

nutrirsi[®]

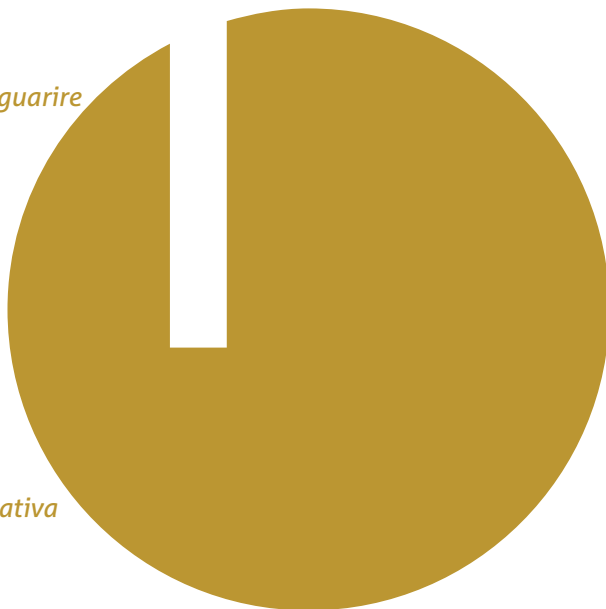
Nutrizione Regolativa Sistemica

Struttura, segnale e informazione: il valore sistemico del cibo

Stress, adattamento e infiammazione cronica: il significato terapeutico della nutrizione regolativa sistemica

Il metodo NUTRIRSI: clinica dietetica e utilizzo degli integratori in patologia cronica

Un corso di alta formazione per guarire con il cibo. Sviluppato in 2 weekend lunghi (venerdì, sabato e domenica mattina), consente di acquisire i principi della nutrizione regolativa sistemica.



nutrirsi®

Nutrizione Regolativa Sistemica

L'essere umano rappresenta una "community" di cellule, organi, apparati e sistemi tra loro interconnessi in collaborazione e comunicazione continua, al fine di sopravvivere e soddisfare i bisogni vitali. Una community fondata sulla capacità di adattarsi agli stressori ambientali e di relazione. **Gli stressori possono provenire anche dalla quotidiana assunzione alimentare:** tossici presenti nei cibi, bassa densità nutrizionale, cibi "fast" e scadenti, stress allergico da cibo, disregolazione del comportamento alimentare, alterati bioritmi di assunzione rappresentano solo alcuni dei determinanti etiopatogenetici di origine disnutrizionale in grado di indurre rapidamente sovrappeso, perdita di energia, squilibri endocrinoimmunitari, infiammazioni croniche, degenerazioni tissutali e invecchiamento precoce. In sintesi stati infiammatori cronici e disnutrizionali come conseguenza di stress alimentare.

Negli ultimi decenni si osserva un notevole incremento delle patologie infiammatorie croniche, caratterizzate da deficit dell'energia metabolica e della regolazione, con una preoccupante tendenza evolutiva verso la degenerazione piuttosto che verso l'autoguarigione. A livello strategico una singola e lineare indicazione di cura, anche di natura dietetica, non è più sufficiente a risolvere malesseri complessi e diversificati in ragione di un "pathos" biologico sistemico e fortemente individualizzato. Evidente la **necessità di intervenire con strumenti di cura in sintonia con la "logica" naturale del ripristino dell'equilibrio psiconeuroimmunoendocrinometabolico**, e che comprendano innovativi percorsi dietetico terapeutici. **Guarire con il cibo attraverso un metodo nutrizionale** basato su alimenti ad azione regolativa e integratori / fitonutraceutici ad azione riabilitativa sistemica organizzato sulla visione e le strategie della **Nutrizione Regolativa Sistemica (NUTRIRSI)**.

NUTRIRSI

CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN NUTRIZIONE REGOLATIVA SISTEMICA

Per ottenere risultati efficaci in patologia cronica è indispensabile una formazione altamente qualificata in ambito nutrizionale, che garantisca agli specialisti abilità strategiche dietetiche in linea con le più recenti e valide evidenze scientifiche.

