



Il corso fornisce ai professionisti una panoramica sulla pianificazione della dieta a base vegetale ottimale in età pediatrica. Saranno esaminati i macro e micronutrienti e illustrate in dettaglio le linee guida del PiattoVeg e un'esercitazione pratica chiuderà la giornata.

Il corso fornisce ai discenti gli strumenti per poter utilizzare l'alimentazione vegetale come strumento per la prevenzione e come promotore di salute. Si tratta di competenze importanti, perché ancora oggi solo pochi sanno che la dieta a base vegetale è, non solo adeguata, ma anzi consigliabile in ogni fase della vita.

Il corso è gratuito per i soci di Società Scientifica di Nutrizione Vegetariana - SSNV e di Società Italiana di Nutrizione Vegetariana - SINVE in regola con l'iscrizione per il 2019.

Verrà chiesto solo il contributo buffet (100% vegetale) a coloro che decidono di consumare il pranzo al centro congressi. Per gli altri partecipanti il costo è di 40 euro.

Le iscrizioni saranno aperte da settembre 2019 con apposito modulo di iscrizione.

Per informazioni: [segreteria@scienzavegetariana.it](mailto:segreteria@scienzavegetariana.it)

Il buffet sarà a cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano.

## **Workshop sull'alimentazione a base vegetale in età pediatrica**

**Milano**

**Sabato 9 novembre 2019**

Auditorium Tettamanzi  
Fondazione Luigi Clerici  
Via Montecuccoli 44/2

Evento ECM con 8 crediti  
per tutte le professioni sanitarie

**9.30-9.45** REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

**9.45-10.00** Presentazione della giornata e introduzione ai lavori  
Dr. VINCENZINO SIANI

**10.00-10.30** Diete vegetariane nei bambini: le posizioni delle società scientifiche  
Dr. MARIO BERVEGLIERI

**10.30-11.00** Il VegPlate Junior  
Dr.ssa LUCIANA BARONI

**11.00-11.30** Proteine, ferro, fibra  
Dr. MARIO BERVEGLIERI

**11.30-12.00** Acidi grassi omega-3  
Dr.ssa MARIA ALESSANDRA TOSATTI

**12.00 – 12.30** Vitamina B12  
Dr.ssa LUCIANA BARONI

**12.30-13.00** Calcio e vitamina D  
Dr.ssa MARIA ALESSANDRA TOSATTI

**13.00-13.30** SESSIONE DI DOMANDE-RISPOSTE

**13.30-14.30** PAUSA PRANZO

**14.30-15.00** I gruppi alimentari fondamentali del VegPlate Junior e come proporli ai bambini  
Dr.ssa SILVIA GOGGI

**15.00-15.30** Lo svezzamento vegetariano  
Dr.ssa MARIA ALESSANDRA TOSATTI

**15.30-16.00** Autosvezzamento Veg ed educazione alimentare familiare  
Dr.ssa CARLA TOMASINI

**16.00-16.30** Bambini vegetariani: aspetti sociali  
Dr.ssa DENISE FLIPPIN

**16.30-17** Il pediatra e le famiglie veg  
Dr. ALBERTO FERRANDO

**17.00-17.45** Esercitazioni pratiche con esempi di menù (svezzamento, autosvezzamento, bambino che mangia in mensa alla scuola materna, bambino selettivo, adolescente).  
Dr.ssa CARLA TOMASINI  
Dr.ssa SILVIA GOGGI

**17.45-18.15** SESSIONE DI DOMANDE-RISPOSTE

**18.15-18.45** QUESTIONARIO APPRENDIMENTO

**Dr.ssa LUCIANA BARONI, MD**

Dirigente medico, presidente SSNV  
Medico specialista in Geriatria e Neurologia, Master internazionale in Alimentazione e Dietetica presso l'Università Politecnica delle Marche, autrice di numerosi testi divulgativi e a revisione paritaria sull'alimentazione vegetariana.

**Dr. MARIO BERVEGLIERI, MD**

Pediatra di base, Cento (FE)  
È uno dei più autorevoli esperti in Italia nel campo dell'alimentazione vegetariana in età pediatrica. specialista in Pediatria e in Scienza dell'Alimentazione, Biochimica e Chimica Clinica, Idrologia Medica, Igiene e Medicina Preventiva Diploma di Master in Alimentazione e Dietetica Vegetariana presso l'Università Politecnica delle Marche, Perfezionamento in Dietetica e Dietoterapia. Medico Kousmine abilitato AMIK. Diploma in: Omeopatia, Elettroagopuntura sec. Voll, Omotossicologia. Membro del comitato scientifico di SSNV.

**Dr. ALBERTO FERRANDO, MD**

Pediatra  
Professore a contratto in Pediatria del territorio. Presidente Associazione Pediatri Liguri (APEL). Consigliere Nazionale Associazione Culturale di Pediatria. Consigliere Società Italiana di Pediatria sezione ligure (SIP).

**Dr.ssa DENISE FLIPPIN**

Biologa Nutrizionista, Libero professionista (Genova)  
Master universitario di I livello in Alimentazione e Dietetica Vegetariana presso l'Università Politecnica delle Marche, membro del comitato scientifico SSNV, docente in conferenze per il pubblico generale e in workshop e corsi ECM per i professionisti della sanità.

**Dr.ssa SILVIA GOGGI, MD**

U.O. Dietologia e Nutrizione Clinica, ospedale Luigi Sacco – ASST Fatebenefratelli-Sacco, MILANO

Medico nutrizionista, si occupa di alimentazione a base vegetale in stati di fisiologia (gravidanza, allattamento, alimentazione complementare) e patologia (diabete mellito, malattie cardiovascolari, obesità), in tutte le fasi del ciclo vitale. Membro del comitato Scientifico di SSNV, referente di ReteFamigliaVeg.

**Dr. VINCENZINO SIANI, MD**

Medico e naturalista, Presidente SINVE.  
Docente in Ecologia della Nutrizione, seminario del Corso di Laurea specialistica in Scienze della Nutrizione Umana, Università di Roma "Tor Vergata". Editore di "NUTRIRSI", portale web [www.nutrirsi.eu](http://www.nutrirsi.eu).

**Dr.ssa CARLA TOMASINI, MD**

Pediatria e puericultura. Master di II livello in Nutrizione e Dietetica presso l'Università Politecnica delle Marche. Relatrice in corsi teorici e pratici sulla alimentazione sana dei bambini e delle famiglie.

**Dr.ssa MARIA ALESSANDRA TOSATTI**

Biologa Nutrizionista, Libero professionista (Padova)  
Master in Alimentazione e Dietetica Vegetariana presso l'Università Politecnica delle Marche, Specialista in Biochimica Clinica, membro del comitato Scientifico di SSNV, referente di ReteFamigliaVeg.

**BUFFET A CURA DELLO CHEF Dr. ALBERTO BERTO**

Società Scientifica di Nutrizione Vegetariana.  
Laureato in economia e appassionato di cucina, opera come chef a domicilio, specializzandosi nella realizzazione di menu particolari per vari tipi di intolleranze e si avvicina all'alimentazione totalmente vegetale. Inizia la collaborazione con SSNV realizzando buffet che seguono alcune conferenze e, su incarico della stessa, tiene corsi di introduzione alla cucina priva di prodotti animali negli istituti alberghieri del nord Italia oltre a giornate formative per cuochi e addetti alla ristorazione.