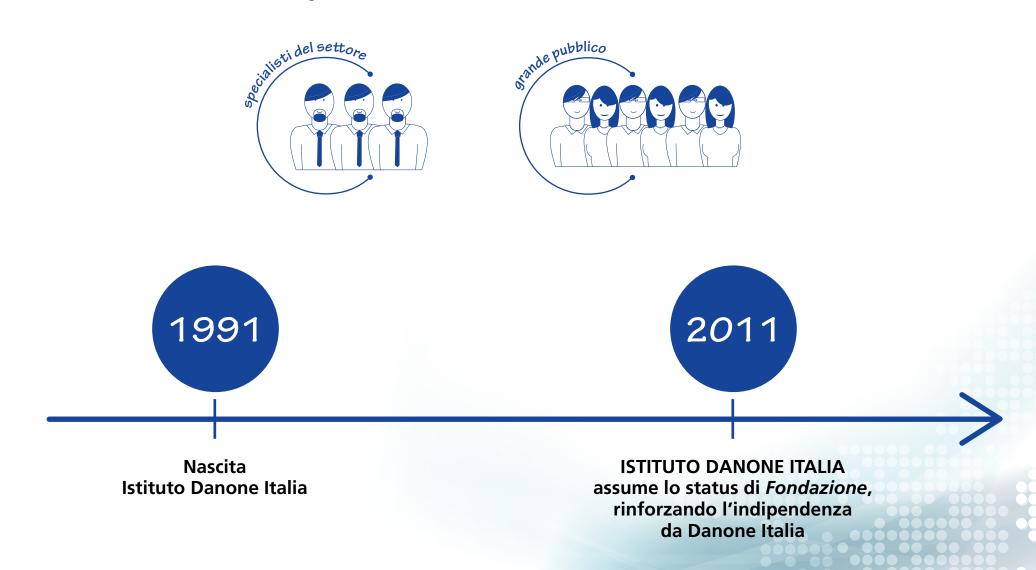


La Fondazione Istituto Danone Italia (FID)

La Fondazione Istituto Danone Italia (FID)

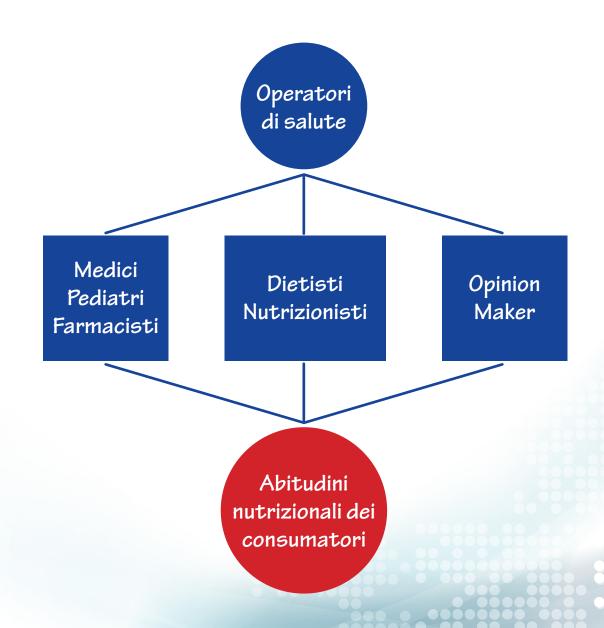
Interlocutore sui complessi temi della nutrizione umana & voce autorevole nella diffusione della cultura dell'alimentazione legata alla salute.



La Mission

Costituire un legame tra il mondo della ricerca nutrizionale ed i professionisti della salute e dell'educazione, in modo da diffondere le conoscenze scientifiche fino al vasto pubblico dei consumatori.