Per rispondere a questa esigenza **AIMES** (Associazione Italiana di Medicina Sistemica) **promuove e patrocina NUTRIRSI**, un **CORSO ALTA FORMAZIONE** formativo in **Nutrizione Regolativa Sistemica**.

Il corso fornisce innovativi modelli nutrizionali, dietetici e di integrazione fitonutraceutica pratici e immediatamente utilizzabili. Particolarmente efficaci nel trattamento delle patologie infiammatorie e degenerative croniche. Per il recupero del benessere, la prevenzione delle infiammazioni sistemiche e dell'invecchiamento, il potenziamento delle riserve energeiche e la longevità in salute.

SEDE E DATE

Il corso si sviluppa in due fine settimana lunghi:

*Venerdì dalle 09,00 alle 18,30
Sabato dalle 09,00 alle 18,30
Domenica dalle 09,00 alle 13,15*

CATANIA c/o Hotel Nettuno,
Viale Ruggero di Lauria, 121
22/23/24 Febbraio 2019
15/16/17 Marzo 2019

MESTRE c/o Holiday Inn Venice Mestre
Marghera, Rotonda Romea, 1 Marghera (Ve)
29/30/31 Marzo 2019
17/18/19 Maggio 2019

Primo weekend

VENERDI

08,30 – 09,00 **REGISTRAZIONE PARTECIPANTI**

09,00 – 11,00 **LA VISIONE SISTEMICA IN MEDICINA**
Biotipologia metabolica: genetica ed epigenetica.
Stress, infiammazione cronica e metabolismo
Il significato sistemico dell' alimentazione.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **IL CIBO COME INFORMAZIONE FISIOPATOLOGICA**
I fattori critici della risposta metabolica al cibo
Le caratteristiche dello stress alimentare
I principi della Nutrizione Regolativa Sistemica (Metodo NUTRIRSI).

13,15 – 14,15 **PAUSA PRANZO**

14,15 – 16,15 **AGRICOLTURA INDUSTRIALE: LA FABBRICA DEI CIBI U.F.O.**
Alimenti primordiali: acqua, aria e la relazione con i contaminanti ambientali.
La grande falsificazione: agricoltura intensiva, concimi e pesticidi.
Animali infelici: allevamenti su scala industriale.

16,15 – 16,30 **BREAK**

16,30 – 18,30 **INDUSTRIA ALIMENTARE: IL GRANDE INGANNO**
Gli Additivi alimentari.
Fast food e alimenti OGM.
"Identikit" del cibo: pregi e difetti per gruppo alimentare.

SABATO

09,00 – 11,00 **LA STRATEGIA DI RIABILITAZIONE DEI SISTEMI DETOX**
Carico tossico alimentare e fisiopatologia dei sistemi detox.
Metodo NUTRIRSI: La dieta antitossica.
Metodo NUTRIRSI: Quali integratori e fitonutraceutici.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **IL MENONOVEPIU'SEI NUTRIZIONALE (prima parte)**
Ambiente materno: influenze dell'alimentazione in gravidanza.
Evoluzione del microbiota intestinale.
Il valore dell'allattamento materno secondo natura.

13,15 – 14,15 **PAUSA PRANZO**

14,15 – 16,15 **IL MENONOVEPIU'SEI NUTRIZIONALE (seconda parte)**
Lo svezzamento Bio-Logico e la dieta postsvezzamento.
Il ruolo del cibo nella disregolazione immunitaria infantile.
Metodo NUTRIRSI: la dieta di potenziamento immunitario
Metodo NUTRIRSI: quali integratori e fitonutraceutici nella regolazione immunitaria.

