

condizioni, di guardare alla preparazione del cibo come un momento di condivisione ed un'opportunità per trasformare i propri limiti in potenzialità. Un approccio multidisciplinare agli argomenti trattati fornirà strumenti utili alla gestione delle patologie per una migliore qualità di vita del bambino e della sua famiglia.

Sede: Palazzo Branciforte

Modulo Allergie Alimentari

Incontri:

19 Febbraio 2018 (19.00-22.00) *Le Allergie Alimentari - 1° Incontro*

- Cos'è l'Allergia Alimentare. Le implicazioni nella quotidianità
- Cibi al alto rischio
- Il ruolo degli antiossidanti
- Le reazioni allergiche
- Lezione pratica di cucina
- I primi piatti

26 Febbraio 2018 (19.00-22.00) *Le Allergie Alimentari - 2° Incontro*

- Riconoscere la reazione + video/immagini
- Alimenti da evitare
- Antiossidanti alternativi
- Lezione pratica di cucina
- Antipasti e secondi

5 Febbraio 2018 (19.00-22.00) *Le Allergie Alimentari - 3° Incontro*

Incontri:

12 Marzo 2018 (19.00-22.00) *Il diabete - 1° Incontro*

- Entità del fenomeno diabete nell'infanzia
- La dieta mediterranea al giorno d'oggi
- Il ruolo degli antiossidanti
- Lezione pratica di cucina
- I primi piatti

19 Marzo 2018 (19.00-22.00) *Il diabete - 2° Incontro*

- Il valore nutrizionale degli alimenti
- La dieta bilanciata del giovane diabetico
- La terapia del giovane diabetico
- Lezione pratica di cucina
- Antipasti e secondi

26 Marzo 2018 (19.00-22.00) *Il diabete - 3° Incontro*

- Dieta ed esercizio fisico
- Conteggio dei carboidrati
- Cibi sconsigliati
- Lezione pratica di cucina
- Dolci e dessert

- 16 Aprile 2018 (19.00-22.00) **Obesità - 1° Incontro**
- Obesità infantile: epidemia del secolo
 - Salute ed home made food
 - Il ruolo degli antiossidanti
 - Lezione pratica di cucina
 - I primi piatti

23 Aprile 2018 (19.00-22.00) **Obesità - 2° Incontro**

- Obesità.....giovane adulto sano?
- Cattive abitudini alimentari o genetica
- Calcolo calorie
- Lezione pratica di cucina
- Antipasti e secondi

30 Aprile 2018 (19.00-22.00) **Obesità - 3° Incontro**

- Valore nutrizionale degli alimenti
- Dieta mediterranea e piramide alimentare
- Esercizio fisico ed alimentazione
- Lezione pratica di cucina
- Dolci e dessert

Interverranno:

Prof. Carla Giordano, Dr. Felicia Pantò, Dr. Giuseppe Rosafo, UOC Endocrinologia, AOUP P. Giaccone, Università degli Studi di Palermo, Prof. Vincenzo Lo Gerfo, Esperto in Attività Fisica Adattata, Vivi Sano Onlus
Dr. Marta Di Carlo, Laboratorio di Sviluppo e Degenerazione IBIM-CNR
Giacchino Trapani, chef