

EVENTO ECM

IL VINO

Effetti ed incidenze sul corretto equilibrio psicofisico

Croce e delizia per la
salute ed il benessere

22 novembre 2019

fmts hub

Pontecagnano Faiano



IL VINO

Croce e delizia per la salute ed il benessere

Effetti ed incidenze sul corretto equilibrio psicofisico

Il vino, alimento decisamente controverso. Partendo dall'analisi della qualità e della sicurezza alimentare verranno considerati i possibili effetti metabolico-nutrizionali a partire dall'età gestazionale, attraversando adolescenza e giovinezza fino all'approccio al consumo nella terza e quarta età. Accanto ai noti effetti tossici dell'alcool verrà indagata la possibilità di considerare l'alimento "vino", a tutti gli effetti come parte integrante della cultura e della dieta mediterranea, come elemento utile, in dosi moderate, nella prevenzione/terapia nutrizionale di diverse malattie, sempre più diffuse ed incidenti sul nostro benessere psicofisico.

OBIETTIVO FORMATIVO

Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute con acquisizione di nozioni tecnico-professionali

ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Aspetti funzionali e caratteristiche specifiche della materia prima in relazione all'approccio al consumo. Conoscere i principi della materia prima per una corretta applicazione in ambito preventivo e terapeutico.

ACQUISIZIONE DI COMPETENZE DI PROCESSO

Approccio multifattoriale dalla produzione al consumo e alla terapia. Conoscenza specifica del processo di filiera - sviluppo delle dipendenze - aspetti terapeutici

ACQUISIZIONE DI COMPETENZE DI SISTEMA

Fisiopatologia e meccanismi d'azione dell'organismo umano. Dal metabolismo alle implicazioni neurofisiologiche.



Provider

Formamentis s.r.l.



ID Provider

154



N.Crediti Formativi

8,9



Numero Evento

275479/1 - RES



Durata

8 h



Professioni sanitarie

Tutte le professioni



Sede di svolgimento:

Formamentis HUB - Pontecagnano Faiano (SA)

Via Leonardo Da Vinci, 17/A

programma

Dalle 08:30 alle 09:15

- Registrazione dei partecipanti
- Saluto del Direttore Generale di FMTS Group e Presentazione dell'evento

Dalle 09:15 alle 11:00

EFFETTI METABOLICO - NUTRIZIONALI

- Aspetti Generali e Metabolismo
- Effetti e Patologia sul Sistema Nervoso Centrale e Periferico
- Alcool e Nutrizione - effetti benefici

Dalle 11:00 alle 11:15

 pausa caffè

Dalle 11:15 alle 13:00

MECCANISMI DI INSTAURAZIONE DELLA DIPENDENZA

- Madri alcoliste: effetti nel periodo gestazionale ed in età pediatrica
- Tendenze, Rischi e Dipendenze in età adolescenziale
- Aspetti generali del metabolismo in rapporto all'età e al genere

- Effetti tossici ed effetti benefici a seconda dello stile di vita (patologie correlate e nutraceutica curativa)
- Consumo del vino in rapporto alla funzione cognitiva, emotiva e relazionale
- Approccio al consumo del vino in età adulta ed esiti nella terza e quarta età
- Panoramica generale di chiusura sul rapporto tra nutrizione/vino/farmaci

Dalle 13:00 alle 14:00

 pausa pranzo a tema **"Salute e Benessere"**

Dalle 14:00 alle 15:30

IL VINO: DALLA TERRA ALLA TAVOLA

- Il processo di produzione del vino: dalla vendemmia all'imbottigliamento
- Gli ingredienti utilizzati, gli additivi e i coadiuvanti tecnologici
- Il sistema di tracciabilità adottato in cantina (SIAN)
- L'etichettatura

