



# CONGRESSO REGIONALE SINU

## SEZIONE TRIVENETO



### COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI E NUOVI STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI



**15 APRILE 2024, 14:00-17:30**

**SALA GUSMANI, PALAZZO ANTONINI  
VIA PETRACCO 8, UDINE**



La **sezione TRIVENETO** della SINU, in collaborazione con il **Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali (DI4A)** dell'**Università degli Studi di Udine** ed il **gruppo di lavoro BDA**, è lieta di presentare questo evento rivolto ai soci SINU e a tutti gli studenti e i professionisti nel settore della nutrizione che desiderano approfondire le tematiche inerenti alla composizione degli alimenti ed all'utilizzo di nuovi strumenti per una corretta valutazione delle abitudini alimentari.

Le tematiche della composizione degli alimenti e della sua applicazione per la valutazione delle abitudini alimentari saranno trattate nel corso del pomeriggio da numerosi esperti e ricercatori del settore, che, tramite brevi comunicazioni, ci forniranno un quadro aggiornato, soffermandosi sui nuovi strumenti a disposizione e sui progetti attualmente in essere nell'ambito della ricerca nutrizionale ed epidemiologica.

**La partecipazione al congresso è gratuita.**

**Per iscriverti [CLICCA QUI](#)**

e compila il form **entro il 10 aprile 2024.**

Sono previsti **100 posti in presenza.**

Sarà data priorità ai soci della sezione regionale TRIVENETO in regola col pagamento della quota sociale, secondo l'ordine di arrivo delle richieste.

In sede congressuale sarà possibile assicurarsi a prezzo ridotto il testo dal titolo *"Banca dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici in Italia. Edizione compatta"* di Patrizia Gnagnarella, Maria Parpinel, Simonetta Salvini (Ed. Liberauniversitaria, 2022 - ISBN 9788833595382) a fronte di una donazione di 15 euro a favore della Fondazione IEO.

Per informazioni: [SINU\\_triveneto@sinu.it](mailto:SINU_triveneto@sinu.it)  
Referente: Nicoletta Pellegrini - Segretaria: Federica Fiori

**Tematiche principali del congresso:**  
Stato dell'aggiornamento del database italiano BDA  
Composizione degli alimenti  
Contesti di utilizzo delle banche dati di composizione degli alimenti  
Strumenti per rilevare i consumi alimentari

## **PROGRAMMA:**

**13:50 Registrazione e welcome coffee**

**14:00 Saluti istituzionali:**

Roberto Pinton, Magnifico Rettore

Edi Piasentier, Direttore del Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

**Moderatrici:** Nicoletta Pellegrini (Università di Udine) e Daniela Martini (Università di Milano)

**14:15 Storia del progetto BDA**

– Maria Parpinel (Università di Udine)

**14:25 Confrontabilità e condivisione dei dati a livello europeo**

– Patrizia Gnagnarella (Istituto Europeo di Oncologia)

**14:45 Aggiornamento BDA, focus sul gruppo dei cereali**

– Giulia Carioni (Università di Udine - Istituto Europeo di Oncologia)

**15:05 I prodotti ittici: una fonte naturale di omega-3**

– Francesca Tulli (Università di Udine)

**15:25 Break**

**15:40 Strumenti per la rilevazione della dieta: dal tradizionale al digitale**

– Michela Marinoni (libera professionista)

**15:55 Nuovo strumento per la valutazione dei consumi: progetto INDACO**

– Rachele Bianco (Università di Udine)

**16:05 Questionari per la rilevazione del consumo di alimenti ultraprocesati**

– Erica Cardamone (Università di Udine - Istituto Superiore di Sanità)

**16:20 YouGoody: uno studio di coorte web-based nell'Italia che cambia**

– Sabina Sieri (Istituto Nazionale dei Tumori di Milano)

**16:30 Prodotti tradizionali del FVG: valutazione degli aspetti nutrizionali e ambientali**

– Federica Fiori (Università di Udine)

**16:45 Prodotti tradizionali del FVG: valutazione del true cost**

– Alberto Bertossi (Università di Udine)

**17:00 Domande e discussione**

**Chiusura 17:30**