



Presidente Attività Scientifiche SIMPE
Giuseppe Mele

Coordinatore Scientifico PediaCampus
Maria Giuliano

49* CREDITI
ECM

*Combinazione di Eveto RES + approfondimento FAD



XII EDIZIONE

SIMPE
SOCIETÀ ITALIANA MEDICI PEDIATRI

PediaCampus

DAL GUSTO AL CIBO

*Approcci Efficaci per
pediatriche e bambini*

**Lago Maggiore
BAVENO**

11-14 APRILE 2024

Grand Hotel Dino
Corso Giuseppe Garibaldi, 20 - Baveno (VB)



RAZIONALE

Il corso mira a fornire ai Pediatri strumenti pratici e approfondimenti sulle migliori strategie per educare il gusto nei bambini e promuovere una nutrizione sana fin dalla prima infanzia nell'ambito della famiglia. L'obiettivo è affrontare le sfide legate alle abitudini alimentari infantili, fornendo approcci basati sulla scienza e sul coinvolgimento attivo dei genitori, promuovendo uno stile di vita salutare sin dall'infanzia, concentrandosi sull'educazione del gusto dei genitori e dei bambini.

La dieta mediterranea, rinomata per i suoi benefici per la salute, sarà il nucleo di questo percorso formativo. La consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione durante l'infanzia è cruciale per instillare abitudini alimentari positive che si rifletteranno nella salute dell'individuo in età adulta. Un bambino sano è più propenso a diventare un adulto sano.

Le malattie non trasmissibili (NCDs), come le malattie cardiovascolari, l'obesità ed il diabete, sono strettamente legate allo stile di vita ed alle scelte alimentari. Introdurre la dieta mediterranea può contribuire significativamente alla prevenzione di tali malattie, promuovendo una salute a lungo termine.

Il corso mira a educare i genitori e i bambini sulla selezione e la preparazione di alimenti sani, enfatizzando l'importanza di ingredienti freschi, nutrienti e la varietà di sapori presenti nella dieta mediterranea. Sarà necessario enfatizzare anche il ruolo che la produzione sostenibile di questi alimenti ha per l'ambiente e per il futuro del pianeta.

Insegnare a riconoscere, ridurre e eliminare i cibi spazzatura dalla dieta quotidiana, sensibilizzando sulle implicazioni negative che possono avere sulla salute a lungo termine. Fornire agli partecipanti strumenti pratici per incorporare la dieta mediterranea nelle routine quotidiane, rendendo il processo di adattamento a questo stile alimentare più accessibile e sostenibile.

Riconoscere il ruolo chiave dei genitori nell'orientare le scelte alimentari dei propri figli e fornire loro le competenze necessarie per essere modelli positivi di alimentazione e stile di vita sano.

Il corso si propone di trasformare la percezione e le abitudini alimentari delle famiglie, guidandole verso una comprensione più approfondita della dieta mediterranea e del suo impatto positivo sulla salute. L'obiettivo finale è modellare uno stile di vita che contribuirà a ridurre le NCDs, migliorare la salute generale e garantire un benessere duraturo per le generazioni future.

METODOLOGIA DEL CORSO:

Il corso sarà strutturato attraverso lezioni teoriche, sessioni pratiche di cucina, discussioni in gruppo e attività coinvolgenti per promuovere la partecipazione attiva. Saranno forniti materiali educativi, ricette salutari e risorse online per sostenere il processo di apprendimento anche al di fuori delle lezioni.

In conclusione, "Dal Gusto al Cibo" aspira a creare un impatto duraturo sulla salute delle famiglie, fornendo loro le conoscenze e le abilità necessarie per adottare uno stile di vita equilibrato, anche dal punto di vista nutrizionale basato sui principi della dieta mediterranea.

Le modalità previste per l'attuazione del progetto formativo prevedono la formazione di Pediatri di famiglia ed ospedalieri.

Con il patrocinio di:



DAL GUSTO AL CIBO

Approcci Efficaci per pediatria e bambini

Coordinatore Scientifico PediaCampus
Maria Giuliano

Responsabili Scientifico Campus
Gianfranco Trapani
Giuseppe Squazzini

WHO WE ARE

Presidente Attività Scientifiche SIMPE
Giuseppe Mele

Comitato Scientifico
Piero Di Saverio
Antonio Gurnari
Roberto Sassi

49* CREDITI ECM

*Combinazione di Eveto RES + approfondimento FAD





Giovedì 11 Aprile 2024

14.20 - 18.30 Sala Plenaria

- Ore 14.20** I saluti del Presidente
Giuseppe Mele
- Ore 14.30** Il corretto utilizzo dei farmaci
Riccardo Lubrano
- Ore 15.00** Latti formulati e latti biologici: lo stato dell'arte
Massimo Agosti
- Ore 15.30** Perinatal programming e scienze omiche
microbiomica e metabolomica
Vassilios Fanos
- Ore 16.00** La cute: "Un involucro di relazione"
Fabio Arcangeli
- Ore 16.30** Profilassi antibiotica e nefropatia nel paziente con Reflusso Vesicico Ureterale (RVU)
William Morello
- Ore 17.00** Comunicare in Odontoiatria pediatrica: il ruolo dei social
Francesco Warren Mascolo, Marco Sala, Luca Nagliati
- Ore 18.15** Introduzione ai PediaCampus
Maria Giuliano



