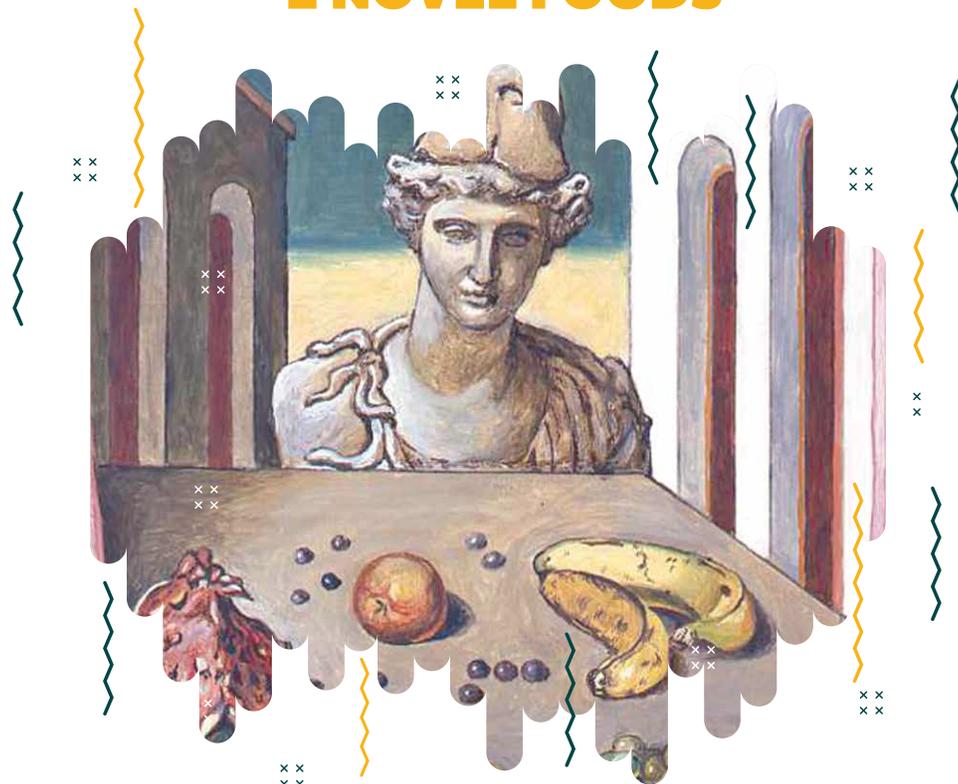


ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E NOVEL FOODS



Responsabile scientifico
Pierpaolo PAVAN

PADOVA
Palazzo della Salute
Museo della medicina-Musme

RAZIONALE SCIENTIFICO

La sfida più rilevante del momento è la necessità di nutrire una popolazione globale in crescita con una dieta sana, definendo anche sistemi alimentari sostenibili per ridurre al minimo i danni al nostro pianeta. Pertanto, risulta di fondamentale importanza favorire la diffusione di questi modelli di nutrizione tra la popolazione. In questo scenario, la sostenibilità della salute pubblica rappresenta uno dei principali nuovi temi etici della società.

Una corretta nutrizione rappresenta un fattore centrale per il benessere della società, soprattutto quella occidentale, caratterizzata da un crescente aumento dell'obesità e delle patologie degenerative correlate.

La sostenibilità nutrizionale si basa su alcuni cardini quali la preservazione della biodiversità, la sicurezza alimentare, la riduzione degli sprechi, il basso impatto ecologico del cibo e la funzionalità degli alimenti, rafforzando il concetto che la salute dell'uomo non può essere svincolata dalla salute del Pianeta. La sfida dei prossimi anni per la comunità scientifica sarà concentrata sulla capacità di aumentare le conoscenze dei rapporti tra dieta, salute e ambiente.

Solo attraverso la riduzione degli sprechi alimentari e del danno ambientale che ne deriva e nel fornire ai cittadini opzioni per un utilizzo sostenibile del cibo attraverso la definizione di stili di vita funzionali e a basso impatto ambientale.

Con il patrocinio di

1222-2022
800
ANNI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Ordine
dei tecnici sanitari di radiologia medica
e delle professioni sanitarie tecniche,
della riabilitazione e della prevenzione
Venezia - Padova

8.30 - 9.00 **Registrazione partecipanti**

9.00 **Apertura lavori:**
Dott. Pierpaolo Pavan

SESSIONE 1: I MODELLI ALIMENTARI SOSTENIBILI

Moderatori S. Rebuffi, P. Pavan

9.15 - 9.45 **Modello mediterraneo e sostenibilità**
Prof. P. Spinella

9.45 - 10.15 **L'alimentazione sostenibile è quella su base vegetale?**
Dott.ssa R. Valentini

