

Relatori e Moderatori

Francesco Alberti - Presidente OMCeO Imperia

Maria Beatrice Bilò - Dirigente Medico Azienda Ospedaliera Universitaria Ospedali Riuniti di Ancona e Presidente AAITO

Marco Caminati - Unità di Allergologia presso Ospedale Universitario Borgo Trento, Verona

Roberta Chersevani - Presidente FNOMCeO

Giovanni Di Blasio - Vice Comandante Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

Andrea Gardini - Direttore Sanitario dell'Azienda ospedaliero-sanitaria di Ferrara (Slow Medicine)

Casimira Grandi - Professore Associata Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale, Università di Trento – Associata Cultural Frame of Food

Raimondo Ibba - Presidente OMCeO Cagliari

Giuseppe Lo Giudice - Componente CAO OMCeO Messina

Giuseppe Maiani - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CRA- NUT)

Guido Marinoni - Componente Comitato Centrale FNOMCeO

Paola Pittia - Professore associato nel ssd AGR/15, Scienze e Tecnologie Alimentari - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro-alimentari ed ambientali di Teramo

Maurizio Scassola - Vice Presidente FNOMCeO

Gianluigi Spata - Presidente OMCeO Como



SEDE DEL CONVEGNO:

Sala Conferenze di Palazzo Reale
Milano, Piazza Duomo, 14 – 3° piano

COME ARRIVARE:

- Linee metropolitane 1 (linea rossa) e 3 (linea gialla) fermata Piazza Duomo
- Autobus che transitano nelle vicinanze: 23, 15, 12, 3, 4, 14, 24, 27, 50, 54, 60, 84, 65

Segreteria Organizzativa

Ufficio di Presidenza FNOMCeO
Tel. 06 36203210 – 11 – 68
e-mail: presidenza@fnomceo.it

Segreteria ECM

Ufficio ECM FNOMCeO
Tel. 06 36203221
e-mail: s.francia@fnomceo.it



FNOMCeO

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Regione Lombardia

CONVEGNO NAZIONALE



**L'ALIMENTAZIONE E GLI STILI DI VITA
NELL'ALLEANZA TERAPEUTICA E
NELLA PROMOZIONE DELLA SALUTE**

Sabato 10 Ottobre 2015, h. 8.15

MILANO, Palazzo Reale (Piazza Duomo, 14)

ACCREDITATO ECM

Razionale

La promozione della salute (art. 5 del Codice di Deontologia Medica), attraverso idonee campagne e attività di educazione e prevenzione, resta uno dei compiti più importanti dell'esercizio professionale del medico e dell'odontoiatra.

Le giuste scelte alimentari e l'adozione di adeguati stili di vita sono una priorità nel processo di prevenzione delle patologie croniche, la sfida dei prossimi anni oltre che per la professione medica, per tutta la società.

In questo contesto si inserisce la dieta mediterranea, riconosciuta a Nairobi il 16 novembre del 2010 dal Comitato intergovernativo, patrimonio culturale immateriale dell'Unesco con questa motivazione:

*“La Dieta Mediterranea è un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, tra cui la coltivazione, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. È caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, i cui ingredienti principali sono olio di oliva, cereali, frutta e verdura, fresche o secche, un ammontare moderato di pesce, prodotti lattiero-caseari e carne, numerosi condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusioni, sempre nel rispetto delle convinzioni di ogni comunità”.
E ancora: “La Dieta Mediterranea (da greco “*diaita*”, stile di vita) comprende molto più che il solo cibo. Essa promuove l'interazione sociale, dal momento che i pasti collettivi rappresentano il caposaldo di consuetudini sociali ed eventi festivi. Essa ha dato alla luce a un formidabile corpo di conoscenze, canzoni, proverbi, racconti e leggende”.*

L'attività del medico e dell'odontoiatra, nel percorso diagnostico terapeutico condiviso con il proprio assistito, deve essere improntata alla promozione della qualità, dell'efficacia, della sicurezza e dell'appropriatezza delle cure basate sull'evidenza e su conoscenze scientifiche validate (art. 6 e art. 13 del Codice di Deontologia Medica).

L'utilizzo ottimale delle limitate risorse economiche disponibili deve prevedere scelte per l'appropriatezza e la qualità delle cure da condividere tra professione, istituzioni e società civile.

Gli interventi sull'alimentazione, come quelli sull'attività fisica, hanno profili di efficacia dimostrata non inferiori ai trattamenti farmacologici. Ciò non è sempre adeguatamente percepito nel rapporto medico - persona assistita.

Il Convegno sarà l'occasione per parlare di allergie e intolleranze alimentari e anche l'opportunità di presentare un documento, condiviso con le più autorevoli società scientifiche del settore, sul percorso diagnostico-terapeutico e sull'appropriatezza della diagnosi di tali patologie oggetto, come noto, di proposte non sempre allineate ai migliori standard.

Comitato Scientifico

Roberta Chersevani, Gianluigi Spata, Guido Marinoni, Stefano Almini.

Programma

- h 8.15 – 8.45 Registrazione dei partecipanti
- h 8.45 – 9.15 Saluti delle Autorità
- h 9.15 – 9.30 Apertura convegno e introduzione -
Roberta Chersevani

Prima Sessione: Prevenzione e Stili di vita

Moderatori: *Gianluigi Spata – Raimondo Ibba*

- h 9.30 L'alimentazione degli Italiani, fra storia e salute - *Casimira Grandi*
- h 9.50 Dieta mediterranea tra territorio e salute – *Giuseppe Maiani*
- h 10.10 Alimentazione e patologie del cavo orale - *Giuseppe Lo Giudice*
- h 10.30 Alimentazione, dieta e intolleranze alimentari tra realtà, mode e falsi miti - *Maria Beatrice Bilò*
- h 10.50 Il contributo delle moderne scienze e tecnologie alimentari per le intolleranze e le allergie – *Paola Pittia*
- h 11.10 Attività di vigilanza sulle sofisticazioni alimentari e sull'igiene degli alimenti – *Giovanni Di Blasio*
- h 11.30 Discussione

Seconda Sessione: Art. 6 e Art. 13 del Codice di Deontologia Medica

Moderatori: *Maurizio Scassola - Guido Marinoni*

- h 11.45 L'appropriatezza nell'evoluzione del Codice di Deontologia Medica - *Francesco Alberti*
- h 12.05 Slow Medicine - *Andrea Gardini*
- h 12.25 Documento su allergie e intolleranze alimentari - *Marco Caminati*
- h 12.45 Discussione
- h 13.15 Chiusura lavori
- h 13.30 *Light lunch*

N.B. A chiusura dei lavori saranno ritirati i questionari ECM