16,15 – 16,30 **BREAK**

16,30 – 18,30 **DISBIOSI INTESTINALE E REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI**
IL MICROBIOTA: un sistema complesso.
Lo squilibrio del Microbiota: le differenti tipologie di disbiosi intestinale.
Disbiosi, allergie e intolleranze alimentari: dal mito alla realtà.
Metodo NUTRIRSI: le diete di esclusione e rotazione nelle reazioni avverse al cibo.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **DALLA DISBIOSI ALLA PATOLOGIA SISTEMICA**
Disbiosi e allergie: le difficoltà diagnostiche.
Ipersensibilità al glutine "versus" celiachia.
La Leaky gut syndrome e il "link" con le malattie autoimmuni e degenerative.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **DIETETICA CLINICA IN GASTROENTEROLOGIA**
Metodo NUTRIRSI: indicazioni dietetiche nelle principali patologie gastrointestinali.
Integratori e fitonutraceutici nel reflusso gastroesofageo, gastroduodenite acuta e cronica, leaky gut syndrome, ipersensibilità al glutine, intolleranze alimentari, allergie alimentari, colon irritabile, stitichezza, candidosi, rettocolite ulcerosa.

Secondo weekend

VENERDI

09,00 – 11,00 **LO STATO DISNUTRIZIONALE IPERACIDIFICATO**
La fisiologia del bilancio acido-base.
Gli effetti metabolici sistemici della iperacidificazione tissutale.
il riequilibrio acido-base
Metodo NUTRIRSI: il P.R.A.L. dei cibi.e la dieta di riequilibrio acido/alcalino.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **LO STATO DISNUTRIZIONALE IPEROSSIDATO**
Fisiologia dei sistemi antiossidanti.
Gli effetti metabolici sistemici dell' iperossidazione.
Metodo NUTRIRSI: le indicazioni alimentari antiossidanti
Metodo NUTRIRSI: la strategia antiossidante con integratori e fitonutraceutici.

13,15 – 14,15 **PAUSA PRANZO**

14,15 – 16,15 **LO STATO DISNUTRIZIONALE CARENZIALE**
Clinica delle principali carenze nutrizionali.
Metodo NUTRIRSI: indicazioni dietetiche nello stato disnutrizionale carenziale.
Metodo NUTRIRSI: quali integratori e fitonutraceutici nella cura delle carenze nutrizionali.

16,15 – 16,30 **BREAK**

16,30 – 18,30 **INGRASSARE E DIMAGRIRE: LA GENESI DEI DISMETABOLISMI**
Cibo e psiche: fame, appetito e compulsione alimentare.
Biotipologia del bilancio energetico e del comportamento alimentare.
L'enigma del peso ideale. Obesità, sovrappeso e cellulite.

SABATO

09,00 – 11,00 **INTRODUZIONE ALLE TECNICHE DI "DIET COACHING".**
Il colloquio dietetico.
Gestione degli obiettivi dietetici.
Feedback e mantenimento.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **L'INFIAMMAZIONE INGRASSA E IL GRASSO INFIAMMA**
Stress , "metainflammation" e insulino resistenza.
La SINDROME METABOLICA "epidemia" del terzo millennio.

13,15 – 14,15 **PAUSA PRANZO**

14,15 – 16,15 **DIMAGRIRE COME EFFETTO COLLATERALE DEL RIEQUILIBRIO**
Analisi nutrizionale e sostenibilità delle principali diete.
Orientarsi nel labirinto delle diete dimagranti.
Metodo NUTRIRSI: IL DIMAGRIMENTO SISTEMICO.

16,15 – 16,30 **BREAK**

16,30 – 18,30 **LA RIABILITAZIONE NUTRIZIONALE NELLE PATOLOGIE DEGENERATIVE**
I cinque "poteri" segreti del cibo.
Metodo NUTRIRSI: la dieta bioenergetica.
Dietetica clinica nelle principali patologie autoimmuni e degenerative.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **AGING E STRATEGIE ANTIAGING**
I fattori critici dell'invecchiamento.
Metodo NUTRIRSI: prevenire l'invecchiamento precoce con la dieta antiaging e con l'integrazione fitonutraceutica.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,00 **CIBO E CANCRO**
Studi scientifici e recenti ricerche sulla relazione tra cibo e cancro.
Metodo NUTRIRSI: dietetica clinica in Oncologia.
Metodo NUTRIRSI: le strategie nutraceutiche della "Integrative Oncology".

