

RELATORI E MODERATORI

C. Angelomè

Dirigente Medico S.S. Dietologia ASL 3 Genovese in collaborazione con le dietiste delle varie strutture di ristorazione collettiva

L. Baroni

Dirigente Medico ASL 9 Treviso e Presidente della Società Scientifica Nutrizione Vegetariana

M. Berveglieri

Pediatra di libera scelta e Nutrizionista ASL Ferrara

A. Borrini

Dietista ASL 3 Genovese

F. Castorina

Presidente Società Vegetariana

M. Costa

Dirigente Medico S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL 3 Genovese

C. Culotta

Medico Responsabile S.S. Epidemiologia e Stili di Vita ASL 3 Genovese

P. Delucchi

Dietista ASL 3 Genovese

A. Ferrando

Pediatra di libera scelta ASL 3 Genovese

L. Minucci

Dirigente Medico Responsabile S.S. Dietologia ASL 3 Genovese

E. Moriconi

Veterinario Dirigente ASL TO3 - Azienda Sanitaria Locale di Collegno e Pinerolo (TO)

E. Nerva

Responsabile Ufficio Stampa, Comunicazione e URP ASL 3 Genovese

E. Pignone

Consigliere Comune di Genova

P.A. Rossi

Docente di Storia del pensiero scientifico Dipartimento di Filosofia - Sezione di Epistemologia - Università degli Studi di Genova

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il corso è destinato alle seguenti figure professionali: 30 Medici (20 Dipendenti ASL 3 e 10 esterni), 5 Assistenti sanitari ASL 3, 10 Dietisti (4 Dipendenti ASL 3 e 6 esterni), 35 Infermieri (25 Dipendenti ASL 3 e 10 esterni).

Posti disponibili: 80

Crediti ECM assegnati: 10

Modalità di iscrizione interni: Per iscriversi accedere alla pagina delle iscrizioni web da Intranet/Formazione/ Iscrizione web e dossier formativo

Modalità di iscrizione esterni: mail a: formazione@asl3.liguria.it

Per informazioni: formazione@asl3.liguria.it

Referente S.C. Aggiornamento e Formazione:

V. GASPARI (tel. 010 849 5302)

in collaborazione con



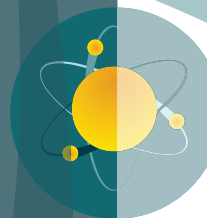
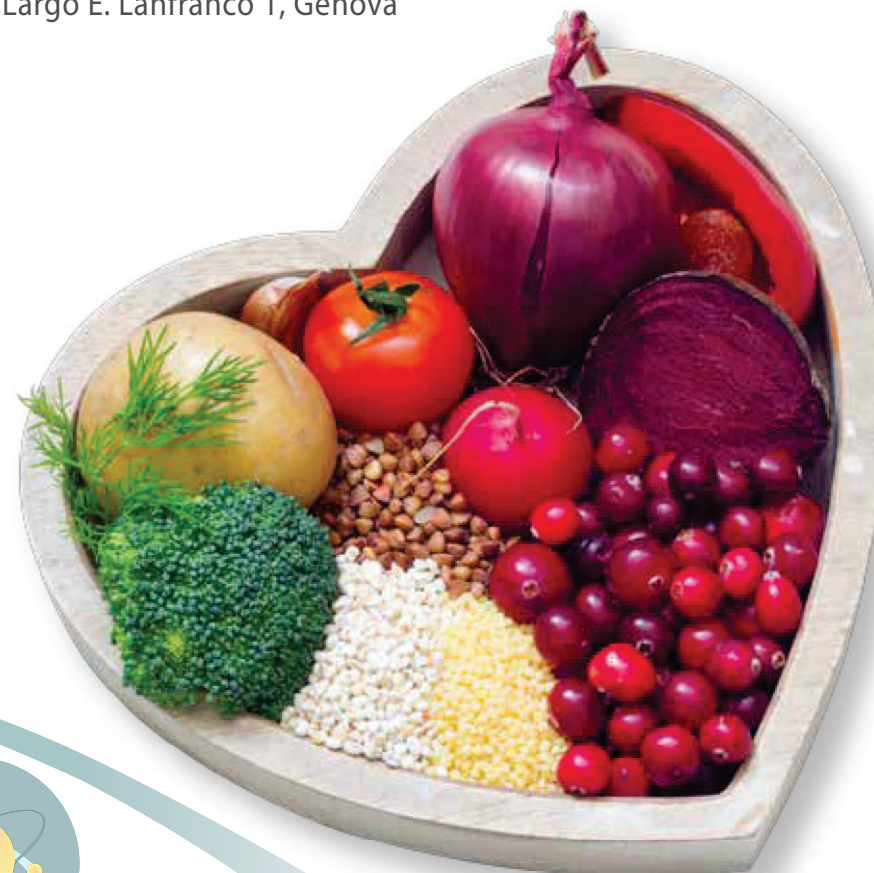
EVENTO SCIENTIFICO



