod. Fiscale _____ P.IVA _____

Nato/a a _____ il _____

Telefono _____ Cellulare _____

E-mail _____ @ _____

Residente in Via/Piazza _____ n° _____

Città _____ Prov. _____ CAP _____

Laureato/a in _____

Anno _____ Presso l'Università di _____

Allegati:

Ricevuta del bonifico bancario relativo alla caparra confirmatoria di € 100,00 + iva 21% (€ 121,00).

Ai fini dell'iscrizione sarà necessario contattare la Segreteria Organizzativa per verificare la disponibilità dei posti.

Il corso prevede un numero minimo di 30 partecipanti, al di sotto di questo numero il corso non avrà luogo.

**Il corso potrà subire variazioni di programma solo per motivi organizzativi o tecnici. In caso di cancellazione dell'iscrizione si può chiedere la restituzione dell'importo versato entro 15 giorni prima dell'inizio del corso con la detrazione delle spese amministrative (pari al 30%). A partire da questa data non sarà riconosciuto nessun rimborso.*

I dati personali saranno trattati in ottemperanza a quanto disposto dalla L. 196/2003.

Firmando il presente modulo di iscrizione confermo di accettare tutte le condizioni riportate nel programma del corso ed autorizzo il trattamento dei dati personali.

Data _____ Firma _____