

6-7
LUGLIO
2020

Nutri*mi*

THE DIGITAL FORUM FOR NUTRITION

Programma scientifico





INFORMAZIONI GENERALI

MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL CONGRESSO

A Nutrimi pretendiamo che la sicurezza e la salute dei nostri congressisti, relatori, ma anche collaboratori, resti al primo posto. Quest'anno, dopo attente valutazioni, abbiamo deciso di organizzare per la prima volta nella storia di Nutrimi un'edizione del **Forum di Nutrizione Pratica interamente digitalizzata**.

Tramite la piattaforma dedicata, gli iscritti avranno accesso a tutte le sessioni del Forum con la possibilità di muoversi in totale libertà, e in qualunque momento, da una "stanza" all'altra per assistere agli interventi, e di creare così un programma altamente personalizzato e tagliato "su misura" delle proprie esigenze.

Alcuni giorni prima dell'inizio del Congresso, i partecipanti riceveranno via e-mail una comunicazione dettagliata con il link alla piattaforma, le credenziali di accesso e le istruzioni da seguire per effettuare il collegamento.

FAD ECM "NUTRIMI 2020"

La partecipazione alle due giornate di Nutrimi 2020 – The Digital Forum for Nutrition (6 e 7 luglio 2020) conferirà l'accesso gratuito a due FAD, per un totale massimo di **42 crediti ECM**, per **tutte le professioni sanitarie**.

In particolare, la partecipazione a ciascuna giornata conferirà l'accesso gratuito alla relativa FAD Nutrimi, dal valore massimo di **21 crediti ECM**.

Al termine di ogni singola giornata, tutti i Congressisti potranno scaricare dalla piattaforma l'attestato di partecipazione e in seguito verranno inviate via e-mail le credenziali per poter accedere gratuitamente al Corso FAD ECM "Nutrimi 2020".

Il corso FAD sarà fruibile da settembre 2020 fino a dicembre 2020.

Provider ECM SPRIM n. 5022

QUOTA DI ISCRIZIONE

Il costo per la partecipazione giornaliera a Nutrimi 2020 è pari a € 70,00 (IVA inclusa).

La quota comprende:

- Partecipazione ai lavori congressuali;
- Kit congressuale;
- Attestato di partecipazione;
- Iscrizione gratuita alla FAD Nutrimi 2020.

AGEVOLAZIONI

Sono previste le seguenti agevolazioni - il costo si intende giornaliero (IVA inclusa):

- Studenti e Specializzandi € 35,00
- Altri partecipanti € 50,00 (iscrizione senza richiesta crediti ECM)

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Tutti coloro che parteciperanno a Nutrimi 2020 – The Digital Forum for Nutrition avranno diritto all'ottenimento dell'Attestato di Partecipazione il quale potrà essere scaricato nella sezione "Kit Congressuale" della piattaforma.

SESSIONE POSTER

I Professionisti della Salute, Ricercatori, Dottorandi e Specializzandi clinici potranno presentare un loro lavoro, il quale contribuisca ad ampliare le conoscenze scientifiche sulle tematiche di nutrizione, alimentazione e salute.

Sarà selezionato **n. 1 vincitore** per il *Premio di Professionista della Nutrizione*. Tutti i lavori pervenuti e ritenuti idonei saranno esposti in un'apposita area della piattaforma e gli autori riceveranno un coupon per la partecipazione gratuita al Congresso (n. 2 accessi gratuiti, destinati agli autori del lavoro, per ogni lavoro candidato).

ESPOSIZIONE

Nella piattaforma realizzata ad hoc per il Congresso sarà fruibile una sezione "**Area Sponsor**" dedicata interamente all'esposizione tecnico-scientifica di prodotti farmaceutici, nutrizionali, dietetici, dispositivi medici ed edizioni scientifiche.



