

ALIMENTI FUNZIONALI ED INTEGRATI:

aggiornamenti su oli e grassi vegetali, fitoalimurgia e sicurezza alimentare

Evento Formativo Aziendale n.131-

SALA CONVEGNI
Ospedale SS Annunziata
Via Ospedali, n. 14
SAVIGLIANO



Immagine liberamente tratta da sito web per scopi non commerciali

1 Ottobre 2015

PROGRAMMA

ore 8,15 Registrazione partecipanti
ore 08,25 Saluti Direttore SIAN Dip. Prev. ASL CN1 – Dr Sebastiano Blancato

Moderatore Dr. Sergio Miaglia

08,30	Introduzione, presentazione e obiettivi del corso	<i>Miaglia S.</i>
08,45	Fitoalimurgia: proprietà alimentari, salutistiche e problematiche di riconoscimento	<i>Colombo M. L.</i>
09,30	Piante spontanee alimentari ed inquinanti ambientali: spunti da un progetto di ricerca sul tarassaco	<i>Abollino O.</i>
10,15	Esperienze sensoriali con elisir ed infusi: bevande dissetanti e tisane	<i>Miaglia S. – Rizzo A.</i>
10,45	Composizione inorganica in alimenti funzionali: potenzialità e rischi per la salute	<i>Giacomino A.</i>
11,30	Olio di palma “contro tutti”: aspetti chimici e tecnologici	<i>Cordero C.</i>
12,15	Tutti contro l’olio di palma: quanto è dannoso per la nostra salute?	<i>Liberto E.</i>
13,30	“Mangia che ti passa...” promuovere corretti stili alimentari in cucina	<i>Miaglia S. - Rizzo A.</i>
14,00	Discussione	<i>Miaglia S.</i>
14,15	Verifica apprendimento	<i>Miaglia S.</i>
14,30	Fine lavori	

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo scopo primario della dieta è fornire nutrienti sufficienti a soddisfare le esigenze nutrizionali della persona. Sono sempre di più le prove scientifiche a sostegno dell'ipotesi che alcuni alimenti e componenti alimentari abbiano effetti benefici, fisiologici e psicologici, che vanno oltre l'apporto dei nutrienti di base. La moderna scienza dell'alimentazione è andata oltre i concetti classici, consistenti nell'evitare carenze di nutrienti e nell'adeguatezza dell'alimentazione di base, passando al concetto di alimentazione "positiva" od "ottimale". La ricerca è oggi incentrata sull'identificazione dei componenti alimentari biologicamente attivi potenzialmente in grado di ottimizzare il benessere fisico e mentale e di ridurre anche il rischio di contrarre malattie; Si è scoperto che molti prodotti alimentari tradizionali, tra cui frutta, verdura, soia, cereali integrali e latte, contengono componenti potenzialmente benefici per la salute. Per contro può esserci una scarsa attenzione agli aspetti di sicurezza alimentare e l'introduzione di ingredienti alimentari per scopi tecnologici senza un'adeguata valutazione dell'impatto che potrebbero avere per la nostra salute.

INFORMAZIONI

Destinatari: medico, veterinario, biologo, dietista, assistente sanitaria, infermiera, tecnico della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro

Denominazione provider: ASL CN1

Crediti ECM: in fase di accreditamento

Numero massimo di partecipanti: n. 80 di cui

- n. 65 posti per dipendenti DIP. DI PREVENZIONE ASL CN1
- n. 15 posti per esterni

Durata complessiva: 6 ore

Condizioni per ottenere l'attestato di partecipazione all'evento e l'attestato crediti ECM:

- frequenza: 100% delle ore del Corso,
- valutazione di apprendimento nella misura dell'80%
- compilazione di questionario di gradibilità

Procedura di valutazione: questionario

MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione è gratuita ma obbligatoria e deve essere effettuata on-line all'indirizzo www.ecmpiemonte.it.

DIPENDENTI del S.S.R. REGIONE PIEMONTE REGISTRATI SUL SITO ECM

- accedere all'AREA RISERVATA utilizzando utente e password
- consultare OFFERTA FORMATIVA CORSI REGIONALI ACCREDITATI
- nella colonna di sx scegliere ORGANIZZATORE
 - FUORI SEDE se non dipendente ASL CN1
 - IN SEDE se dipendente della ASL CN1
- scegliere il corso e cliccare su GESTIONE ISCRIZIONE
- Il sistema rilascia un modulo di pre-iscrizione

Se NON REGISTRATI SUL SITO ECM

Selezionare in basso a sinistra il link "Registra Professionista" e seguire le istruzioni e poi proseguire come per "Registrati sul sito ECM"

PARTECIPANTI ESTERNI al S.S.R. REGIONE PIEMONTE

- accedere all'area **Iscrizioni Online (istruzioni)** in basso a destra
- nell'aera EVENTI RELATIVI AL SEGUENTE ORGANIZZATORE scegliere ASL CN1
- scegliere il corso e cliccare sull' icona ISCRIZIONI
- scegliere **Iscriviti come esterno** seguendo la procedura
- inserire i propri dati anagrafici e professionali e cliccare su ISCRIVITI

RELATORI

Prof.ssa Ornella Abollino

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco UniTO

Prof.ssa Maria Laura Colombo

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco UniTO

Prof.ssa Chiara Cordero

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco UniTO

Prof.ssa Agnese Giacomino

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco UniTO

Prof.ssa Erica Liberto

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco UniTO

Dr. Sergio Miaglia

SIAN ASL CN1

Alessia Rizzo

Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche - UniTO

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dr. Sergio Miaglia

SIAN ASL CN1

Prof.ssa Maria Laura Colombo

DSTF - UNITO

DIRETTORE DEL CORSO

Dr.ssa Grazia Maria Alberico

Direttore S.C. OSRU

S.S.D. Formazione ASL CN1

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Sig.ra Vanda Marchiò

Direzione Amministrativa Dipartimento di Prevenzione

vanda.marchio@aslcn1.it - Tel. 0171/450161

Sig.ra Laura Dellerba – Segreteria ed assistenza in loco

SIAN ASL CN1

SCADENZA ISCRIZIONI

22 settembre 2015

(salvo esaurimento posti)

L'iscrizione è subordinata al parere del Direttore del Corso.

Verrà inviata mail a conferma dell'iscrizione entro il 25 settembre.