- Favorire la **ricerca** sull'associazione alimentazione e stato di salute
- Rappresentare una fonte di informazioni per figure professionali coinvolte nella nutrizione ed in generale, per tutti i soggetti interessati alla nutrizione
- Contribuire a migliorare la qualità della dieta per l'intera popolazione



Gli Obiettivi

Favorire e disseminare la conoscenza e l'educazione in campo nutrizionale



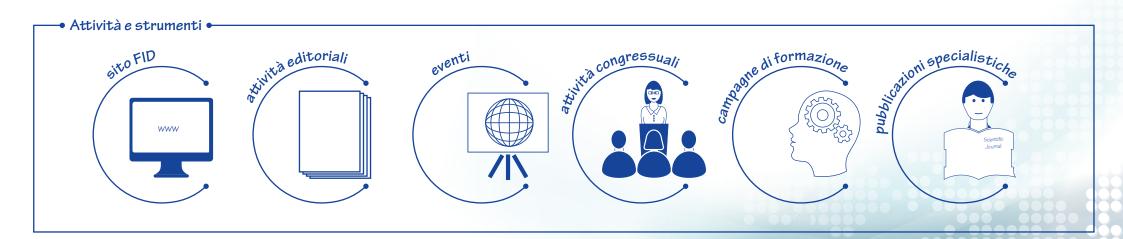
Supporto a progetti di ricerca promossi dal mondo accademico e ad attività specifiche di divulgazione.











Il Network

FID Italia fa parte di Danone Institute International, Network internazionale tra gli Istituti Danone presenti nel mondo che coinvolge oltre 220 importanti esperti in nutrizione.

Il suo scopo è di sviluppare programmi su larga scala e promuovere la condivisione delle conoscenze e delle esperienze tra gli Istituti Danone presenti in 18 Paesi.



FID & YINI







DALL'ESPERIENZA DANONE INSTITUTE INTERNATIONAL, NASCE YINI ITALIA

YINI "Yogurt In Nutrition Initiative for a Balance Diet:

- entità integrata a FID guidata dal Danone Institute Foundation in collaborazione con l'American Society for Nutrition e l'International Osteoporosis Foundation.
- Il suo scopo principale è lo sviluppo e la condivisione delle conoscenze scientifiche sui benefici dello yogurt per la salute e la nutrizione.

Il Board

FID E YINI si avvalgono della collaborazione di esperti in differenti discipline scientifiche.



PRESIDENTE

LORENZO MORELLI

Preside Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali, Direttore Istituto di Microbiologia e Centro Ricerche Biotecnologiche – Università Cattolica del Sacro Cuore

VICEPRESIDENTE

ANNA MARIA CASTELLAZZI

Direttore Centro Interuniversitario di Immunità e Nutrizione, Università degli studi di Pavia – Dipartimento di scienze clinico-chirurgico, diagnostiche e pediatriche

ENRICA RIVA

Professore Ordinario di Pediatria, Università degli Studi di Milano, Direttore Dipartimento Materno-Infantile, Ospedale San Polo – Milano

ANDREA GHISELLI

Dirigente di Ricerca CRA-NUT, centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione del consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura.

MICHELANGELO GIAMPIETRO

Specialista in Medicina dello Sport e in Scienza dell'Alimentazione Servizio di Medicina dello Sport ASL Viterbo Medico Federale della Federazione Italiana Bocce

MARIANGELA RONDANELLI

Direttore dell'Unità Endocrino-Nutrizionale dell'Azienda di Servizi alla Persona di Pavia, Facoltà di Medicina, Università di Pavia

FEDERICO MERETA

Medico, specialista in Scienza dell'Alimentazione e divulgatore scientifico



ANDREA GHISELLI

Dirigente di Ricerca CRA-NUT, centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione del consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura

MICHELE SCULATI

Medico, specialista in scienza dell'alimentazione (phD), professore a contratto (master universitario di Il livello in "dietetica e nutrizione clinica")

CARLA FAVARO

Biologa specialista in scienza dell'alimentazione, dottore di ricerca in nutrizione sperimentale e clinica, divulgatrice scientifica

PIERCARLO SALARI

Pediatra nutrizionista.