10.15 - 10.45 **La Ristorazione collettiva concepita in un'ottica di sostenibilità**
Dott.ssa L. Cammisa

Discussione

11.00 - 11.30 **Coffe break**

11.30 - 12.00 **Il microbiota nei diversi modelli alimentari**
Dott. P. Lecis

12.30 - 13.00 **L'integrazione nei modelli a base vegetale**
Dott. Francini

Discussione

13.15 - 14.00 **Lunch**

SESSIONE 2: NOVEL FOODS

Moderatori R. Valentini, G. Pilone

14.00 - 14.45 **Diversamente carne: certezze, curiosità e fake news sulle carni "non tradizionali"**
Prof. V. Giaccone

14.45 - 15.30 **Alimenti germogliati: il cibo del futuro**
Dott. P. Pavan

15.30 - 16.00 **Nuovi alimenti, cambiano anche le allergie alimentari?**
Dott.ssa A. Toniolo

16.00 - 16.30 **I componenti vegetali nell'alimentazione artificiale**
Dott. M. D'Angelo

Discussione

17.15 - 18.00 **Questionario ECM**

RELATORI E MODERATORI

Prof. Paolo Spinella

Direttore della scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione e del master universitario in Metodologia della ricerca in nutrizione. Nell'azienda ospedaliera università di Padova è attualmente direttore dell'Unità operativa complessa di Dietetica e nutrizione clinica.

Prof. Valerio Giaccone

Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute - MAPS. Università degli studi di Padova

Dott. Pierenrico Lecis

Unità operativa complessa di gastroenterologia ed endoscopia digestiva Ospedale San Bassiano, Bassano (Vi) Aulss7 pedemontana. Direttore della UOC di Gastroenterologia di Bassano

Dott. Pierpaolo Pavan

Direttore di Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ULSS8

Dott.ssa Lucia Cammisa

Dietista presso un'azienda leader nel settore del foodservice Prof.ssa a.c. Università degli Studi di Padova, DIMED Padova

RELATORI E MODERATORI

Dott.ssa Stefania Rebuffi

Dietista Az. ULSS 3 Serenissima Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. SIAN, Distretto del Veneziano - U.O.S. Igiene Nutrizione

Dott. Matteo D'Angelo

Dietista U.O.C. Dietetica e Nutrizione Clinica
Azienda Ospedale - Università di Padova

Dott.ssa Alice Toniolo

Dietista UOSD Allergie Alimentari - Azienda Ospedaliera di Padova
Tutor Corso di Laurea in Dietistica Università degli Studi di Padova

Dott.ssa Romina Valentini

Dietista Coordinatore delle Attività Didattiche Corso di Laurea in Dietistica Servizio di
Dietetica e Nutrizione Clinica-AOP. Prof.ssa a.c. Università degli Studi di Padova,
DIMED Padova

Dott. Francesco Francini

Medico specialista in scienza dell'alimentazione Servizio di Dietetica e Nutrizione
Clinica-AOP, Prof. a.c. Università degli Studi di Padova DIMED Padova

Dott.ssa Grazia Pilone

Medico specialista in Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva e in Scienze
dell'Alimentazione - Libera professionista

INFORMAZIONI

EVENTO ECM

ID evento: 357562

ID provider: 4596

Crediti ECM: 8

Metodo di verifica ed informazioni vari

La documentazione ECM (scheda anagrafica, questionario valutazione e apprendimento), dovrà essere riconsegnata alla Segreteria Organizzativa al termine dei lavori. L'assegnazione dei crediti formativi sarà subordinata a:

- presenza in sala per il 90% della durata dell'evento
- aver risposto correttamente al 75% dei quesiti del questionario di apprendimento
- aver consegnato il questionario di valutazione dell'evento compilato

Attestato ECM

Verrà spedito all'indirizzo di posta elettronica indicato sul modulo dopo aver effettuato le opportune verifiche.

Attestato di partecipazione

Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione a fine corso

Modalità di iscrizione

Per iscriversi si prega di cliccare i link sottostanti:

Medico Chirurgo

<https://trainingecm.com/front/single/272>

Psicologo, Biologo, Assistente sanitario, Dietista, Fisioterapista, Infermiere

<https://trainingecm.com/front/single/266>

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E NOVEL FOODS

INFORMAZIONI

Professioni accreditate per l'evento

Dietisti e Medici Chirurghi di area interdisciplinare

Quota iscrizione

Gratuita per i soci Adi in regola con a quota associativa

Dietisti 40€

Medici 70€

Possibilità di associarsi ad ADI in sede congressuale.

CON LA SPONSORIZZAZIONE NON CONDIZIONANTE DI:



SEGRETERIA DELEGATA

segreteria@adiitalia.net | www.adiitalia.org
+39.338.2311876

WOMBLAB

womlab.com

Associato



Social media