Venerdì 12 Aprile 2024

08.30 - 13.30 EDUCARE AL GUSTO SANO

- Ore 08.30** Foodomica e micrometabolomica
Vassilios Fanos
- Ore 09.00** Il "senso" del gusto: a cosa serve e quale è il suo codice
Gabriella Morini
- Ore 09.45** A, B, C chimico di sapori ed aromi naturali:
L'accettazione o meno di un cibo inizia dal colore e dall'odore, il ruolo di composti minori nei cibi
Giancarlo Cravotto
- Ore 10.30** La chemorecezione: gusto (olfatto cenni) e chemestesi: recettori e loro ligandi
Gabriella Morini
- Ore 11.15** Effetto delle tecnologie estrattive, di processo e di conservazione sulla qualità dei cibi confezionati e degli integratori
Giancarlo Cravotto
- Ore 12.00** Il gusto per la salute: ruolo del gusto sulle scelte alimentari... ma non solo
Gabriella Morini
- Ore 12.45** Discussione: i Pediatri domandano

13.30 - 14.30 LUNCH

14.30 - 18.30 DAL DIRE AL FARE ... Imparare per Fare

- Ore 14.30** DAL GUSTO AL CIBO PER: - **Concetta Finocchiaro**
*Il bambino sovrappeso ed il bambino obeso
il bambino con fibrosi cistica
Il bambino con stipsi
Il bambino sempre malato*
- Ore 18.00** EDUCAZIONE DEL GUSTO NELLA PRIMA INFANZIA:
PERCHÉ È IMPORTANTE E COME SI PUÒ FARE
Gabriella Morini, Carol Povigna
Insegnare ai partecipanti come sviluppare il gusto dei bambini per cibi nutrienti e saporiti attraverso la preparazione e la presentazione di piatti equilibrati e gustosi preparare le diete per i bambini con problemi di salute, utilizzando alimenti freschi, vivi e vitali da agricoltura biologica e sostenibile.
- Ore 19.00** Conclusione dei lavori



Sabato 13 Aprile 2024

09.00 - 13.30 L'EDUCAZIONE AL GUSTO NASCE CON IL BAMBINO, ED ANCHE PRIMA

- Ore 09.00** Latte materno sostenibilità e disegualianza
Enrico Bertino
- Ore 09.45** Non solo latte: il ruolo della dieta materna
Serena Gandino
- Ore 10.30** Alimentazione del pretermine:
nuove prospettive del latte d'asina
Giulia Maiocco
- Ore 11.15** Discussione: i pediatri domandano
- Ore 12.00** Non solo sangue: la donazione del latte umano
Guido Moro
- Ore 12.45** Feedback

13.30 - 15.30 LUNCH

15.30 - 18.30 EDUCAZIONE AL GUSTO

- Ore 15.30** Il bambino sportivo cosa mangia e cosa pensa
Michela Calandretti
- Ore 16.00** Il bambino pigro cosa mangia e cosa pensa
Michela Calandretti
- Ore 16.30** Nutrizione del bambino e cuore sano dell'adulto
Francesco De Luca
- Ore 17.00** La psicologia ed il marketing del cibo spazzatura
Michela Calandretti
- Ore 17.30** ESERCITAZIONE PRATICA:
LA DIETA ONNIVORA VEGETARIANA VEGANA
Lavoro a piccoli gruppi per preparare schemi alimentari per le mamme onnivore, vegetariane, vegane, che allattano e per l'alimentazione complementare onnivora vegetariana
Carol Povigna, Giuseppe Squazzini
- Ore 18.15** Discussione: i pediatri domandano



Domenica 14 Aprile 2024

09.00 - 13.30 DAL GUSTO AL CIBO

- Ore 09.00** Dieta Mediterranea Save The Planet
Giuseppe Squazzini
- Ore 09.30** Cibo Spazzatura e Malattia Metabolica nel Bambino e nell'adolescente
Gianfranco Trapani
- Ore 10.00** Cuore e sport:
l'alimentazione vincente per bambini cardiopatici e non
Francesco De Luca
- Ore 10.30** Ristorante sano a misura di bambino "BIMBO GNAM"
Gianfranco Trapani
- Ore 11.00** Feedback
- Ore 12.00** Discussione: i Pediatri domandano
- Ore 13.30** Chiusura dei lavori



 Leukasia

LEUKASIA SOC. COOP. SOCIALE
Via Pertini 14 B - 73031 - Alessano (LE)
Cell: 3889561306
eventi@leukasia.it