ANDREA POLI

Nutrition Foundation of Italy

FRANCA MARANGONI

Nutrition Foundation of Italy

Attività Chiave Nel Passato



La Ricerca



Ricerca sulle abitudini alimentari dei ragazzi in età scolare.

In collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Assunzione di nutrienti e stato nutrizionale nella popolazione anziana in Italia.

In collaborazione con il Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche Università degli Studi di Padova (E.M. Inelmen)



Ricerca sull'allattamento al seno in Italia (Progetto Puer 1).

In collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Ricerca sull'intolleranza al lattosio in una popolazione rurale (Ventimiglia di Sicilia - Palermo).

In collaborazione con la Cattedra di Medicina Interna, Università degli Studi di Palermo (G. Montalto)



Modificazione degli acidi grassi nel latte materno durante l'allattamento.

In collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Effetto della dieta materna sulla composizione degli acidi grassi nel latte materno.

In collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Disturbi del comportamento alimentare nei soggetti in sovrappeso e obesi.

In collaborazione con il Centro Ricerche sulla Nutrizione Umana e la Dietetica, Università degli Studi di Pavia (H. Cena)



Ricerca sull'allattamento al seno e sul divezzamento in Italia (Progetto Puer 2).

In collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Ricerca sulla presenza di diossina ed altri inquinanti nel latte materno della popolazione di Seveso, Milano e di un'area mirata della Lombardia, 25 anni dopo la massiccia esposizione alla diossina in Seveso.

Effettuata in collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Ricerca sui potenziali effetti benefici di latti fermentati contenente Lactobacillus casei sull'apparato respiratorio in bambini in età prescolare affetti da asma e/o rinite allegica

Effettuata in collaborazione con la Clinica Pediatrica - Ospedale San Paolo, Università degli Studi di Milano



Le Pubblicazioni – Volumi ITEMS

Pubblicazione di circa 6000 copie per numero, di cui 3000-3500 chieste mediante coupon o tramite il sito Internet; le rimanenti distribuite a congressi.





Diagnostica nutrizionale: accertamento e valutazione dello stato nutrizionale.

A cura di E. Lanzola

Obesità essenziale: genetica, metabolismo, ambiente. A cura di E. Riva

1997 Gli alimenti: aspetti tecnologici e nutrizionali. A cura di A. Daghetta

1998 I latti fermentati:aspetti microbiologici, tecnologici e nutrizionali. A cura di V. Bottazzi

Anoressia nervosa: dalle origini alla terapia. A cura di M.O. Carruba

Alterazioni metaboliche lipidiche: prevenzione multifattoriale dell'aterosclerosi e controllo delle dislipidemie. A cura di A. Notarbartolo

nubblicazion;

Sicurezza in alimentazione: dal campo alla tavola. A cura di E. Lanzola e G. Piva

Alimentazione, salute, benessere: indicazioni nutrizionali per le diverse fasi della vita. A cura di C. Agostoni e di E. Lanzola

Allergie e intolleranze alimentari: dal neonato all'età adulta. A cura di A. Castellazzi, A. Notarbartolo, E. Riva. (Non andato in stampa. Pubblicato solo sul sito dell.I.D.)

Le Pubblicazioni – ITEMS News (Lettera dell'Istituto Danone)

Newsletter semestrale monotematica di argomento nutrizionale inviata a circa 12500 destinatari (prevalentemente pediatri e dietisti).

