

SINU-Programma di formazione itinerante 2017



Commissione Nazionale
Italiana per l'UNESCO



S I N U

SOCIETÀ ITALIANA
DI NUTRIZIONE UMANA
SEZIONE REGIONE LIGURIA



Ordine Nazionale
Biologi

SUBSTRATI PROTEICO-ENERGETICI NELLA
ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA:
verso una miscela ottimale



VENERDÌ 6 OTTOBRE 2017

Sala delle Grida - Palazzo della Borsa, Via XX Settembre, Genova



Camera di Commercio
Genova

PATROCINI



ORDINE DEI MEDICI
CHIRURGI E
DEGLI ODONTOIATRI

L A S P E Z I A



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI GENOVA



Comune di Genova



REGIONE LIGURIA



ISTITUTO

ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE

del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta
J. Allera

Programma

- 08.30** RegISTRAZIONI DEI PARTECIPANTI
- 09.00** Saluti Autorità
- 09.15** Saluti della Società Italiana della Nutrizione Umana
A. Bordoni
- 09.20** Apertura dei lavori:
G. Adami, S. Carozzi
- Moderatori: G. Adami, L. Landini
- 09.30** Presentazione documento SINU sul consumo di succhi 100% frutta
D. Erba
- 10.00** Proteine animali e proteine vegetali: fabbisogni, ruolo per la salute e per la corretta alimentazione
L. Rossi
- 10.30** Acidi grassi saturi e acidi grassi mono e polinsaturi: differenti caratteristiche chimico-fisiche e differenti effetti sull'organismo
A. Bordoni
- 11.00** Coffee break
- 11.15** Carboidrati: fabbisogno minimo, effetti fisiologici e relazione con fattori di rischio
M. Dall'Asta
- 11.45** Il sale nell'alimentazione, dal ruolo fisiologico alle patologie croniche associate agli eccessi
P. Simonetti
- 12.15** L'alimentazione mediterranea: epidemiologia ed effetti sulla salute
A. Casini
- 12.45** Presentazione del "Mediterranean Personal Gourmet"
Genova Liguria Gourmet
- 13.00** Discussione generale
- 13.30** Lunch
- Moderatori: G. Adami, E. Nicosia
- 14.00** Gli oli di oliva nella alimentazione mediterranea
P. Zunin
- 14.20** La pasta: quando la tecnologia incontra il gusto
A. Marti
- 14.40** Consumo e sicurezza alimentare dei prodotti ittici
A. Ferrari
- 15.00** Liguria: consumo di pesce
L. Ariu, A. Carraro, A. Viani
- 15.20** Liguria: quanto c'è di "mediterraneo" nella ristorazione scolastica
F. Pascali
- 15.40** Liguria: le scelte mediterranee nella ristorazione ligure
S. Carozzi
- 16.00** Discussione generale
- 16.30** TERMINE DEI LAVORI E TEST FINALE PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI ECM



Responsabile Scientifico

Gianfranco Adami

Comitato Scientifico

Gianfranco Adami

Matilde Borriello

Sergio Carozzi

Daniela Erba

Raffaella Gradaschi

Federica Pascali

Paolo Simonetti

Relatori e Moderatori

Gianfranco Adami

Università di Genova

Letizia Ariu

Università di Genova

Alessandra Bordoni

Università di Bologna

Matilde Borriello

IPSEOA M. Polo Genova

Sergio Carozzi

Camera di Commercio Genova

Alice Carraro

Università di Genova

Alessandro Casini

Università di Firenze

Margherita Dall'Asta

Università di Parma

Daniela Erba

Consigliere del Direttivo SINU, Università di Milano

Angelo Ferrari

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Raffaella Gradaschi

Ospedale Policlinico San Martino e Università di Genova

Linda Landini

Turku University Central Hospital

Alessandra Marti

Università di Milano

Elena Nicosia

Regione Liguria

Federica Pascali

Azienda Sanitaria Locale 3 Genova

Laura Rossi

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione Roma

Paolo Simonetti

Università di Milano

Alice Viani

Università di Genova

Paola Zunin

Università di Genova



S I N U

SOCIETÀ ITALIANA
DI NUTRIZIONE UMANA

SI RINGRAZIA PER IL CONTRIBUTO

STEFANIA ACQUARO
MARCO BERTAGNON
LUCIANO DABOVE
MONICA DELLEPIANE

SI RINGRAZIA




D S M E D I C A


Liguria


VEGETAL-PROGRESS
LABORATORIO DI ANALISI NUTRIZIONALI E FORTIFICAZIONE


pure sea water


Liguria Gourmet


Riso
di
Nori


I Prodotti
Zafferano


COMITATO
SUCCHI 100% FRUTTA



AKESIOS
FORMAZIONE & CONGRESSI GROUP

Via Cremonese 172 Parma, Italy
Ph. +39 0521 647705
Fax +39 0521 1622061
info@akesios.it - www.akesios.it