

# L'ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

**abni** associazione  
biologi  
nutrizionisti  
italiani



25 crediti ECM

Direzione Scientifica  
Dott.ssa Luigia Sattanino  
Vicepresidente ABNI

Rimini, 8-9-10 Marzo 2019  
Suite Hotel Litoraneo,  
Viale Regina Elena 22



Corso valido per il Percorso di  
"Biologo Nutrizionista ESPERTO in  
CUCINA NUTRIZIONALE ABNI"®

Con Show cooking



associazione  
biologi  
nutrizionisti  
italiani

**dbi**



## VENERDI 8 MARZO

14,00 – 17,00

L'alimentazione vegetariana nello svezzamento,  
nella prima infanzia e nell'adolescenza:  
dalla teoria alla pratica

**Dott. Luciano Proietti**

*Medico, specialista in Pediatria  
Specialista in Chirurgia Pediatrica  
Esperto in Nutrizione Vegetariana*

17,00 – 17,15 *coffee break*

17,15 – 20,15

L'alimentazione vegetariana nell'età adulta e nella senescenza:  
dalla teoria alla pratica

L'alimentazione vegetariana nella donna  
(gravidanza, allattamento e menopausa):  
dalla teoria alla pratica

**Dott.ssa Renata Alleva**

*Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell' Alimentazione  
Università di Bologna*

## SABATO 9 Marzo

8,15-10,15

Grani antichi e moderni a confronto: digeribilità,  
caratteristiche pro-infiammatorie e predisposizioni genetiche

**Prof. Enzo Spisni**

*Università di Bologna*

10,15 – 10,30 *coffee break*

10,30– 12,00

Il cibo vegetale tra agricoltura convenzionale e biologica:  
ruolo nella prevenzione

**Dott.ssa Renata Alleva**

12,00 – 13,00

Microbiota e dieta vegetariana

**Dott.ssa Renata Alleva**

13,00 – 14,00 *pausa pranzo*



associazione  
biologi  
nutrizionisti  
italiani

**abni**



## SABATO 9 Marzo

**14,00 -15,00**

Le diete vegetariane nella prevenzione delle patologie cronico degenerative:

il punto della ricerca

**Dott.ssa Anna Villarini**

*Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione  
Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori*

**15,00 – 16,00**

Gli inganni dell'industria alimentare:  
il cibo animale c'è ma non si vede

**Dott.ssa Anna Villarini**

**16,00 – 17,00**

Le piramidi delle alimentazioni vegetariane e i "nuovi cibi"

**Dott.ssa Anna Villarini**

**17,00 – 17.15 coffee break**

**17,15 – 18,15**

Vegetarianesimo, nutrienti e salute

**Roberto Casaccia**

*Biologo Nutrizionista Specialista in Scienza dell' Alimentazione*

**18,15 – 20,15**

L'approccio olistico: da Kousmine al vegetarianesimo

**Dott. Roberto Casaccia**

## DOMENICA 10 Marzo

**8,30 - 13,00**

**CUCINA NUTRIZIONALE ABNI®**



Introduzione Dott. Roberto Casaccia

Raccomandazioni WCRF e l' "healty plate"

### “Show cooking”

La scelta degli alimenti vegetali,  
preparazioni e ricette per mantenere a lungo la salute

**Chef Teresa Saule**

IPSSAR “Perotti” - Bari -

**13,00 Compilazione questionario ECM**

## FREQUENZA

I SOCI ABNI usufruiscono di **SCONTI** e hanno la **PRECEDENZA** nella iscrizione.

Per Biologi e Medici è prevista l'assegnazione, previa richiesta, dei crediti ECM.

I richiedenti i crediti ECM sono tenuti alla frequenza del 100% delle ore di lezione e alla compilazione corretta (almeno per il 75%) del questionario. Riceveranno via mail l'attestato con la documentazione dei crediti dal provider AKESIOS mediamente entro 90 giorni dalla conclusione dell'evento.