Dalle 15:30 alle 18:00

PERCORSO TEORICO/PRATICO CON ESPERIENZE MEDITATIVE E DEGUSTAZIONE CONSAPEVOLE DEL VINO

- Caratteristiche organolettiche di bianchi, rossi, rosati e spumanti: qualità ed eventuali difetti
- Analisi Sensoriale: Esame visivo, olfattivo, gustativo
- Degustazione del vino, procedimento tecnico che permette di giudicare la qualità e gli eventuali carenze del vino, attraverso un'analisi oggettiva compiuta con i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto
- Aperitivo "consapevole": Accrescere l'equilibrio interiore, essere consapevoli di sé assaporando il presente
- L'analisi sensoriale come strumento metaforico di Mindfulness
- Test Finale



Docenti



Dott. Marco Lo Vuolo

Medico Chirurgo

Esperto in medicina estetica e anti-aging



Dott.ssa Stefania Trapanese

Medico Chirurgo

Esperto nel trattamento e cura delle dipendenze



Dott.ssa Alessandra Giustiniani

Tecnologa alimentare

Esperta in sistemi di gestione della qualità



Dott.ssa Sara Spisso

Psicologa

Esperta in tecniche per la gestione dell'ansia e disturbi del comportamento alimentare



Giuseppe Lupo

Professionista Sommelier

Consulente nel settore eventi, vitivinicolo, ristorativo e ricettivo

Responsabile scientifico



Dott. Marco Lo Vuolo

partnership



Confindustria
Salerno

Valutazione finale

La valutazione finale verrà effettuata con una verifica di apprendimento mediante quesiti a scelta multipla.

Il corso viene considerato superato con una percentuale di risposte esatte almeno del 75%.

Assegnazione dei crediti ECM

Per conseguire i Crediti ECM è necessario:

- Garantire la propria presenza in aula per almeno il 90% della durata dei lavori
- Aver risposto correttamente ad almeno il 75% dei quesiti del Questionario di apprendimento
- Aver compilato il Questionario di Valutazione e la Scheda sui Fabbisogni Formativi in ogni sua parte
- Aver compilato la Scheda d'iscrizione in ogni sua parte in modo leggibile

Dopo la valutazione di tutto il materiale ECM da parte del Provider, a tutti gli aventi diritto* verrà inviato attraverso Posta Elettronica, l'attestato con la Certificazione dei crediti ottenuti entro 90 giorni dalla fine dell'evento formativo.

**per "aventi diritto" si intendono tutti i partecipanti la cui professione/disciplina risulti tra quelle espressamente dichiarate come destinatarie del presente programma*

Partecipazione

Per la partecipazione all'evento è necessario prenotare la propria presenza entro e non oltre il **18/11/2019** effettuando il pagamento della quota di iscrizione:

- € 100,00 per i professionisti sanitari che richiedono il rilascio dei crediti ECM
- € 70,00 per tutti i partecipanti non beneficiari dei crediti ECM
- € 50,00 per tutti i partecipanti associati Confindustria Salerno

Il pagamento dovrà essere effettuato a mezzo bonifico bancario anticipato intestato a:

FORMAMENTIS SRL - IT30Q0306909606100000104840

INTESA SAN PAOLO SPA

con causale: nome - cognome - titolo evento

Si riserva il diritto di annullamento dell'evento con restituzione delle quote di iscrizione già versate al mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti pari a 50.

Per ulteriori info: segreteriaecm@formamentisweb.it



fmts
Formazione

fmts
AGENZIA PER IL lavoro

fmts
experience



ASSOCIAZIONE
FÒRTIS

#AMEÈSUCCESSO



fmts
group

FORMAMENTIS srl sede legale 00187 **roma** – via barberini, 67 | sede amministrativa 84198 **pontecagnano faiano**.sa – via da vinci, 17/A
altre sedi **napoli** | **avellino** | **tito.pz** | **locri.rc** | **cosenza** | **bari** | **grottaglie.ta** | **milano** | **bologna**
sedi estere **dublino**.irlanda | **bruxelles**.belgio | **londra**.regno unito | **valencia**.spagna | **tarscen**.malta

www.fmtsgroup.it | formamentis@arubapec.it

Capitale Sociale € 50.075 i.v. | Codice Fiscale e Partita IVA 04009110653 | R.E.A. Roma 1329553
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di HQF srl