13.00 – 13,15 **CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DI FINE CORSO**

DOCENTE

DOTT. GIAMPIERO DI TULLIO

Presidente Aimes

Specialista in:

Scienza dell'Alimentazione e Dietetica
Igiene e Medicina Preventiva

Laureato nel 1978 in medicina, perfeziona le competenze cliniche presso il reparto di medicina generale dell' Ospedale di Pesaro. Successivamente si dedica alla medicina del territorio, in qualità di medico di famiglia per oltre 26 anni a Pesaro. Contemporaneamente conduce una appassionata e prolungata ricerca effettuando numerosi viaggi di studio alla scoperta delle filosofie e pratiche mediche di antiche origini. Negli anni '90 elabora una personale "via" alla Nutrizione e alla Medicina, integrando le conoscenze scientifiche moderne con le antiche tradizioni mediche. Già docente universitario presso Università della Calabria e Università di Bologna, da oltre venti anni svolge una intensa attività di insegnamento in ambito medico, nutrizionale e dietetico. Collabora con numerose Associazioni Scientifiche Mediche con l'incarico di studiare originali ed innovativi percorsi didattici finalizzati alla terapia nutrizionale, biologica e sistemica delle malattie croniche e orientati alla formazione di medici e operatori sanitari in Italia e all'estero. Conduce inoltre conferenze e corsi di educazione nutrizionale e medicina naturale rivolti al pubblico, proponendo una visione non convenzionale e sistemica del rapporto *salute — malattia — guarigione*. Esercita l'attività professionale come specialista consulente in nutrizione terapeutica, omeopatia, omotossicologia e medicina sistemica a Milano, Bologna, Pesaro.

www.dottorditullio.it
info@dottorditullio.it

SEDE E DATE

Il corso si sviluppa in due fine settimana lunghi:

Venerdì dalle 09,00 alle 18,30

Sabato dalle 09,00 alle 18,30

Domenica dalle 09,00 alle 13,15

CATANIA c/o Hotel Nettuno,

Viale Ruggero di Lauria, 121

22/23/24 Febbraio 2019

15/16/17 Marzo 2019

MESTRE c/o Holiday Inn Venice Mestre

Marghera, Rotonda Romea, 1 Marghera (Ve)

29/30/31 Marzo 2019

17/18/19 Maggio 2019

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 600,00+IVA (€ 732,00)

Il corso è condizionato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti.

COORDINATORE SCUOLE

GIANNI AGOSTINELLI 348 3646505

gianni.agostinelli@medicinasistemica.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CATANIA

OLIMPIA ARNAUD 337 957289

RICCARDO CARBONE 348 3843547

ROSARIO GUGLIOTTA 335 8391030

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA MESTRE

MARIO MENIN 366 6674290

ELISABETTA ONISTO 348 3526028

PROVIDER



SCHEMA DI ISCRIZIONE

Da completare in ogni sua parte in stampatello ed inviare, insieme alla copia del bonifico, alla segreteria organizzativa
Libera Accademia di Medicina Biologica
via fax al numero 091.5556769
o via mail a info@accademiamedica.eu

*Il corso si sviluppa in due fine settimana lunghi:
Venerdì dalle 09,00 alle 18,30
Sabato dalle 09,00 alle 18,30
Domenica dalle 09,00 alle 13,15*

CATANIA *c/o Hotel Nettuno,
Viale Ruggero di Lauria, 121
22/23/24 Febbraio 2019
15/16/17 Marzo 2019*

MESTRE *c/o Holiday Inn Venice Mestre
Marghera, Rotonda Romea, 1 Marghera (Ve)
29/30/31 Marzo 2019
17/18/19 Maggio 2019*

QUOTA DI ISCRIZIONE
€ 600,00+IVA (€ 732,00)

Il corso è condizionato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti.

