



Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione Provider EFPE EMME SAS DI ANNA MARSIAJ & C.

Titolo LA PRODUZIONE LATTIERO-CASEARIA IN VENETO, TEMATICHE NUTRIZIONALI E DI CONSUMO

ID Evento 67-107771

Tipologia Evento RES

Data Inizio 11/04/2017

Data Fine 11/04/2017

Date Intermedie

Durata 03:45

Professioni / Discipline	Dietista	Dietista
	Farmacista	Farmacista territoriale
	Infermiere	Infermiere
	Infermiere pediatrico	Infermiere pediatrico
	Medico chirurgo	Gastroenterologia Geriatria Igiene degli alimenti e della nutrizione Igiene, epidemiologia e sanità pubblica Malattie metaboliche e diabetologia Medicina generale (medici di famiglia) Medicina interna Nefrologia Patologia clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia) Pediatria Privo di specializzazione Scienza dell'alimentazione e dietetica
	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
	Terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva	Terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva
	Veterinario	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati Sanità animale

Numero partecipanti 80

Obiettivo Strategico Nazionale

Obiettivo Strategico Regionale

Costo 0.00

Crediti 4.0

Responsabili Scientifici

Nome	Cognome	Qualifica
GINA	MENEGHEL	DIRETTORE UOC NEFROLOGIA E DIALISI MIRANO

Docente/ Relatore/ Tutor

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
CRISTINA	NICOLATO	RELATORE	titolare
LORENZA	CAREGARO NEGRIN	RELATORE	titolare
PIERENRICO	LECIS	RELATORE	titolare
AGOSTINO	PACCAGNELLA	RELATORE	titolare
SEVERINO	SEGATO	RELATORE	titolare
GINA	MENEGHEL	RELATORE	titolare
ROLANDO	MANFREDINI	RELATORE	titolare

Verifica Apprendimento

Questionario (test)

Segreteria Organizzativa

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale

In questi anni è in corso una preoccupante campagna di disinformazione sull'utilizzo di latte e derivati nell'alimentazione, campagna che ha creato spesso allarme nei consumatori e disorientamento sull'argomento negli operatori sanitari stessi.

In questo corso ci si propone di fare chiarezza – per quanto possibile – sulla sicurezza e qualità nutrizionale della produzione in Veneto di latte e derivati e di approfondire il ruolo di questi alimenti sia nella nutrizione nelle diverse età, considerando la piramide alimentare originaria, sia in corso di diverse patologie, ad esempio di fronte a soggetti allergici e/o idiosincrasici verso il lattosio.

Infine analizzeremo come si pongono le “nuove diete” versus latte e formaggi e se in alcuni casi è necessario, in assenza di latticini nella nutrizione, di integrare l'alimentazione stessa con nutrienti specifici, ad esempio il calcio.

I partecipanti al corso, medici infermieri e dietiste, saranno affiancati ai diversi portatori di interesse sull'argomento, dai consumatori ai produttori e ai rappresentanti delle associazioni, questo per cercare di sviscerare le diverse problematiche, spesso fantasiose riportate dai media, in particolare sulla rete.

Risultati attesi

fare chiarezza sulla sicurezza e qualità nutrizionale della produzione in Veneto di latte e derivati e di approfondire il ruolo di questi alimenti sia nella nutrizione nelle diverse età, considerando la piramide alimentare originaria,

Introdurre le tematiche che verranno affrontate nelle varie relazioni

Analisi di come si pongono le “nuove diete” versus latte e formaggi e necessità, in assenza di latticini nella nutrizione, di integrare l'alimentazione stessa con nutrienti specifici, ad esempio il calcio

Oggetto di studio della nutraceutica è un alimento d'origine naturale che sia facilmente reperibile a tutti ed il cui consumo permetta, a chi lo fa, di mantenere uno stato di buona salute. La nutraceutica, per essere una scienza, si deve basare sui dati scientifici e sulle scoperte relative ai singoli cibi in modo da fornire indicazioni utili

ruolo di questi alimenti sia nella nutrizione nelle diverse età, considerando la piramide alimentare originaria, sia in corso di diverse patologie, ad esempio di fronte a soggetti allergici e/o idiosincrasici verso il lattosio.

I partecipanti al corso, medici infermieri e dietiste, saranno affiancati ai diversi portatori di interesse sull'argomento, dai consumatori ai produttori e ai rappresentanti delle associazioni,

questo per cercare di sviscerare le diverse problematiche, spesso fantasiose riportate dai media, in particolare sulla rete.

disinformazione sull'utilizzo di latte e derivati nell'alimentazione, campagna che ha creato spesso allarme nei consumatori e disorientamento sull'argomento negli operatori sanitari stessi.

Programma del 11/04/2017

Provincia Sede VICENZA

Comune Sede VICENZA

Indirizzo Sede via Zamenhof

Luogo Sede Sala Riunioni Coldiretti Vicenza

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
14:30	14:45	Introduzione al corso	MENEGHEL	Introdurre le tematiche che verranno affrontate nelle varie relazioni	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
14:45	15:15	Origini e ruolo dei prodotti lattiero-caseari nella storia dell'uomo e nelle tradizioni gastronomiche del Veneto	NICOLATO	fare chiarezza sulla sicurezza e qualità nutrizionale della produzione in Veneto di latte e derivati e di approfondire il ruolo di questi alimenti sia nella nutrizione nelle diverse età, considerando la piramide alimentare originaria,	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
15:15	15:55	Valenza nutraceutica latte e derivati in relazione a tecniche di produzione e trasformazione	SEGATO	Oggetto di studio della nutraceutica è un alimento d'origine naturale che sia facilmente reperibile a tutti ed il cui consumo permetta, a chi lo fa, di mantenere uno stato di buona salute. La nutraceutica, per essere una scienza, si deve basare sui dati scientifici e sulle scoperte relative ai singoli cibi in modo da fornire indicazioni utili	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
15:55	16:25	Le nuove diete versus latte e formaggi	CAREGARO NEGRIN	Analisi di come si pongono le "nuove diete" versus latte e formaggi e necessità, in assenza di latticini nella nutrizione, di integrare l'alimentazione stessa con nutrienti specifici, ad esempio il calcio	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
16:25	17:05	Sicurezza e rintracciabilità	MANFREDINI	I partecipanti al corso, medici infermieri e dietiste, saranno affiancati ai diversi portatori di interesse sull'argomento, dai consumatori ai produttori e	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

				ai rappresentati delle associazioni, questo per cercare di sviscerare le diverse problematiche, spesso fantasiose riportate dai media, in particolare sulla rete.		
17:20	17:50	Intolleranza al lattosio e allergie al latte	LECIS	ruolo di questi alimenti sia nella nutrizione nelle diverse età, considerando la piramide alimentare originaria, sia in corso di diverse patologie, ad esempio di fronte a soggetti allergici e/o idiosincrasici verso il lattosio.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:50	18:30	Latticini e clinica: luci e ombre	PACCAGNELLA	disinformazione sull'utilizzo di latte e derivati nell'alimentazione, campagna che ha creato spesso allarme nei consumatori e disorientamento sull'argomento negli operatori sanitari stessi.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)