TITOLI DEGLI ULTIMI NUMERI









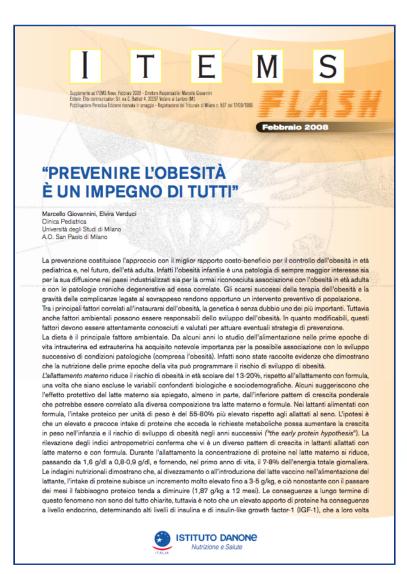
2006 Acido folico: vitamina per la prevenzione. di N. Giovannini e E. Salvatici

Problemi nutrizionali nei bambini immigrati. di M. Giovannini e D. Sala



Le Pubblicazioni – ITEMS Flash

Rapida Newsletter di due pagine, inviata mensilmente via e-mail su diretta richiesta dei destinatari a partire dal Febbraio 2008.



Gli argomenti e i testi sono stati scelti e realizzati, a rotazione, a cura dei diversi membri del Comitato Scientifico dell'Istituto Danone.

Dopo i primi 7 numeri sono stati raggiunti 1850 destinatari (in prevalenza medici e dietisti).



La Formazione SEMINARIO IN NUTRIZIONE PEDIATRICA

Corso di formazione per pediatri.



Iniziato nel 1998, a tutto il 2008 sono state realizzate 11 edizioni annuali.

Partecipanti: 60 pediatri/anno selezionati tra quanti hanno ne hanno richiesta (in media 200/300 richieste ogni anno).

Durata: due giorni a tempo pieno (8+8 ore).

Accreditato presso in Ministero della Salute come evento ECM.



La Formazione CORSO DIETISTA E NUTRIZIONE PEDIATRICA

Corso di formazione per dietisti.



Organizzato per la prima volta a Milano nel 2006, negli anni successivi è stata organizzata una edizione anche a Roma, viste le moltissime richieste di partecipazione.

Partecipanti: 120 dietisti/anno (60+60) selezionati tra quanti hanno ne hanno fatto richiesta

Durata: un giorno

Accreditato presso il Ministero della Salute come evento ECM



La Formazione CORSO *ON-LINE* IN NUTRIZIONE PEDIATRICA

Corso di formazione per pediatri.



Per soddisfare le numerosissime richieste di partecipazione ai corsi residenziali, si è deciso di mettere *on-line* il corso, realizzato sulla base delle relazioni ai corsi residenziali.

La frequenza richiede circa 8 ore di applicazione e la compilazione di tre questionari

Accreditato come FAD alla regione Lombardia, da Marzo 2006 a Settembre 2007 sono stati registrati 534 freguentatori.

