

AIDI FVG CONGRESSO REGIONALE

22 OTTOBRE 2022

CONGRESSO RIVOLTO A IGIENISTI DENTALI E ODONTOIATRI

"CARIOLOGIA, EPIGENETICA E PROBIOTICI. STATO DELL'ARTE"

N. 6 crediti ECM

Il corso è riservato ad un numero massimo di 80 partecipanti (max 20 studenti)

PRESSO "LE FUCINE", HOTEL RESTAURANTS CAFFÈ & BISTROT SPORTING CLUB, VIA NAZIONALE N°41, 33042 BUTTRIO (UD)



Associazione Igienisti Dentali Italiani



ABSTRACT

Nel corso di questo congresso regionale verranno trattati argomenti inerenti la cariologia, dando enfasi a quello che può concernere la nostra professione. L'argomento verrà inizialmente sviluppato dal punto di vista clinico-scientifico per poi passare all'integrazione di nozioni di epigenetica e l'utilizzo di probiotici, nello specifico di come le abitudini alimentari e/o abitudini viziate di altra natura possano influenzare lo stato di salute generale compresa dunque quello del cavo orale.

PROGRAMMA

08.30 - 09.00	<i>REGISTRAZIONE PARTECIPANTI</i>
09.00 - 10.00	<i>SALUTI E LECTIO MAGISTRALIS "DANTE E IL SORRISO", Prof.ssa GABRIELLA SARTOR</i>
10.00 - 11.00	<i>CARIOLOGIA, Dott. FABIO BASSUTTI</i>
11.00 - 11.30	<i>COFFEE BREAK</i>
11.30 - 12.30	<i>CARIOLOGIA, Dott.ssa GIULIA DI BENEDETTO</i>
12.30 - 13.15	<i>TESI "PRODOTTI FLUORATI E ADHERENCE DEI PAZIENTI", Dott.ssa CLARISSA ROMANO</i>
13.15 - 14.15	<i>LIGHT LUNCH</i>
14.15 - 15.45	<i>ALIMENTAZIONE NELL'EPIGENETICA, Dott.ssa LAURA GARNERONE</i>
15.45 - 16.45	<i>LESIONI DELLO SMALTO: RUOLO DELL'IGIENISTA DENTALE, Dott. ANTONIO SARNATARO</i>
16.45 - 17.15	<i>COFFEE BREAK</i>
17.15 - 17.45	<i>DISCUSSIONE E VALUTAZIONE APPRENDIMENTO</i>
17.45 - 18.00	<i>CHIUSURA LAVORI</i>
18.00 - 18.30	<i>WORKSHOP AZIENDALI</i>

CURRICULA



Dott. Fabio Bassutti. Laureato in Odontoiatria e Protesi Dentaria presso l'Università degli studi di Padova. Socio attivo AIC. Lavora a Spilimbergo (PN) dedicandosi prevalentemente alla conservativa e alla protesi.

Dott. Ssa Giulia Di Benedetto. Laureata con lode in Odontoiatria e Protesi Dentaria presso l'Università degli Studi dell'Insubria. Ha seguito diversi corsi annuali specializzandosi in endodonzia, conservativa e odontostomatologia pediatrica; ha conseguito il master di II livello in Pedodonzia e Ortodonzia Intercettiva. Esercita la libera professione in questi campi.



Dott.ssa Laura Garnerone. Laureata in Scienze Biologiche presso l'Università degli studi di Parma e successivamente specializzata in Scienze dell'Alimentazione. Ha conseguito il titolo di Esperto in Medicina Naturale presso l'Università degli Studi di Milano. Ha lavorato come analista e ricercatrice nel settore alimentare, ha studiato la relazione tra mente e cibo, malattia come linguaggio biologico del corpo e biofisica quantistica. Docente e relatrice a diversi corsi e convegni di rilevanza nazionale e internazionale. Autrice di "Nutrirsi di Energia" (Curcio Editore).

Dott. Antonio Sarnataro. Laureato in Igiene Dentale all'Università "La Sapienza" di Roma. Ha conseguito il Master in Digital Marketing and Social Media Communication alla Luiss Business School ed il Master in Igiene Impiantare all'Istituto Stomatologico Toscano. Project Manager in diversi eventi formativi e coautore di libri e pubblicazioni. Esercita la libera professione ed è Digital Marketing and PR Specialist dell'azienda Biomolecular Diagnostic.



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Quota di iscrizione iva inclusa:

Socio AIDI € 65

Non Socio AIDI e Odontoiatri € 115

Studente Socio AIDI € 20

Studente Non Socio AIDI € 35

Pagamento tramite bonifico bancario a:

Associazione Igienisti Dentali Italiani

IT10B 03268 04000 05384 7864 740

Causale: Nome, Cognome, Città evento e data

Inviare scheda di iscrizione e bonifico entro il 17

Ottobre 2022 a:

corsiCongressi@aiditalia.it

aidifriuli@gmail.com

in caso di cancellazione entro 3 giorni l'iscrizione

NON verrà rimborsata.

Per maggiori informazioni contattare la

segreteria organizzativa:

aidifriuli@gmail.com

dott.ssa SARA MASSARUTTO

mobile +39 339 296 2513

dott.ssa VALENTINA CANAL

mobile +39 339 3909606

LUOGO EVENTO

LE FUCINE Hotel & Restaurants

Corte delle Fucine nel Comune di Buttrio, in provincia di Udine, ospita tutte le attività ricettive e di ristorazione che utilizzano il marchio Le Fucine.

La Corte si trova a soli 20 minuti dall'aeroporto di Trieste, vicinissimo a tutte le mete turistiche più importanti della regione come Aquileia, Cividale e Palmanova per citarne alcune.

LE FUCINE Hotel & Restaurants

Via Nazionale n°48

33042 Buttrio (Ud)

b.nardini@lefucine.com

mobile +39 324 002 2346

<https://lefucine.com>



Numero di posti disponibili limitati, si prega di contattare la segreteria organizzativa prima di eseguire il bonifico.

I crediti formativi saranno certificati da Provider OIC S.r.l. (n.2836) secondo la nuova regolamentazione approvata dalla Commissione Nazionale per la Formazione Continua in data 2/02/2017 e s.m.i.

Obiettivo formativo: Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi le malattie rare e la medicina di genere.

I crediti assegnati sono 6.

Si ricorda che avranno diritto ai crediti ECM solo coloro che saranno presenti per almeno il 90% della durata del corso e avranno provveduto a compilare il registro presenze. L'assenza di una sola delle firme determinerà l'impossibilità di assegnazione dei crediti previsti.

La compilazione del questionario ECM e della "scheda di valutazione evento" (ulteriori requisiti indispensabili per l'ottenimento dei crediti) potrà essere effettuata solo online. Il questionario rimarrà online 3 gg.

A partire dalle ore 12:00 del giorno del corso i questionari saranno disponibili online per la compilazione verrà inviata una mail a ciascun partecipante con il link necessario, si raccomanda di compilare la procedura entro e non oltre le ore 23.59 del terzo gg. Oltre tale termine non sarà più possibile richiedere i crediti. L'attestato dei crediti verrà inviato successivamente via mail previa verifica dei seguenti requisiti: 1- il superamento della prova di apprendimento con almeno il 75% delle risposte corrette; 2- la partecipazione alle sessioni scientifiche pari ad almeno il 90% dell'intera durata del corso.

REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI:

