

Con il patrocinio di



Società Italiana dell'Ipertensione Arteriosa
Legg Italiana contro l'Ipertensione Arteriosa



ADI ONLUS
Associazione Italiana
di Dietetica e Nutrizione Clinica



SINut

Società Italiana di Nutraceutica



Ketogenic Diet Academy

EDIZIONE 2020

BOLOGNA

SAVOIA HOTEL REGENCY

HOTEL RELAIS BELLARIA

HOTEL CALZAVECCHIO

8/9.02.2020 | 26/27.09.2020 | 7/8.11.2020

Razionale

Il progetto “Ketogenic Diet Academy”

Nel grande mercato mediatico della salute, e del dimagrimento degli alimenti “salutistici”, martellante è la promozione di prodotti e metodi finalizzati essenzialmente all'applicazione di *popular diet* correlate spesso a libri di più o meno effimero successo se non da pure e semplici “invenzioni” di abili affabulatori, per lo più prive di consistenti basi scientifiche.

Le diete chetogeniche, al contrario, sono ormai da anni accreditate dalla letteratura scientifica internazionale come “strumento terapeutico” in aree della salute cruciali quali l'obesità e il diabete mellito di tipo 2, e che iniziano ad essere considerate utili anche in aree fondamentali per il benessere, dalla prevenzione primaria e secondaria alle condizioni patologiche cronico-degenerative, alle patologie cardiovascolari, ed anche come coadiuvanti in alcune terapie anti tumorali.

Tutto questo però rende indispensabile che il terapeuta ne conosca a fondo i presupposti biochimici, fisiologici, metabolici, le indicazioni corrette e diversificate, le diverse tipologie e modalità di applicazione nelle varie condizioni cliniche, le modalità del loro inserimento all'interno delle strategie comportamentali, senza trascurare gli aspetti solo apparentemente più semplici e “pratici” (tempi, durata, struttura e ciclicità dei protocolli) ma in realtà di importanza cruciale ai fini della loro accettabilità da parte dei pazienti e quindi, in ultima analisi, della loro affidabilità e della loro efficacia clinica.

Stabilita e dichiarata ufficialmente (anche da enti autorevoli quali l'EFSA) l'esclusione della possibilità di autoprescrizione da parte degli utilizzatori/pazienti, **le diete chetogeniche devono essere sempre prescritte e gestite da professionisti autorizzati e competenti.**

Nasce da qui l'idea di prevedere un percorso formativo *ad hoc*, strutturato adeguatamente all'interno della **Ketogenic Diet Academy**, il cui obiettivo prioritario è di contribuire alla formazione di professionisti della salute pienamente competenti nell'uso di uno strumento terapeutico indiscutibilmente accreditato sul piano scientifico per la sua efficacia e la sua sicurezza, se erogato secondo le necessarie procedure.

È su questi presupposti che la stessa **Società Italiana di Nutraceutica (SINut)** ha deciso non solo di patrocinare, ma di impegnarsi nell'organizzazione di un evento formativo ben strutturato, finalizzato alla razionalizzazione e alla trasmissione delle crescenti evidenze scientifiche che devono supportare la prescrizione - ponderata e correttamente finalizzata - di una dieta chetogenica. Compito professionale che presuppone anche di aver adeguatamente approfondito le conoscenze relative sia alla qualità formulativa e nutraceutica dei prodotti alimentari preassemblati, sia al loro inserimento in protocolli di trattamento personalizzati.

Il **percorso formativo** della *Ketogenic Diet Academy* è suddiviso in tre successivi moduli dei quali è fortemente consigliata l'intera e sequenziale fruizione.

Il programma prevede per ciascun modulo una serie di attività didattiche basate ciascuna su specifici obiettivi formativi, ognuno dei quali verrà raggiunto grazie alla profonda competenza dei vari docenti e alla forte interattività tra loro ed i “discenti” con i quali verranno discussi sia gli specifici argomenti sia la loro applicazione pratica in casi clinici appositamente predisposti.

Ciascun discente inoltre avrà la possibilità, grazie alla disponibilità di appositi strumenti informatici, sia di autovalutare continuamente le proprie acquisizioni sia di formulare “in diretta”, durante le sessioni, domande di chiarimento o di approfondimento.