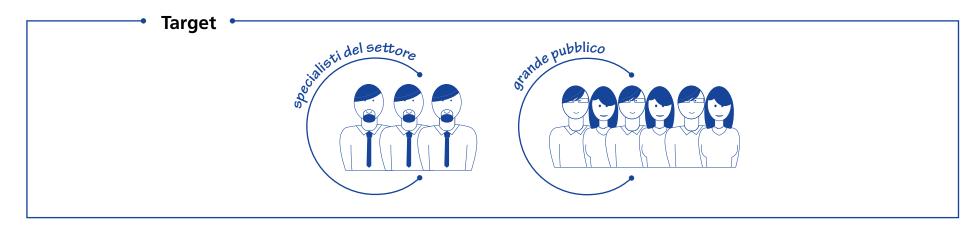




2016

Attività Chiave

www.istitutodanone.it

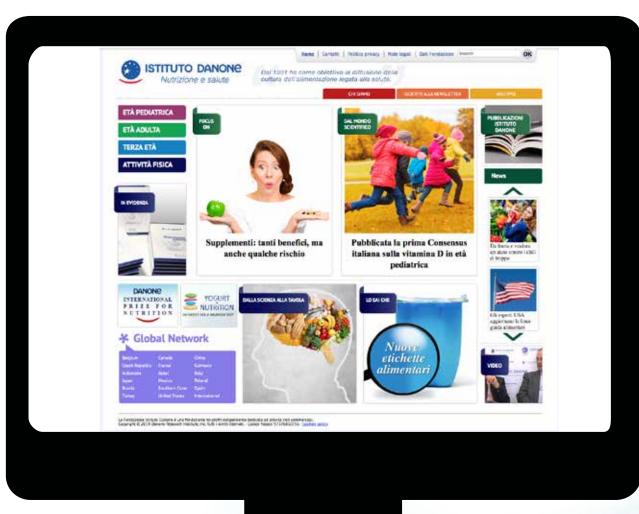




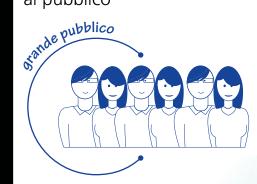
www.istitutodanone.it

Area dedicata agli specialisti

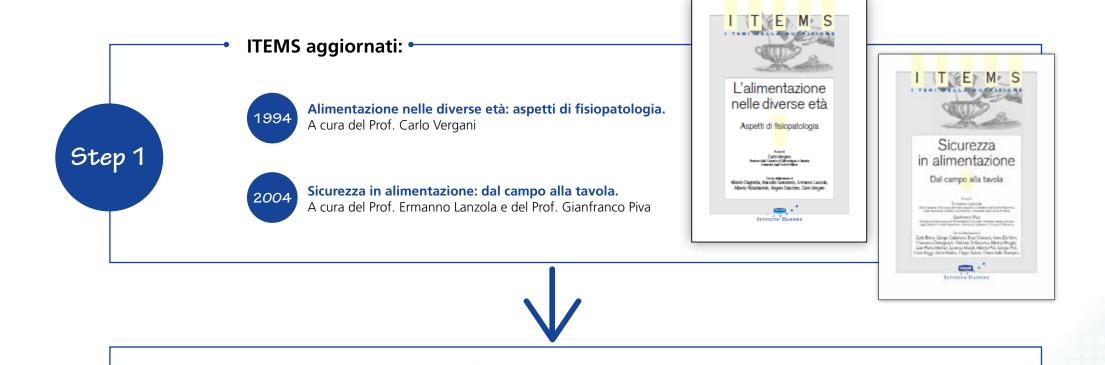




Contenuti dedicati al pubblico



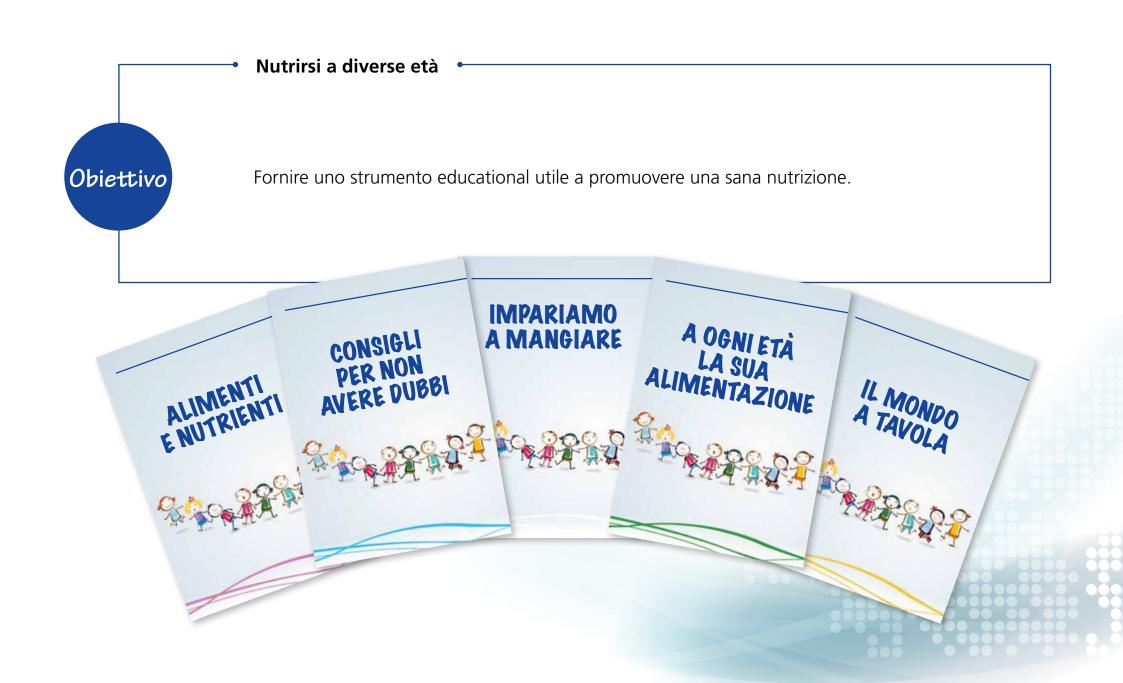
Progetto Scuola – Razionale



Step 2

Materiale Educativo Scuole Elementari e Medie

Materiale Educativo Scuole Elementari



Materiale Educativo Scuole Medie

Sicurezza in nutrizione •

Obiettivo

Dal supermercato alla tavola. Spiegare le regole per un consumo appropriato e sicuro del cibo.



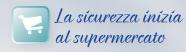


Ciò che mangiamo deve essere il più possibile sicuro: un alimento, una volta consumato, non deve dare origine a problemi di salute né a breve né a lungo termine.

Il pericolo nasce dalla possibilità che gli alimenti siano contaminati da microrganismi o da sostanze tossiche.

Per evitare questo pericolo e per assicurare che il cibo non crei danni al consumatore, chi lavora nel settore agro-alimentare (in allevamenti, in aziende agricole, ecc.) deve seguire obbligatoriamente alcune regole molto importanti; inoltre esistono enti e istituti di ricerca che lavorano proprio per controllare i prodotti che vengono messi in commercio.

Tutto ciò è fondamentale per proteggere la salute del consumatore, ma è altrettanto importante che lo stesso consumatore faccia la sua parte. Prestare attenzione durante gli acquisti, saper leggere le etichette, seguire alcune norme per la conservazione e il consumo dei cibi, aumenta il livello di sicurezza di ciò che si mette in tavola.