SCHEDA DI ISCRIZIONE: NUTRIRSI – CORSO ALTA FORMAZIONE IN NUTRIZIONE REGOLATIVA SISTEMICA

Da completare in ogni sua parte in stampatello ed inviare, insieme alla copia del bonifico, alla segreteria organizzativa Libera Accademia di Medicina Biologica via fax al numero [091.5556769](tel:0915556769) o via mail a info@accademiamedicau.eu

DATI DEL PARTECIPANTE

Cognome

Nome

Luogo di nascita Data

C.F.

Professione

Disciplina

Attività Libero Professionista Dipendente (Ente di appartenenza

Medico in Convenzione)

Iscriz. all'Ordine/Collegio/Associazione Prof N.

Indirizzo di residenza N. **Dati di fatturazione (se diversi dai dati di residenza)**

Città Intestazione

CAP Prov N.

Tel Fax

Cell. Città

P.Iva CAP Prov

E-mail P.Iva
n.b. la fattura sarà emessa al saldo della quota

Sede CATANIA MESTRE

MODALITÀ PAGAMENTO:

• **ASSEGNO** INTESTATO A: Libera Accademia di Medicina Biologica

• **BONIFICO BANCARIO A FAVORE DI:** Libera Accademia di Medicina Biologica

Banca Intesa San Paolo Palermo IBAN IT93H0306904623100000005433

INSERIRE NELLA CAUSALE: Iscrizione Nutrirsi-Corso di Alta Formazione in Nutrizione Regolativa Sistemica, specificando nome e cognome del partecipante e la sede scelta (Catania o Mestre).

LEGGE SULLA PRIVACY - AI SENSI DEL D. LGS 196/2003

Vi informiamo che, ai sensi del D.Lgs 196/2003 i dati personali sopra forniti attraverso la compilazione della presente scheda di iscrizione, potranno formare oggetto di trattamento in relazione allo svolgimento di questo evento. I dati, il cui conferimento è facoltativo, verranno trattati nel rispetto della normativa sopra richiamata con il supporto di mezzi cartacei e/o informatici, comunque mediante strumenti idonei a garantire la loro sicurezza e riservatezza. L'ambito di trattamento sarà limitato al territorio italiano e i dati potranno essere comunicati per le finalità di cui sopra a:1. soggetti che in collaborazione con il titolare abbiano partecipato all'organizzazione di questa iniziativa; 2. soggetti che partecipano a questa iniziativa come relatori; 3. Enti collegati.

I dati verranno trattati per tutta la durata e anche successivamente per l'organizzazione e lo svolgimento di analoghe iniziative. Voi potrete in ogni momento esercitare i diritti di cui all'articolo 7 e ss. del D.Lgs 196/2003 e quindi conoscere, ottenere la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento e l'integrazione dei vostri dati, nonché apporvi al loro utilizzo per le finalità indicate. Titolare dei sopraindicati trattamenti è Akesios Group Srl, con sede in Via A. Viola, 9 - Parma. Responsabile del trattamento è l'Amministratore Delegato di Akesios Group Srl. I dati saranno trattati dagli incaricati appartenenti alle seguenti aree: Organizzazione Congressi, Amministrazione, Segreteria, Direzione.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Il sottoscritto, dichiarando di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 essendo a conoscenza delle informazioni ivi contenute, in particolare, con riguardo alle finalità ed alle modalità del trattamento ivi specificate, nonché dei soggetti a cui i dati possono essere comunicati o trasferiti,

concede il consenso non concede il consenso DATA FIRMA

CONSENSO ALLA COMUNICAZIONE DEI DATI

Il sottoscritto, dichiarando di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 essendo a conoscenza delle informazioni ivi contenute, in particolare, con riguardo alle finalità ed alle modalità del trattamento ivi specificate, nonché dei soggetti a cui i dati possono essere comunicati o trasferiti,

concede il consenso non concede il consenso DATA FIRMA

CON IL PATROCINIO DI



PROVIDER