Tutti i corsisti che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di lezione riceveranno l'attestato di partecipazione ABNI

(ritirabile in sede alla fine del corso).

## INFO IMPORTANTI:

Con l'entrata in vigore dell'obbligo di fatturazione elettronica **LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO VA COMPILATA CON GRANDE ATTENZIONE**. Inoltre, chi ha già frequentato i corsi ABNI ed è già registrato sul sito deve ricontrollare e **COMPLETARE** i campi mancanti.

## LE ISCRIZIONI SARANNO INDEROGABILMENTE CHIUSE IL GIORNO 22 FEBBRAIO 2019

### CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

<b>SOCI ABNI senza crediti ECM</b>	<b>(Euro 275+iva22%)</b>
<b>TOTALE da pagare</b>	<b>Euro 335,50</b>
<b>NON-SOCI ABNI senza crediti ECM.</b>	<b>(Euro 375+iva22%)</b>
<b>TOTALE da pagare</b>	<b>Euro 457,50</b>
<b>SOCI ABNI CON crediti ECM</b>	<b>(Euro 325+iva22%)</b>
<b>TOTALE da pagare</b>	<b>Euro 396,50</b>
<b>NON-SOCI ABNI CON crediti ECM.</b>	<b>(Euro 425+iva22%)</b>
<b>TOTALE da pagare</b>	<b>Euro 518,50</b>

### SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

Lo Suite Hotel Litoraneo sede del Corso propone una tariffa alberghiera in convenzione per i corsisti ABNI. Gli interessati, dopo aver scaricato e compilato il modulo di prenotazione alberghiera dovranno contattare direttamente l'hotel

Tel 0541381588 - Mail: litoraneo@tonihotels.it -

[www.litoraneohotelrimini.it](http://www.litoraneohotelrimini.it)

**SCARICA DAL SITO IL MODULO  
PER LA PRENOTAZIONE ALBERGHIERA**

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

**IL CORSO È A NUMERO CHIUSO E I POSTI SARANNO RISERVATI RISPETTANDO RIGIDAMENTE L'ORDINE DI ARRIVO DEI BONIFICI.**

**COMPILARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO on-line [www.abni.it](http://www.abni.it)**

**CONTESTUALMENTE effettuare il pagamento di quanto dovuto e INVIARE COPIA DEL BONIFICO A [corsi@abni.it](mailto:corsi@abni.it)**

**Il bonifico deve essere intestato a ABNI**

**CODICE IBAN IT4620335901600100000142273**

CAUSALE del bonifico: CORSO VEG e NOME del CORSISTA

Ai corsisti in possesso di Partita iva la fattura sarà inviata direttamente dall'Agenzia delle Entrate, tramite il canale telematico prescelto (o indirizzo PEC, o Codice Identificativo di Interscambio) indicato nella scheda di iscrizione. Qualora si verificassero difficoltà nella consegna, gli interessati ne riceveranno notifica alla mail personale e dovranno scaricare personalmente la fattura entrando nel sito dell'Agenzia delle Entrate. Ai corsisti senza Partita iva, la fattura sarà inviata da ABNI alla mail personale indicata nella scheda di iscrizione, dopo la verifica dell'Agenzia delle Entrate.

*Il contributo di partecipazione comprende MATERIALE DIDATTICO RISERVATO, scaricabile dal sito nell'area corsisti, dopo la fine del corso ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE ABNI a tutti i corsisti che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di lezione Kit corsista Coffee break*

### INFO

Per altre informazioni non presenti sul sito scrivere a: [corsi@abni.it](mailto:corsi@abni.it)

Oppure contattare

Dott.ssa Luigia Sattanino 3355255937

dalle ore 10.00 alle ore 12.00

Dott.ssa Rosa Lenoci 3343917039

dalle ore 18.00 alle ore 20.00