# SALUMI E CARNE SUINA,

## SAPPIAMO COSA MANGIAMO?

## PROGRAMMA

10.30-10.45 **Accreditamento partecipanti**

10.45-10.50 **Apertura lavori e benvenuto**

10.50-11.15 **Carne suina e salumi: qualità nutrizionale e ruolo nelle diverse fasi della vita**
Luca Piretta, Università Campus Biomedico di Roma

11.15-11.40 **Allevamenti e produzioni animali in Italia: costa sta cambiando?**
Giuseppe Pulina, Università degli Studi di Sassari

11.40-11.50 Break

11.50-12.15 **«Proteine-mania»: l'integrazione ideale nella dieta dello sportivo**
Michelangelo Giampietro, Docente presso Scuola dello Sport CONI di Roma

12.15-12.40 **Alimentazione dell'anziano: indicazioni pratiche per contrastare la sarcopenia**
Francesco Landi, Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma, Policlinico A. Gemelli di Roma

12.40-13.00 **Discussione**

13.00 **Verifica dell'apprendimento ai fini ECM**

Con in contributo non condizionante di

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

SALUMI E CARNE SUINA Energia che è un piacere

mipaaft ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Iniziativa realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

# SALUMI E CARNE SUINA,

## SAPPIAMO COSA MANGIAMO?

## PROGRAMMA

10.30-10.45 **Accreditamento partecipanti**

10.45-10.50 **Apertura lavori e benvenuto**

10.50-11.15 **Carne suina e salumi: qualità nutrizionale e ruolo nelle diverse fasi della vita**
Luca Piretta, Università Campus Biomedico di Roma

11.15-11.40 **Allevamenti e produzioni animali in Italia: costa sta cambiando?**
Giuseppe Pulina, Università degli Studi di Sassari

11.40-11.50 Break

11.50-12.15 **«Proteine-mania»: l'integrazione ideale nella dieta dello sportivo**
Michelangelo Giampietro, Docente presso Scuola dello Sport CONI di Roma

12.15-12.40 **Alimentazione dell'anziano: indicazioni pratiche per contrastare la sarcopenia**
Francesco Landi, Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma, Policlinico A. Gemelli di Roma

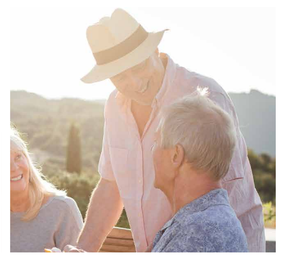
12.40-13.00 **Discussione**

13.00 **Verifica dell'apprendimento ai fini ECM**

Con in contributo non condizionante di

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

SALUMI E CARNE SUINA Energia che è un piacere

mipaaft ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Iniziativa realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.