

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Docenti: Dott. Arturo Giustardi medico neonatologo, consulente allattamento al seno, Istruttore di Rianimazione neonatale  
Dott.ssa Monika Stablum infermiera pediatrica e consulente prenatale e neonatale, consulente del PSE, consulente professionale per l'allattamento materno.  
Dr. Proietti Luciano chirurgo pediatra esperto di nutrizione non convenzionale (vegetariana, vegana, ecc.) in età pediatrica,  
Dott.ssa Claudia Giustardi sociologa esperta di comunicazione in ambito sanitario, Master PNL Practitioner e Coach life e bussiness

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AICIP Società Italiana Per La Care In Perinatologia  
Sede operativa Via Roma 2 Gaggiano (MI)  
e-mail : corsi@aicipprovider.org  
Tel. 0291636436 cell: 3896174530 fax 1782728625  
Banca: Unicredit Banca, Ag. Bolzano Buoizzi (Via buozzi 14/c)  
Codice IBAN: IT 24 B 02008 11603 000040873096

# Lo svezzamento del bambino nel 1° anno di vita (anche con menu vegetariano e vegano)

20/04/2015

Hotel Crivi's  
Milano



A.I.C.I.P.

Società Italiana per la Care in Perinatologia

## INFORMAZIONI GENERALI

- **SEDE** Hotel Crivi's - Milano
- **ISCRIZIONE:** può essere effettuata **online**, collegandosi al sito: **www.careperinatologia.it**. aprendo la relativa scheda nella sezione Corsi, oppure può essere effettuata cartaceamente scaricando il modulo presente nella stessa pagina del sito.
- **PARTECIPANTI** previsti: max 30
- **COSTO del corso:** euro 150+ IVA 22%
- **Inviare alla Segreteria Organizzativa**, tramite fax o mail, copia della scheda di iscrizione firmata e copia del pagamento

codice evento: 440 - 116564

crediti ECM

**10,0**

Assistente sanitario, Educatore professionale, Infermiere, Infermiere pediatrico, Ginecologia e ostetricia, Medicina generale (medici di famiglia), Neonatologia, Pediatria, Pediatria (pediatri di libera scelta), Ostetrica/o, Psicologia, Biologo, Dietista, Scienza dell'alimentazione e dietetica, Scienza dell'alimentazione e dietetica

# PROGRAMMA

**lunedì 20 aprile 2015**

- 09:00** Come possiamo sviluppare una buona alimentazione nel bambino. Quando, Cosa e Come iniziare  
*STABLUM MONIKA*
- 11:00** Le evidenze scientifiche sulla qualità e quantità degli alimenti nel lattante  
*GIUSTARDI ARTURO*
- 13:00** pausa
- 14:00** L'evidenze scientifiche e lo svezzamento vegetariano e vegano. Aiuta nella dermatite? Varie ricette  
*PROIETTI LUCIANO*
- 15:30** L'educazione al cibo: Comunicare una sana alimentazione  
*GIUSTARDI CLAUDIA*
- 17:00** Lavoro di gruppo sullo svezzamento  
*GIUSTARDI ARTURO, GIUSTARDI CLAUDIA, STABLUM MONIKA*
- 18:00** Esame pratico su: Piano di svezzamento quantità e qualità degli alimenti, educazione al cibo  
*GIUSTARDI ARTURO, GIUSTARDI CLAUDIA, STABLUM MONIKA*
- 18:30** chiusura lavori

**Obiettivi del corso:** Fornire agli operatori sanitari che lavorano con I bambini e i genitori le nuove linee guida ed evidenze scientifiche inerenti ai diversi tipi di svezzamento ( onnivoro, vegano e vegetariano) con l'indicazione di cosa prediligere o evitare, definendo la qualità e la quantità degli alimenti per prevenire l'obesità infantile e prevenire alcune patologie, migliorando l'educazione al gusto e al cibo con una comunicazione verso una sana alimentazione, fornendo più sicurezza ai genitori nella loro scelta di dieta dando il sostegno di cui loro hanno bisogno, comprendere e interpretare i segnali del bambino durante lo svezzamento

**Acquisizione competenze tecnico-professionali:** le nuove linee guida ed evidenze scientifiche inerenti ai diversi tipi di svezzamento (onnivoro, vegano e vegetariano), Definizione della qualità e quantità degli alimenti per la prevenzione dell'obesità infantile e alcune patologie, l'inquinamento dei alimenti, i vantaggi della alimentazione vegetariana e vegana, cosa prediligere ed evitare (la scelta del cibo, la preparazione, le quantità),i vantaggi del latte materno

**Acquisizione competenze di processo:** La comprensione e l'interpretazione dei segnali del bambino durante lo svezzamento, il sostegno dei genitori per l'inizio di un'alimentazione energetica e nutritiva

**Acquisizione competenze di sistema:** l'educazione al gusto e al cibo con una comunicazione verso una sana alimentazione