



O.S.D.I.  
*Operatori Sanitari  
di Diabetologia Italiani*



Con il patrocinio di



**Corso pratico di aggiornamento continuo professionale  
per Medici, Infermieri e Dietisti di Diabetologia**

**modalità operative  
per una gestione ottimizzata  
del diabete mellito tipo 1:  
alimentazione e insulina**

**Quarto d'Altino (VE)  
3 e 4 aprile 2009  
Hotel Crowne Plaza Venice East**

**sede congressuale**

**Hotel Crowne Plaza Venice East**

Via della Resistenza 18/20

30020 Quarto D'Altino (Ve)

Tel. 0422/703811 - Fax 0422/703822

**come raggiungere la sede**

**In Treno**

Con la linea regionale Venezia-Trieste, scendere alla Stazione di Quarto d'Altino.

L'hotel si trova esattamente di fronte alla stazione.

**In Auto**

Lungo l'autostrada A4 prendere l'uscita di Quarto d'Altino, e poi seguire le indicazioni per il centro e/o la stazione ferroviaria. L'albergo è esattamente di fronte alla stazione ferroviaria.

**ECM**

È stata inoltrata la richiesta di accreditamento presso il Ministero della Salute al fine dell'ottenimento dei crediti ECM per le categorie Infermiere, Medico Chirurgo e Dietista

**segreteria organizzativa**

**OSDI srl**

Via Guelfa 9 - 40138 Bologna

Tel. 051-300100 - Fax 051-309477

Email l.marzuillo@planning.it

Con il contributo non condizionante di



**ACCU-CHEK®**

Vivi la vita. Come vuoi.

## premesse

*Nell'approccio tradizionale alla dieta del paziente diabetico una delle caratteristiche specifiche è l'introduzione di una quota costante di carboidrati ai pasti.*

*Per molti decenni la dieta del paziente diabetico è stata caratterizzata da una significativa riduzione dell'apporto di carboidrati rispetto alla dieta di un soggetto non diabetico. Negli anni '20 il consumo consigliato era il 20% delle calorie totali; negli anni '50 è salito al 40%; fino ad arrivare ai nostri giorni dove il quantitativo raccomandato di carboidrati è compreso tra il 45 e il 60% delle calorie totali, in base alla valutazione nutrizionale ed agli obiettivi terapeutici.*

*Nel corso degli anni l'attenzione degli specialisti in alimentazione si è focalizzata sull'uso delle "liste di scambio", sistema basato sulla suddivisione in gruppi dei cibi con simile contenuto in carboidrati, proteine e grassi, in modo che gli alimenti di ciascun gruppo – o lista – potevano essere sostituiti e scambiati con altri alimenti dello stesso gruppo. Successivamente nel '93 l'American Diabetic Association e l'American Diabetes Association Steering Committee on Diabetes Nutrition Resources raccomandarono lo sviluppo e la pubblicazione di altri approcci nutrizionali. Uno di questi approcci è il metodo basato sul calcolo dei carboidrati. Questo metodo ha ricevuto una consacrazione dallo studio DCCT, dove è risultato essere efficace nel permettere il raggiungimento degli obiettivi glicemici garantendo una ampia flessibilità ai pasti.*

*I carboidrati presenti nell'alimentazione rappresentano il principale fattore determinante il fabbisogno insulinico per ogni pasto effettuato. Anche se l'escursione glicemica e la velocità della comparsa del glucosio differiscono da pasto a pasto, si ritiene che il 90-100% dei carboidrati penetri nel circolo ematico sotto forma di glucosio approssimativamente tra 20-90 minuti dopo l'assunzione.*

*Nonostante anche parte di proteine e grassi vengano metabolizzate in glucosio, il loro apporto nella quantità di carboidrati assorbiti nel periodo post-prandiale è relativamente scarso, influenzando molto poco il fabbisogno insulinico. Quindi, una stima abbastanza precisa del fabbisogno insulinico che un determinato pasto genera può essere ricavata attraverso il semplice calcolo dei grammi di carboidrati contenuti in quel pasto.*

*Questo metodo può rendere possibile un buon controllo delle glicemie post-prandiali anche in quei pazienti che utilizzano dosaggi insulinici flessibili, permettendo uno stile di vita senza troppe limitazioni alimentari.*

## destinatari

Équipe diabetologiche: medico e infermiera (equipe minima obbligatoria), ove possibile anche la dietista

## n° partecipanti

36 per edizione

## obiettivo generale

Far nascere e sviluppare la consapevolezza che il counting dei carboidrati è uno strumento irrinunciabile per la cura del paziente con diabete mellito tipo 1. Dare gli strumenti alle équipe partecipanti per poter realizzare nella propria sede un corso sul counting dei carboidrati.