I progettisti della Ketogenic Diet Academy, consapevoli dell’importanza degli aspetti relazionali, di comunicazione, di motivazione correlati con l’ambito dell’educazione alla corretta alimentazione ed alla dietoterapia, hanno previsto un apposito modulo didattico nel quale affrontare con conduttori esperti questo cruciale aspetto professionale.

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

CORSO ORGANICO “DI BASE” PROPEDEUTICO

Sabato 8 febbraio 2020

Ore 9.00 - 9.10

Saluti di benvenuto

Arrigo F. G. Cicero
Presidente SINut

Ore 9.10 - 9.45

Raccolta delle “attese” dei partecipanti alla KDA

I principi ispiratori del percorso e del programma della Ketogenic Diet Academy: obiettivi, contenuti e metodi didattici

Giuseppe Ventriglia

Ore 9.45 - 10.45

Dieta chetogenica: di cosa parliamo?

Question Time
Lezione
Discussione in plenaria

Arrigo F. G. Cicero

Ore 10.45 - 11.15 **Coffee break**

Ore 11.15 - 12.15

Dieta chetogenica: la posizione delle istituzioni scientifiche internazionali

Question Time
Lezione
Discussione in plenaria

Annamaria Colao

OBIETTIVO DEL MODULO

Costruire e condividere il background teorico indispensabile al terapeuta per poter realizzare in modo scientifico ed appropriato gli interventi basati sullo strumento “dieta chetogenica”.

12.15 - 13.15

Le basi biochimiche e fisiologiche della dieta chetogenica

Question Time
Lezione
Discussione in plenaria

Beppe Rocca

Ore 13.15 - 14.30 **Lunch**

14.30 - 16.30

Nutraceutica e alimenti funzionali a supporto della terapia dell'obesità e della KD

Question Time
Lezione
Discussione in plenaria

Alessandro Colletti

Ore 16.30 - 17.00 **Coffee break**

17.00 - 18.00

Cibi naturali e pasti sostitutivi. Le fonti proteiche. L'importanza degli oligoelementi e le interferenze con il Microbiota

Question Time
Lezione
Discussione in plenaria

Elisabetta Camajani

Coffee station presente in aula durante l'intero pomeriggio didattico

Modulo 1

12
CREDITI
ECM

CORSO ORGANICO “DI BASE” PROPEDEUTICO

Domenica 9 febbraio 2020

Ore 9.00 - 9.30

Sintesi didattica sugli apprendimenti della prima giornata

Ore 9.30 - 11.00

Indicazioni, controindicazioni e safety della KD

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Giovanni De Pergola, Mikiko Watanabe

Ore 11.00 - 11.30 **Coffee break**

Ore 11.30 - 13.30

Esperienze pratiche professionali.

Discussione collegiale di casi problematici

*Elisabetta Camajani, Giovanni De Pergola,
Maurizio Fadda, Mikiko Watanabe*

Ore 13.30 - 14.45 **Lunch**

Ore 14.45 - 16.00

Dieta chetogenica ed attività fisica e sportiva: lo stato dell'arte

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Antonio Paoli

Ore 16.00 - 16.30 **Discussione**

Modulo 2

OBIETTIVO DEL MODULO

Imparare a “costruire” un modello alimentare basato sulla KD con e senza pasti sostitutivi

CORSO PRATICO-APPLICATIVO

Sabato 26 settembre 2020

Ore 9.45 - 10.15

Relazione introduttiva metodologica n. 1.

Come si imposta (per qualsiasi paziente) il lavoro di costruzione di una VLCKD

Simona Ferrero

Ore 10.15 - 10.45 **Coffee break**

Ore 10.45 - 13.00

Caso clinico n. 1. Soggetto obeso senza particolari patologie associate

Maurizio Fadda

Ore 13.00 - 14.00 **Lunch**

Ore 14.00 - 18.30

I protocolli terapeutici con VLCKD per obesità in presenza di problematiche metaboliche, renali, intestinali. Le regole del gioco

Relazione introduttiva metodologica n. 2.

L'approccio all'obeso...

Le regole del gioco per l'obeso con sindrome dell'intestino irritabile

Elisabetta Camajani

Relazione introduttiva metodologica n. 3.

L'approccio all'obeso...

Le regole del gioco per obeso con DM2 in terapia farmacologica

Simona Ferrero

Uso delle diete low carb, low carb/high fat (l'esperienza Virta) VLCD e VLCKD nel DM2

La remissione del diabete e la riduzione/sospensione dei farmaci

Relazione introduttiva metodologica n. 4.