TIMETABLE

LUNEDÌ 6 LUGLIO 2020

	SALA 1	SALA 2	SALA 3
9.15-9.30	SALUTI ISTITUZIONALI		
9.30-13.15	ALIMENTAZIONE TRA PIACERE E SALUTE: COSA STA CAMBIANDO?	COMUNICAZIONE E RELAZIONE CON IL PAZIENTE	ALIMENTAZIONE E SALUTE DELLA DONNA
13.15-14.15	BREAK		
14.15-18.00	NOVITÀ DA ISTITUZIONI E SOCIETÀ SCIENTIFICHE	NUTRIZIONE PEDIATRICA	CIBO E PSICOLOGIA

MARTEDÌ 7 LUGLIO 2020

	SALA 1	SALA 2	SALA 3
9.30-13.10	INFIAMMAZIONE, ALLERGIE, INTOLLERANZE	ALIMENTAZIONE E ATTIVITÀ FISICA (I)	NUTRIZIONE PRATICA AL SUPERMERCATO
13.10-13.20	PREMIAZIONI		
13.20-14.15	BREAK		
14.15-18.00	DIETOTERAPIA E NUTRIZIONE CLINICA	ALIMENTAZIONE E ATTIVITÀ FISICA (II)	TREND EMERGENTI IN NUTRIZIONE



Lunedì 6 luglio 2020 – SALA 1

9.15 - 9.30 Saluti Istituzionali

ALIMENTAZIONE TRA PIACERE E SALUTE: COSA STA CAMBIANDO?

9.30 – 11.15

ASPETTI BIOLOGICI, PSICOLOGICI E SOCIO-CULTURALI DEL “PIACERE DI MANGIARE”

Da “epicureo” a “viscerale”: il valore del piacere a tavola e il ruolo della convivialità mediterranea

Danilo Gasparini, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente – DAFNAE, Università degli Studi di Padova

Oltre una visione “a 2 facce” dell’alimentazione: i risultati di un’indagine Nutrimi multi-target

Francesca Brivio, Osservatorio Centro Studi SPRIM, Milano

Coniugare nutrizione e piacere: un aiuto dalla tecnica della *sensory imagery*

Paola Medda, Presidente SPICAP - Società Professionisti Italiani del Comportamento Alimentare e Peso corporeo, Roma

Discussione

PAUSA

11.30 – 13.15

GUSTO, ALIMENTAZIONE E SALUTE

Scelte alimentari e stato di salute: ruolo della genetica del gusto

Antonietta Robino, IRCCS Ospedale Infantile Burlo Garofolo, Trieste

Il ruolo delle proprietà sensoriali nella preferenza, scelta e consumo degli alimenti

Caterina Dinnella, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali – DAGRI, Università degli Studi di Firenze

Ricerca traslazionale: come applicare il *know-how* in genetica per modulare le scelte del consumatore?

Paolo Gasparini, IRCCS materno infantile Burlo Garofolo, Trieste; Dipartimento di Scienze Mediche Chirurgiche e della Salute, Università degli Studi di Trieste

Discussione

13.15 – 14.15 **PAUSA**



Lunedì 6 luglio 2020 – SALA 1

NOVITÀ DA ISTITUZIONI E SOCIETÀ SCIENTIFICHE

14.15 – 16.00 **FOOD & NUTRITION POLICIES: QUALE FUTURO TRA SALUTE E SOSTENIBILITÀ**

Migliorare qualità ed efficacia delle linee guida per una dieta sana e sostenibile per il singolo e la comunità: quali sfide e approcci per il prossimo futuro?

Paolo Magni, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Università degli Studi di Milano

Interventi di politica alimentare per scoraggiare diete non salutari: dall'informazione alla tassazione

Alessandro Banterle – Alessia Cavaliere, Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali, Università degli Studi di Milano

Tassazione alimentare: quali evidenze per la salute dopo un decennio di applicazione?

Marco Silano, Direttore Unità SANV - Alimentazione, Nutrizione e Salute, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Discussione

PAUSA

16.15 – 18.00 **NUOVE LINEE GUIDA PASSO DOPO PASSO**

Linee guida per una sana alimentazione: come cambiano le indicazioni dopo 15 anni di ricerche, acquisizioni e dibattiti

Andrea Ghiselli, Presidente SISA – Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione; Dirigente di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione, Roma

Novità sul calcolo del metabolismo basale, 100 anni dopo Harris & Benedict

Guido Bottà, già Docente presso il Dipartimento di Bioscienze, Università degli Studi di Milano

Dieta chetogenica nelle malattie endocrino-metaboliche: le nuove linee guida

Flavia Prodam, Dipartimento di Scienze della Salute, Università del Piemonte Orientale "A. Avogadro", Novara; membro della Commissione Scientifica SIE – Società Italiana di Endocrinologia

