

Presentazione

Tra i nutrienti fondamentali spesso la componente lipidica risulta più critica, specie per quanto riguarda la scelta tra grassi di origine animale o vegetale. Attualmente appare emergente una informazione non sempre basata su precise evidenze scientifiche, ma che diffonde abitudini di moda, a causa di filosofie esistenziali o, peggio, di considerazioni di tipo economico e pubblicitario. Per una valida educazione alla sana alimentazione diventa quindi necessario un approccio con informazioni “basate sull’evidenza scientifica” che possano orientare in modo opportuno la propria scelta dei grassi presenti negli alimenti o usati come condimento. Ciò riguarda tanto la composizione chimica di tali lipidi, quanto le loro caratteristiche nutrizionali, le modificazioni gastronomiche previste e un opportuno consiglio clinico secondo le proprie caratteristiche fisiopatologiche.

Responsabile Scientifico dell’evento e Moderatore

Mario Colombo

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Relatori

Silvia Marconi

PhD . Dipartimento di Scienze Cliniche e Sperimentali - Università degli Studi di Brescia

Luigia Favalli

Nutrizionista già Docente presso Università degli Studi di Pavia

Giovanni Bandi

Professore Università degli Studi di Brescia

Francesco Brescianini

Veterinario

Antonio Vitali

Veterinario Libero Professionista

Programma

- 08.30 Registrazione dei partecipanti
- 08.45 **Presentazione**
Mario Colombo
Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
- 09.00 **Giovanni Bandi**
Strutture chimiche dei lipidi
- 10.00 **Silvia Marconi**
I grassi sono dannosi per la salute? Approfondimento scientifico su un gruppo di nutrienti poco conosciuto
- 11.00 **Giovanni Bandi**
Modifiche alla struttura dei grassi
- 12.00 **Luigia Favalli**
Grassi animali e vegetali nel piatto: il crudo e il cotto
- 13.00 **PAUSA PRANZO**
- 14.00 **Francesco Brescianini**
Grassi di origine animale: tipologia, produzione e norme specifiche in materia di alimenti di origine animale
- 15.00 **Antonio Vitali**
Grassi di origine animale: tipologia, produzione e norme specifiche in materia di mangimi per animali
- 16.00 Interventi liberi – discussione – esame finale

Informazioni

L'evento è gratuito e accreditato ECM presso la Regione Lombardia ed è privo di sponsorizzazioni.

Secondo le indicazioni del Decreto Direzione Generale Welfare n° 19280 del 29 dicembre 2022, all'evento sono stati preassegnati n° 6 crediti per le figure professionali sotto riportate:

■ Veterinari con le seguenti discipline:

- Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
- Igiene prod., trasf. commercial., conserv. e tras. alimenti di origine animale e derivati
- Sanità Animale

■ Medici Chirurghi:

- Allergologia e immunologia clinica – Biochimica clinica – Endocrinologia - Epidemiologia – Farmacologia e tossicologia clinica – Gastroenterologia – Igiene degli alimenti e della nutrizione - Igiene, epidemiologia e sanità pubblica - Laboratorio di genetica medica – Malattie metaboliche e diabetologia - Medicina generale (medici di famiglia) – Microbiologia e virologia – Patologia clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia) – Scienza dell'alimentazione e dietetica.

■ Assistenti sanitari

■ Biologi

■ Chimici

■ Dietisti

■ Educatori professionali

■ Farmacisti

■ Infermieri – Infermieri pediatrici

■ Tecnici della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare

■ Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

■ Tecnici sanitari di laboratorio biomedico

■ Altre figure professionali non sanitarie

Area di riferimento: area 1 Obiettivi formativi tecnico-professionali.

Obiettivo formativo di riferimento: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiettivo specifico: l'evento si propone di aggiornare sull'utilizzo dei grassi e loro effetti sulla fisiologia umana.

Metodologia didattica: Lezione/discussione

Le adesioni saranno accettate fino al raggiungimento dei **100 posti disponibili**.

Per ragioni organizzative, le adesioni dovranno pervenire alla Segreteria dell'evento presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche entro e non oltre il 18 marzo 2025 **solo ed esclusivamente on-line** tramite il sito **www.fondiz.it** - **area riservata, previa registrazione allo stesso.**

Eventuali domande pervenute alla segreteria tramite canali diversi (ad esempio fax o posta ordinaria) non verranno prese in considerazione.

In caso di domande eccedenti il numero di posti disponibili, il termine per l'iscrizione potrà essere anticipato rispetto alla data stabilita e in ogni caso la graduatoria sarà stabilita ad insindacabile giudizio del Responsabile Scientifico con criteri di obiettività e nel rispetto delle categorie interessate dall'evento.

L'attestato crediti sarà rilasciato solo ed esclusivamente ai partecipanti che avranno soddisfatto i seguenti requisiti dettati dalla normativa ECM di Regione Lombardia:

- partecipazione minima di frequenza del 100% per eventi di durata fino a 6 ore
- superamento del questionario di apprendimento con risposta esatta ad almeno l'80% dei quesiti (15 su 18).
- compilazione del questionario sulla qualità percepita

Per informazioni su come raggiungere la sede dell'evento in Via Istria 3b a Brescia www.fondiz.it nella sezione Come raggiungerci

Segreteria

Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche

Via Istria 3/B - 25125 Brescia

Tel. 030/223244

E-mail: segreteriafondazione@fondiz.it

Per informazioni: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì

h. 8,30 - 12.30; 14.30 - 17.30



Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
Brescia
(Provider ECM Regione Lombardia 3943)

CHIMISMO E CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI GRASSI VEGETALI E ANIMALI

(ID EVENTO: 203108.1)

Brescia, 21 marzo 2025

Sede svolgimento dell'evento

Auditorium "Angelo Pecorelli"
Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
Via Istria 3/b - Brescia