Sei tra le corsie del supermercato. Cosa vedi? Scaffali pieni di prodotti, molti destinati alla nostra alimentazione. Oltre agli scaffali ci sono i "banco frigo", indispensabili per contenere carne, pesce e alcuni latticini – come yogurt e formaggi freschi - ma anche insaccati e salumi.

> ECCO ALCUNI TRUCCHI PER CAPIRE SE STIAMO ACQUISTANDO PRODOTTI SICURI!



Esistono due modi per scegliere e comprare la carne: il primo è andare direttamente al bancone del macellaio, chiedendo a lui prodotto e quantità. Questa carne si definisce "al taglio", proprio perché è il macellaio stesso a tagliarla e a prepararla davanti al cliente.

Oppure si può acquistare in confezioni trasparenti già pronte, preparate dal reparto macelleria del supermercato stesso o dal produttore (in questo caso il prodotto avrà una marca).

Abbiamo infine anche salumi e insaccati, sia stagionati sia cotti, nonché la carne contenuta in prodotti pronti come le lasagne.

A questo punto cosa controllare?

È importante verificare che il bancone refrigerato in cui sono posizionate le confezioni di carne sia pulito, mantenuto in buone condizioni igieniche e mantenuto alla temperatura ottimale.

Puoi stare attento a come si presenta la carne confezionata: nella confezione non deve essere presente né acqua né brina,

3

Progetto di Ricerca





"I giovani e le scelte alimentari: come si comportano gli studenti fuori sede?"

Indagine conoscitiva sulle abitudini alimentari degli studenti fuori sede.

Target: gruppo selezionato di studenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore nelle sedi di Roma, Milano e Piacenza e dell'Università di Pavia.

Pubblicazioni

Un volume interamente dedicato allo yogurt, per far conoscere tutte le proprietà benefiche di un alimento non solo gustoso, ma anche salutare.