L'approccio all'obeso...

Le regole del gioco per obeso con riduzione della funzionalità renale

Adriano Bruci

Ore 14.00 - 18.30

Lavoro in piccolo gruppo

Lavoro pratico applicativo su caso clinico

1.Lavoro in piccolo gruppo: valutazione delle caratteristiche principali del paziente, valutazione dell'ipotesi di calo ponderale, calcolo macronutrienti, impostazione della fase iniziale.

Elisabetta Camajani

Obeso con intestino irritabile

- Discussione sul caso Clinico 1

2.Lavoro in piccolo gruppo: valutazione delle caratteristiche principali del paziente, valutazione dell'ipotesi di calo ponderale, calcolo macronutrienti, impostazione della fase iniziale.

Adriano Bruci

Obeso con DM2, terapia farmacologica, riduzione clearance renale

- Discussione sul caso Clinico 2

Lavoro in sessione plenaria e commenti didattici sull'attività svolta

Modulo 2

13
CREDITI
ECM

CORSO PRATICO-APPLICATIVO

Domenica 27 settembre 2020

Ore 9.00 - 11.00

La gestione clinica e nutrizionale della dieta chetogenica dopo la fase iniziale. Il refeeding. Il mantenimento. Il follow up. Il ritorno alla normale alimentazione

Maurizio Fadda, Daria Bongiovanni

Lavoro:

1. Lezione Interattiva teorico-pratica con esempi di casi applicativi. La gestione clinica e nutrizionale della dieta chetogenica dopo la fase iniziale. Il refeeding. Il mantenimento. Il follow up. Il ritorno alla normale alimentazione
2. Domande agli esperti

Ore 11.00 - 11.15 **Coffee break**

Ore 11.15 - 12.45

Dalla dieta chetogenica ad una cucina sana e consapevole

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Stefano Polato

Ore 12.45 - 13.30 **Lunch**

Ore 13.30 - 14.30

L'Esercizio-Terapia come contributo all'intervento dietetico chetogenico

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Giuseppe Parodi

Ore 14.30 - 16.30

Come spiegare e come proporre la dieta chetogenica al paziente. Il problema della motivazione

Lezione Interattiva teorico-pratica con esempi di casi applicativi.

Roberta Ravizza

Modulo 3

OBIETTIVO DEL MODULO

Approfondire e conoscere l'applicazione della KD nei vari ambiti specialistici. Oltre ai diversi utilizzi clinici, sulla base della più recente letteratura.

MODULI MONOTEMATICI

Sabato 7 novembre 2020

Ore 9.00 - 10.00

Applicazioni della dieta chetogenica in età pediatrica

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Claudio Maffeis

Ore 14.00 - 15.00

Dieta chetogenica nella terapia della malattia oncologica

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Maurizio Fadda

Ore 10.00 - 11.00

Universo donna: KD e medicina di genere

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Daria Bongiovanni

15.00 - 16.30

Gestione nutrizionale e applicazione della dieta chetogenica nell'ambito di protocolli di Chirurgia Bariatrica

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Alfredo Genco, Stefania Mariani

