



Corso valido per il Percorso di
"Biologo Nutrizionista ESPERTO in
CUCINA NUTRIZIONALE ABNI"®



Direzione scientifica
Dott.ssa Rosa Lenoci
Presidente ABNI

"Divezzamento: buone pratiche nutrizionali"

Dott.ssa Giusi D'Urso
Biologa Nutrizionista
Specialista in Patologia Clinica
Università di Pisa

Dott.ssa Alessia Bertocchini
Medico, pediatra
Dipartimento di Pediatria
Chirurgica,
Azienda Ospedaliera Meyer,
Firenze.

Dott.ssa Iryna Khizniak
Psicologa clinica e psicoterapeuta

Dott. Luciano Proietti
Medico, specialista in Pediatria
Specialista in Chirurgia Pediatrica
Esperto in Nutrizione Vegetariana

Chef Teresa Saulle
Docente Laboratorio dei Servizi Enogastronomici

25 crediti ECM

Rimini, 20-21-22 Ottobre 2017
Suite Hotel Litoraneo
Via Regina Elena

MODULO 1

Venerdì 20 Ottobre 2017

14,00-15,00

Nuovi LARN
Fabbisogni energetici e di macronutrienti
Alimenti e nutrienti chiave nel divezzamento

Giusi D'Urso

15,00 -16,30

Psicologia del divezzamento
Relazione madre bambino
La diade diventa triade

Iryna Khizniak

16 e 30 -17 coffee break

17,00 – 18,30

Dinamiche e comportamenti a rischio
Discussione di casi pratici

Iryna Khizniak

18,30 -20,00

Ruolo biologico-evolutivo del divezzamento
Requisiti oro-masticatori e metabolici del bambino: dalla suzione al cucchiaino.

Giusi D'Urso



MODULO 2

Sabato 21 Ottobre 2017

8,00-11,00

"Divezzamento fisiologico a base vegetale (vegetariano, vegan)"

Luciano Proietti

11,00 – 11,30 coffee brea

11,30- 13,00

Risposte immunitarie in divezzamento
Rischio di allergie
Periodo finestra
Celiachia

Alessia Bertocchini

13,00 – 14,00 pausa PRANZO

MODULO 3

14,00 -16,00

Prevenzione obesità
Il carico proteico
Divezzamento in alcune patologie pediatriche

Alessia Bertocchini

16,00 – 16,30 coffee break

16,30 – 20,00

Il Programming metabolico
La scelta dell'acqua
**Piani alimentari e organizzazione dei pasti
con esercitazioni**

Biologia del gusto
Divezzamento e neofobie
Divezzamento preventivo (obesità e DCA)
Il gioco e la TV a tavola
Divezzare nell'era del consumismo

Giusi D'Urso



MODULO 4

Domenica 22 Ottobre 2017

8,00 – 13,00

CUCINA NUTRIZIONALE ®

La spesa giusta per un divezzamento sano
Strategie di cottura, alimenti e ricette per prime pappe
Merende sane e gustose
Come adeguare la cucina per tutta la famiglia durante il divezzamento
Buone pratiche in caso di celiachia, intolleranze e allergie
Igiene degli utensili e trucchi in cucina

Teresa Saulle

13,00-13,30

Questionario ECM



FREQUENZA

IL CORSO È A NUMERO CHIUSO, LE ISCRIZIONI SARANNO ACCETTATE SECONDO L'ORDINE DI ARRIVO E SOLO SE COMPLETE DEL RELATIVO BONIFICO.

I SOCI ABNI usufruiscono di SCONTI e hanno la PRECEDENZA nella iscrizione. Per i Biologi e Medici è prevista l'assegnazione, previa richiesta, dei crediti ECM. I richiedenti i crediti ECM sono tenuti alla frequenza del 100% delle ore di lezione

COSTI

SOCI ABNI

per iscrizioni e pagamenti PRIMA DEL giorno 28 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 300 euro

Con crediti ECM 350 euro

per iscrizioni e pagamenti DOPO IL giorno 28 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 350 euro

Con crediti ECM 400 euro

NON SOCI

per iscrizioni e pagamenti PRIMA DEL giorno 28 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 400 euro

Con crediti ECM 450 euro

per iscrizioni e pagamenti DOPO IL giorno 28 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 450 euro

Con crediti ECM 500 euro

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

COMPILARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO on-line (www.abni.it) ed effettuare CONTESTUALMENTE il relativo bonifico

ATTENZIONE

Il bonifico deve essere intestato ad ABNI

CODICE IBAN IT46Z0335901600100000142273

Causale del bonifico: corso DIVEZZAMENTO e il nome del corsista

LE QUOTE COMPREDONO

Kit corsista

Tutti i coffee break

Materiale didattico riservato

Attestato ABNI di partecipazione

INFO

Per altre informazioni non presenti sul sito scrivere a: corsi@abni.it o contattare:

Dott.ssa Luigia Sattanino 335 5255937 dalle ore 10.00 alle 12.00

Dott.ssa Rosa Lenoci 334 3917039 dalle 18.00 alle 20.00

Sede:

Suite Hotel Litoraneo

Viale Regina Elena, 22

Rimini

tel. 0541 381588

mail: litoraneo@tonihotels.it

Ai Corsisti dell'ABNI la Direzione dell'Hotel offre tariffe convenzionate e vantaggiose con tutti i servizi.