Discussione



Lunedì 6 luglio 2020 – SALA 2

COMUNICAZIONE E RELAZIONE CON IL PAZIENTE

9.30 – 11.15

NUOVE TECNICHE E APPROCCI DI COUNSELING

Counseling nutrizionale: l'arte di parlare di nutrizione
Emanuela Oliveri, *Officina di Counseling Nutrizionale, Bra*

Nuovi approcci terapeutici: la Mindfulness applicata all'alimentazione
Paola Iaccarino Idelson, *Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia, Università degli Studi di Napoli Federico II*

La pratica della Mindful eating a supporto del Nutrizionista
Francesca Noli, *Nutrizionista e giornalista, Milano*

Discussione

PAUSA

11.30 – 13.15

DALLA RICERCA ALLA DIVULGAZIONE, TRA SCIENZA E PSEUDO-SCIENZA

Informazione e educazione in campo alimentare e nutrizionale: il ruolo del Professionista della Salute
Livia Pisciotta, *Dipartimento di Medicina interna e Specialità mediche, Università degli Studi di Genova*

La disinformazione nutrizionale corre sui social: stato dell'arte e prospettive future
Paola Mosconi, *Italian Institute For Planetary Health – IIPH; Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri IRCCS, Milano*

Divulgare la nutrizione nell'era delle *fake news*
Donato Angelino, *Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università di Teramo*

Discussione

13.15 – 14.15 **PAUSA**



Lunedì 6 luglio 2020 – SALA 2

NUTRIZIONE PEDIATRICA

14.15 – 16.00

PARENT COACHING PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE DEL BAMBINO

Il delicato rapporto tra bambino e alimentazione: tutto quello che i genitori devono sapere

Andrea Vania, Centro di Dietologia e Nutrizione Pediatrica, Dipartimento di Pediatria, Sapienza Università di Roma

L'esempio dell'ARFID

Giuseppe Banderali, Consigliere SIP; ASST Santi Paolo e Carlo, Milano

Marina Crosa, ASST Santi Paolo e Carlo, Milano

Valutazione dell'efficacia di un programma di educazione alimentare rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia e ai loro genitori

Manon Khazrai, Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università Campus Bio-Medico di Roma

Discussione

16.15 – 18.00

COPRIRE LE ESIGENZE DI UN ORGANISMO IN CRESCITA

Un corretto equilibrio tra LARN e personalizzazione della dieta del bambino

Sabrina Paci, ASST Santi Paolo e Carlo, Milano

Esigenze nutrizionali dell'adolescente del 21 secolo

Carlo Alfaro, Dirigente Pediatra presso gli Ospedali Riuniti Stabiesi, Castellammare di Stabia-NA; Consigliere nazionale SIMA - Società Italiana Medicina dell'Adolescenza

Nutrizione e stile di vita per la prevenzione cardiovascolare in età evolutiva

Maria Elena Capra, UOC Pediatria e Neonatologia, Ospedale Guglielmo da Saliceto, Piacenza

Discussione



Lunedì 6 luglio 2020 – SALA 3

ALIMENTAZIONE E SALUTE DELLA DONNA

9.30 – 11.15

DALL'ETÀ FERTILE ALLA MENOPAUSA

Prevenire e trattare l'osteoporosi con un'alimentazione mirata

Silvia Migliaccio, Segretario SISA – Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione; Dipartimento di Scienze Motorie, Umane e della Salute, Università degli Studi di Roma "Foro Italico"

La dieta salva-cuore: come ridurre il rischio femminile con l'alimentazione

Silvia Brazzo, Istituti Clinici Scientifici Maugeri, Pavia

Le peculiarità femminili nel rischio di tumori da alcol

Carlo La Vecchia, Dipartimento Scienze Cliniche e di Comunità, Università degli Studi di Milano

Discussione

PAUSA

11.30 – 13.15

LA DIETA NELLE PATOLOGIE FEMMINILI

Endometriosi e PCOS: come può aiutare l'alimentazione?