## obiettivi specifici

### Sapere

I Partecipanti dovranno sapere:

- Cosa sono i carboidrati
- In quali alimenti sono contenuti i carboidrati
- Cos'è una dieta di scambio
- Cos'è un diario alimentare
- Cos'è il rapporto insulina-carboidrati
- Cos'è il fattore di insulino-sensibilità

### Saper fare

I partecipanti dovranno saper fare:

- Analizzare un diario alimentare
- Individuare gli alimenti contenenti carboidrati tra quelli scritti in un diario alimentare
- Conteggiare i carboidrati presenti nei pasti di un diario alimentare
- Sostituire uno o più alimenti contenenti carboidrati con altri che contengono la stessa quantità di carboidrati
- Individuare il rapporto insulina-carboidrati di ogni singolo pasto da consigliare al paziente
- Calcolare il fattore di insulino-sensibilità di ogni singolo paziente

### Saper essere

I partecipanti dovranno saper essere:

- Disponibili alla collaborazione efficace con il paziente
- Essere responsabili della creazione di un percorso di formazione sul counting dei carboidrati per il paziente con diabete mellito tipo 1
- Essere promotori del counting dei carboidrati come parte integrante del piano terapeutico

## gruppo di progetto

**Responsabile di progetto:** Rosangela Ghidelli

**Responsabile Scientifico:** Luigi Sciangula

**Équipe di progetto:** Donata Richini, Giuseppe Marelli  
Alessandra Ciucci, Silvana Pastori  
Elisa Bellini, Adele Tono

venerdì 3 aprile 2009

09.30-11.00 Registrazione dei partecipanti-

11.00-11.30 Saluto ai partecipanti

**Presidente Regionale OSDI**

Presentazione del corso:  
"freccia di processo"

Contratto d'aula

**Luigi Sciangula**

11.30-11.50

Il Diabete mellito tipo 1 in Italia e nelle Regioni ospitanti: epidemiologia, aspetti organizzativi/gestionali, PDTA  
**Luciano Zenari**

11.50-12.20

Il counting dei carboidrati - Principi nutritivi e glicemia postprandiale  
**Alessandra Ciucci**

12.20-13.20

**1° LAVORO DI GRUPPO**  
Alla ricerca dei carboidrati

13.20-14.40

**pranzo**

14.40-15.00

La dieta di scambio nel counting dei carboidrati  
**Donata Richini**

15.00-16.30

**2° LAVORO DI GRUPPO**  
Scambiamo i carboidrati

16.30-17.00

**coffee break**

17.00-19.00

**3° LAVORO DI GRUPPO**  
Conto i carboidrati

19.00-19.30

Plenaria: incontro con gli esperti

21.00

**cena**

sabato 4 aprile 2009

08.20-08.40

Contestualizzazione: "freccia di processo"  
**Luigi Sciangula**

08.40-09.00

Il fattore di insulino-sensibilità e il rapporto insulina-carboidrati  
**Luigi Sciangula**

09.00-10.30

**4° LAVORO DI GRUPPO**  
Il fattore di insulino-sensibilità e il rapporto insulina-carboidrati

10.30-11.00

**coffee break**

11.00-12.00

**5° LAVORO DI GRUPPO**  
La valutazione dei diari e la stima del peso (prima parte)

12.00-12.15

L'esperienza di Mariano Comense  
**Rosangela Ghidelli**

12.15-12.30

Il Counting dei CHO nella nostra regione: esperienze ed aspetti organizzativi  
**Roberta Assaloni**

12.30-14.00

**pranzo**

14.00-15.30

**6° LAVORO DI GRUPPO**  
La valutazione dei diari e la stima del peso (seconda parte)

15.30-16.00

Discussione finale

Compilazione questionari finali e questionario ECM - Chiusura del corso

**TUTOR: Rosangela Ghidelli**  
**Silvana Pastori**  
**Adele Tono**