Alimentazione ecosostenibile: alimentazione a base vegetale e recupero del “mangiare” della tradizione

Giovedì 4 maggio 2017

Palazzo Doria Spinola - Sala Consiglio della Città Metropolitana
Largo E. Lanfranco 1, Genova



Razionale

Negli ultimi cinquant'anni il mutamento delle scelte alimentari ha condotto a un forte incremento dell'alimentazione a base animale (carne, pesce, latticini). L'industria agroalimentare e la distribuzione si sono adeguate a queste richieste del mercato aumentando la produzione e determinando, di conseguenza, inquinamento, degrado ambientale ed eccesso di apporto calorico-proteico.

Gli studi epidemiologici evidenziano come una riduzione dell'assunzione di alimenti a base animale e un recupero della tradizione

alimentare possa portare a un miglioramento non solo dello stato di salute della popolazione, ma anche ambientale.

Questo progetto formativo mira a fornire agli operatori sanitari gli strumenti necessari a orientare la popolazione verso una più corretta alimentazione senza essere sviati o confusi da integralismi ideologici che poco hanno a che vedere con una visione scientifica delle esigenze nutrizionali e delle conseguenze di inadeguati consumi alimentari.

Responsabile Scientifico:

Dott. Luigi Minucci

Dirigente Medico Responsabile S.S. Dietologia
ASL 3 Genovese

Programma

MATTINA

- 08.00 Registrazione partecipanti
- 08.30 Saluti delle Autorità
- 09.00 L'impatto delle scelte alimentari sull'ambiente: il paradigma dell'industria dei rifiuti
E. Pignone
- 09.30 Il "mangiare" della tradizione e l'impatto delle altre culture alimentari
P.A. Rossi
- 10.00 Alimentazione consapevole. Cibi di origine animale: margini di sicurezza, zona di origine, controlli
E. Moriconi
- 10.30 Alimentazione consapevole. Cibi di origine vegetale: margini di sicurezza, zona di origine, controlli
M. Costa
- 11.00 Alimentazione a base vegetale nell'età evolutiva
M. Berveglieri
- 11.30 Orti urbani
C. Culotta
- 12.00 Preparazione di un pasto a base vegetale a cura dell'Istituto Bergese di Genova
Composizione bromatologica e valorizzazione dietetica del pasto.
La degustazione
Compilazione della scheda valutativa della appetibilità, gusto, digeribilità, qualità nutrizionale percepita del pranzo (3 gruppi)
F. Castorina
P. Delucchi
A. Borrini

POMERIGGIO

- 14.00 L'alimentazione a base vegetale nelle linee guida dietetiche nazionali e internazionali e tipi di diete a base vegetale
L. Baroni
- 14.30 Come gestire la libertà di scelta alimentare in condizione di salute e malattia
L. Minucci
- 15.00 Nuove famiglie vegetariane e pediatri
A. Ferrando
- 15.30 Come la ristorazione collettiva risponde alla richiesta di dieta a base vegetale
C. Angelomè in collaborazione con D. Tiso, gli studenti del Corso di Laurea in Dietistica e la Ristorazione Scolastica
- 16.00 Valutazione: questionario
- 16.30 Tavola rotonda aperta al pubblico "Libertà di scelta e sostenibilità della dieta vegana nell'infanzia, maturità e vecchiaia"
L. Baroni, F. Castorina, A. Ferrando, M. Losio, L. Minucci
Coordina: **E. Nerva**
- 18.00 Conclusioni