Ore 11.00 - 11.15 **Coffee break**

Ore 11.15 - 13.15

Discussione di casi clinici portati dai discenti

*Maurizio Fadda, Daria Bongiovanni,
Claudio Maffeis, Cherubino Di Lorenzo*

Ore 16.30 - 16.45 **Coffee break**

Ore 16.45 - 18.00 **Discussione casi clinici proposti dai discenti**

Ore 13.15 - 14.00 **Lunch**

Modulo 3

13
CREDITI
ECM

MODULI MONOTEMATICI

Domenica 8 novembre 2020

Ore 9.00 - 11.00

Le diete chetogeniche nel paziente con complicanze cardio-vascolari

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Massimiliano Caprio

Ore 14.00 - 15.00

Come impostare una dieta chetogenica nello sportivo

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Fabrizio Angelini

Ore 11.00 - 11.15 **Coffee break**

15.00 - 16.30

Dieta chetogenica e invecchiamento di successo

Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Giovanni Scapagnini

Ore 11.15 - 13.00

Applicazione della dieta chetogenica nel paziente neurologico adulto

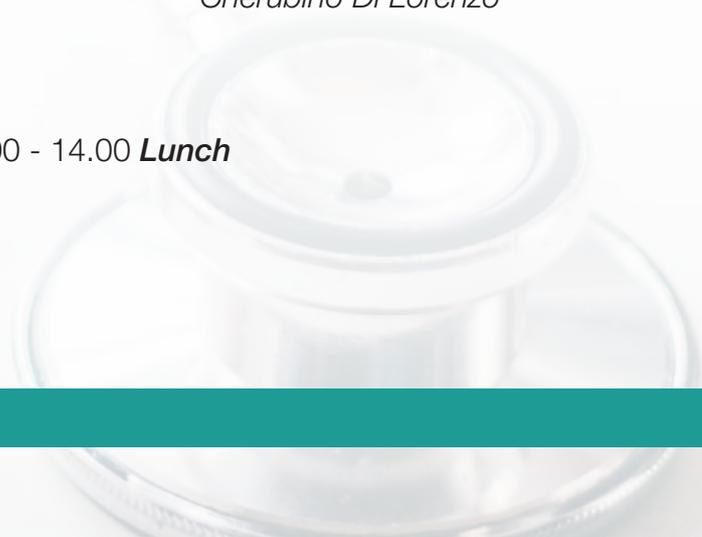
Question Time

Lezione

Discussione in plenaria

Cherubino Di Lorenzo

Ore 13.00 - 14.00 **Lunch**



Faculty

DIRETTORE DEL CORSO Arrigo F. G. Cicero
PRESIDENTE COMITATO SCIENTIFICO Giovanni Spera
COMITATO SCIENTIFICO Maurizio Fadda, Giuseppe Ventriglia

I MODULO

Elisabetta Camajani, *Biologa Nutrizionista - Dottoranda di Ricerca in Endocrinologia, Sapienza Università di Roma*
Arrigo F. G. Cicero, *Professore associato in Scienze Tecniche Dietetiche Applicate, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Presidente SINut*

Annamaria Colao, *Professore Ordinario di Endocrinologia, Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia. Cattedra Unesco Federico II "Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile"*

Alessandro Colletti, *Dipartimento di scienza e tecnologie del farmaco, Università degli Studi di Torino, Responsabile macroregionale SINut, Segretario nazionale SIFNut*

Giovanni De Pergola, *Professore Associato di medicina interna, Scuola di Medicina e Chirurgia Università di Bari*

Maurizio Fadda, *Dietista clinico, S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica della Città della Salute e della Scienza di Torino. Consiglio Direttivo SINut*

Antonio Paoli, *Professore Ordinario di Scienze dell'Esercizio Fisico e dello Sport, Dipartimento di Scienze Biomediche, Università degli Studi di Padova*

Beppe Rocca, *Direttore del Master Medicina Moderna e del Progetto di Ricerca ed editoriale Arte di Vivere*

Giuseppe Ventriglia, *Medico Chirurgo, esperto in Metodologie della Formazione. Consiglio Direttivo SINut*

Mikiko Watanabe, *Department of Experimental Medicine - Sapienza University of Rome*

II MODULO

Daria Bongiovanni, *Dietista - Direzione Sanitaria e Ambulatorio di Endocrinologia e Metabolismo, Humanitas Gradenigo srl, Torino*

Adriano Bruci, *Dirigente Medico U.O. Nefrologia e Dialisi, Ospedale la Gruccia USL 8 Arezzo*

Elisabetta Camajani, *Biologa Nutrizionista - Dottoranda di Ricerca in Endocrinologia, Sapienza Università di Roma*

Maurizio Fadda, *Dietista clinico, S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica della Città della Salute e della Scienza di Torino. Consiglio Direttivo SINut*

Simona Valeria Ferrero, *Specialista in Scienza dell'alimentazione, Istituto Auxologico Procaccini Milano*

Stefano Polato, *Cuoco e responsabile presso la scuola di cucina Avamposto43 di Monselice e responsabile dello Space Food Lab – Argotec (Torino)*

Giuseppe Parodi, *Responsabile S.S.D. Medicina dello Sport/Centro di Esercizio-Terapia, ASL "Città di Torino"*

Roberta Ravizza, *Istituto CHANGE - Scuola di counselling sistemico e comunicazione, Counselor Sistemica, Formatrice, Educatrice*

III MODULO

Fabrizio Angelini, *Presidente SINSeB. Italian Chief ISSN. Responsabile Area Nutrizione e Sport Jmedical. Consulente Juventus Fc*

