

In collaborazione con

Società Italiana di Nefrologia Sezione Piemonte e Valle d'AOSTA

SIAN (Società Italiana Infermieri Area Nefrologica)

Società Italiana Nutrizione Clinica

Società Italiana di Medicina delle Migrazioni

ANED Associazione Nazionale Dializzati e Trapiantati

Università di Scienze Gastronomiche/ Slow Food

Pollenzo, Aula Magna dell'Università di Scienze Gastronomiche
20 ottobre 2018 ore 9,30 – 17,30

Presentazione del progetto**F RENI amo**

Formazione, informazione, educazione dei pazienti
per la prevenzione secondaria della MRC

Programma

Ore 9,30 Accoglienza dei partecipanti

Ore 10 **Il progetto F RENI amo: obiettivi, esperienze , sviluppi futuri**

Giorgio Triolo

Piera Rossetto

Pierantonio Capitini

Silvana Quadrino

Alfonso Pacitti

Guido Giustetto

Giuliano Brunori

Ore 11,30 Silvio Barbero, vicepresidente UNISG

I professionisti sanitari e la cultura del cibo : una competenza irrinunciabile

Ore 12,30 PRANZO

Ore 14 -16

Laboratorio di cucina (a iscrizione, massimo 20 partecipanti)

Prove di preparazione di cibi adatti a pazienti con MRC

Ore 14-16

Incontro seminariale

Il comportamento alimentare nelle diverse culture: come facilitare il cambiamento

Discutono con i partecipanti:

Luisa Mondo, Ana Cristina Vargas, Lilia Gavassa, Silvana Quadrino

Ore 16 PAUSA

Ore 16,30

Laboratorio esperienziale:

Degustazione guidata delle preparazioni realizzate nel laboratorio di cucina

Conduce: Paola Durelli