



IL DIVEZZAMENTO: BUONE PRATICHE NUTRIZIONALI

Corso FAD

15 CREDITI ECM

Il corso FAD conferisce 15 crediti ECM a Biologi, Medici chirurghi (tutte le specializzazioni), Farmacisti e Dietisti, e si articola in 2 videolezioni integrate dalla lettura di testi e materiale in PDF, ricettario della videolezione di cucina per un totale di 15 ore di formazione

**ISCRIZIONI SEMPRE APERTE
CHIUSURA CORSO 12 LUGLIO 2021**

Direzione Scientifica

Dott.ssa Rosa Lenoci

Presidente ABNI

Relatrice

Dott.ssa Zora Giovanna Del Buono

Medico Chirurgo specialista in

Pediatria e Neonatologia

Chef

Prof.ssa Teresa Saulle

IL DIVEZZAMENTO: BUONE PRATICHE NUTRIZIONALI



PROGRAMMA

PRIMA VIDEOLEZIONE

The first 1000 day - I primi 1000 giorni

Relatore:

Dott.ssa Zora Giovanna Del Buono

- Cambiamenti epigenetici durante la vita prenatale e nell'immediato periodo postnatale
- Impatto epigenetico dell'ambiente prenatale
- L'allattamento materno
- Immunità neonatale
- Salute del microbiota neonatale
- Malnutrizione madre - bambino
- Le finestre di vulnerabilità
- Supplementazione della madre durante l'allattamento
- Il latte umano
- La scheda LATCH
- Il divezzamento
- Composizione della pappa
- Schemi settimanali
- Fabbisogni in nutrienti
- Ripartizione calorica
- Linee guida per il divezzamento
- EAACI food allergy guidelines
- Allergia e divezzamento
- Divezzamento e asma
- Divezzamento e atopia
- Divezzamento e celiachia
- Divezzamento vegetariano e integrazione



SECONDA VIDEOLEZIONE CON SHOW COOKING

Cucina nutrizionale:

il divezzamento, buone pratiche in cucina

Chef: Prof.ssa Teresa Saulle

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

IL DIVEZZAMENTO: BUONE PRATICHE NUTRIZIONALI

è stato accreditato con il numero 403-295575 per 15 crediti ECM per Biologi, Medici
chirurghi (tutte le specializzazioni), Farmacisti, e Dietisti

ISCRIZIONI SEMPRE APERTE CHIUSURA CORSO 12 LUGLIO 2021

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

Soci ABNI 100,00 + iva 22%. TOTALE 122,00

Non Soci 130,00 + iva 22% TOTALE 158,60

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO

dal sito ABNI accedere alla pagina del corso

"IL DIVEZZAMENTO: BUONE PRATICHE NUTRIZIONALI"

e cliccare su "iscrizione"

da qui si aprirà la scheda completa del NOSTRO PROVIDER AKESIOS

per l'inserimento dei dati e il pagamento

LA QUOTA COMPRENDE

- **i VIDEO** con la registrazione integrale delle lezioni: ciascun video potrà essere visualizzato e ascoltato in qualsiasi momento e fino alla chiusura del corso (12 LUGLIO 2021)

- **I MATERIALI DI STUDIO**, incluse le diapositive delle lezioni, SCHEMI DIETETICI e quant'altro ritenuto utile dai docenti.

- **IL RICETTARIO DELLO SHOW COOKING** con le istruzioni per la preparazione delle ricette presentate

Il sistema consente l'accesso a più riprese dei video delle lezioni e dei materiali di studio senza che vengano azzerati i contatori. Il materiale di studio sarà scaricabile dal momento in cui vi collegherete.

- **QUESTIONARIO ECM**: le persone interessate al conseguimento dei crediti ECM potranno svolgere il test al termine della fruizione dei materiali. Le modalità per svolgere il test ECM sono indicate sulla piattaforma.

- **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE** scaricabile dal partecipante al termine della fruizione del corso

- **ATTESTATO ECM** con le modalità indicate dal Provider Akesios

- **Segreteria organizzativa**

AKESIOS FORMAZIONE A DISTANZA

Per ulteriori informazioni e per assistenza:

Tel: 0521-647705

Email: info@akesios.it

Orari: lun. - ven. 9.00/18.00/

Modalità di accesso: A completamento della iscrizione ricevere le credenziali per accedere al pannello personale da cui è possibile fruire del corso, archiviare certificati e documenti scaricabili e richiedere assistenza in caso di problemi durante lo studio.