Daria Bongiovanni, *Dietista - Direzione Sanitaria e Ambulatorio di Endocrinologia e Metabolismo, Humanitas Gradenigo srl, Torino*

Massimiliano Caprio, *Professore Ordinario di Endocrinologia, Dipartimento di Scienze Umane e Promozione della Qualità della Vita, Università San Raffaele Roma. Responsabile del Laboratorio di Endocrinologia Cardiovascolare, IRCCS San Raffaele Pisana, Roma*

Cherubino Di Lorenzo, *Dipartimento di Scienze Medico-Chirurgiche e Biotecnologie, Università "La Sapienza" - Polo Pontino, Latina*

Maurizio Fadda, *Dietista clinico, S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica della Città della Salute e della Scienza di Torino. Consiglio Direttivo SINut*

Alfredo Genco, *Professore associato di Chirurgia, Policlinico Umberto I, Università "La Sapienza", Roma*

Claudio Maffei, *UOC Pediatria indirizzo Diabetologico e Malattie del Metabolismo, Università e Azienda Ospedaliera Universitaria Integrata, Verona*

Stefania Mariani, *Ricercatrice, Dipartimento di Medicina Sperimentale, Sezione di Fisiopatologia Medica, Scienza dell'Alimentazione ed Endocrinologia, Università di Roma "La Sapienza"*

Giovanni Scapagnini, *Professore Ordinario di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate*

Info



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

Sede Congressuale

I MODULO

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

II MODULO

Hotel Relais Bellaria
Via Altura 11Bis, 40139 Bologna
Tel. + 39 051 453103 | E-mail: info@hotelrelaisbellaria.com | web: www.hotelrelaisbellaria.com

III MODULO

Hotel Calzavecchio
Via Calzavecchio, 1 - 40033 - Casalecchio di Reno (Bo)
Tel. +39 051 376 1616 | E-mail: info@hotelcalzavecchio.eu | web: www.hotelcalzavecchio.eu

Iscrizioni

Ciascun Corso è aperto ad un massimo di 70 discenti.

Quote di iscrizione

	1 MODULO	3 MODULI
Socio SINut in regola con il pagamento della quota	€ 400 + IVA 22%	€ 1.000 + IVA 22%
Socio SIO, SIMF, SINSEB, SIPREC, SIIA, ANDID, AME, SISDCA, SIE, ANSISA, ADI	€ 450 + IVA 22%	€ 1.100 + IVA 22%
Non Socio delle suddette società	€ 500 + IVA 22%	€ 1.200 + IVA 22%

L'iscrizione può essere effettuata on-line all'indirizzo <https://planning.it/eventi/>, invitiamo l'utente a ricercare l'evento inserendo una parola del titolo nel campo Ricerca libera nella sezione **EVENTI** del sito web. Nel caso in cui il sistema evidenzi che è stato raggiunto il numero massimo di iscrizioni per una categoria, contattare

Lucia Offidani: l.offidani@planning.it

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
Pacchetto pernottamento (2 notti e 2 cene, euro **300 + Iva**) fino a esaurimento delle camere prenotate presso sede congressuale.

Educazione Continua In Medicina

Planning Congressi srl, Provider ECM n. 38, ha accreditato i singoli Corsi per n. 70 fra Medici Chirurghi, Biologi Nutrizionisti, Dietisti. Edizione **febbraio n. 12 crediti ECM** | **marzo n. 13 crediti ECM** | **aprile n. 13 crediti ECM**
OBIETTIVO FORMATIVO: linee guida – protocolli - procedure

Il **Provider ECM Planning Congressi** ha attivato una piattaforma per la compilazione del Questionario ECM On line. Ai fini dell'acquisizione dei crediti formativi è **INDISPENSABILE** la presenza effettiva al **90%** della durata complessiva dei lavori e almeno il **75%** delle risposte corrette al questionario di valutazione dell'apprendimento. La compilazione del questionario darà diritto ai crediti **SOLO** se associata alla verifica dell'effettiva presenza al corso. *Non saranno previste deroghe a tali obblighi.*

Attestati

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

Where

SAVOIA HOTEL REGENCY - BOLOGNA



HOTEL RELAIS BELLARIA - BOLOGNA



HOTEL CALZAVECCHIO - BOLOGNA

Con il contributo non condizionante di **New Penta S.r.l. a socio unico**
www.pentadiet.it

New Penta
NUTRIZIONE INTEGRATA