Daria Bongiovanni – Vittoria Roscigno, Humanitas Gradenigo, Torino

Alimentazione e tumori: evidenze sul ruolo della dieta

Patrizia Gnagnarella, Divisione di Epidemiologia e Biostatistica, Istituto Europeo di Oncologia – IEO, Milano

Patologie autoimmuni e alimentazione: la gestione della sclerosi multipla

Paola Golzio, Dipartimento di Scienze Mediche, A.O.U. Città della Salute e delle Scienze di Torino; Socio Fondatore ASAND - Associazione tecnico Scientifica dell'Alimentazione, Nutrizione e Dietetica dei Dietisti italiani

Discussione

13.15 – 14.15 **PAUSA**



Lunedì 6 luglio 2020 – SALA 3

CIBO E PSICOLOGIA

14.15 – 16.00

I NUOVI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Food addiction e sana alimentazione: aspetti psicosensoriali e culinari

Stefano Erzegovesi, Responsabile Unità Funzionale DCA Ospedale San Raffaele Turro, Milano

Dalla "passione" per la corretta alimentazione all'ortoressia: i rischi e i nuovi strumenti per la diagnosi

Lorenzo Maria Donini, Unità di Ricerca di Scienza dell'Alimentazione, Sapienza, Università di Roma

Identità di genere, self-perception e DCA

Umberto Nizzoli, Presidente della Società Italiana per lo Studio dei Disturbi del Comportamento Alimentare, SISDCA

Discussione

PAUSA

16.15 – 18.00

DIETA, EMOZIONI, ETICA

Semiotica dell'alimentazione contemporanea: come la comunicazione influenza le nostre abitudini e attitudini alimentari

Simona Stano, Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione, Università degli Studi di Torino

Una nuova consapevolezza delle emozioni e delle sensazioni legate al cibo: i vantaggi di mangiare "mindful"

Antonella Commellato, Direttrice Mindfulness Professional Training per istruttori di mindfulness, Associazione Italiana per la Mindfulness, Milano

Obiettivo dieta sostenibile: che impatto hanno le nostre scelte alimentari?

Alice Rosi, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma

Discussione



Martedì 7 luglio 2020 – SALA 1

INFIAMMAZIONE, ALLERGIE, INTOLLERANZE

9.30 – 11.15

ALIMENTAZIONE E PATOLOGIE INFIAMMATORIE

Alimentazione, invecchiamento ed inflammaging

Claudio Franceschi, Dipartimento di Medicina Specialistica Diagnostica e Sperimentale – DIMES, Università di Bologna

Composti antinfiammatori e dieta antinfiammatoria: a che punto è la ricerca?

Alessandro Pinto, Unità di Ricerca in Scienza dell’Alimentazione e Nutrizione Umana, Dipartimento di Medicina Sperimentale, Sapienza Università di Roma

Terapia nutrizionale nelle malattie infiammatorie croniche intestinali

Gian Marco Giorgetti, Segretario SINPE – Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo; Responsabile UOSD Nutrizione Clinica, ASL Roma 2

Discussione

PAUSA

11.30 – 13.10

REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI: COME ORIENTARSI?

Celiachia e disturbi associati al glutine: ruolo dei FODMAP e approcci dietetici attuali e futuri

Leda Roncoroni, Centro di riferimento per la prevenzione e la diagnosi della malattia celiaca, Fondazione IRCCS Ca’ Granda Ospedale Maggiore Policlinico, Milano

Intolleranza al lattosio: le sfide nella gestione nutrizionale post-diagnosi del paziente intollerante

Benedetta Raspini, Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina sperimentale e forense, Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica, Università degli Studi di Pavia

Errori congeniti e acquisiti del metabolismo, tra atipie, misdiagnosi e false intolleranze

Gaetano Sabetta, Responsabile Patologie Metaboliche, Dipartimento di Neuroscienze, Ospedale Pediatrico Bambin Gesù, Roma

Discussione

13.10 – 13.20

PREMIAZIONI

13.20 – 14.15

PAUSA



Martedì 7 luglio 2020 – SALA 1

DIETOTERAPIA E NUTRIZIONE CLINICA

14.15 – 16.00

DIETA IPOCALORICA: DALLA CHETOGENICA ALLA MEDITERRANEA, QUALI APPROCCI PER QUALI ESIGENZE

Dalla Dieta mediterranea alla nutrizione personalizzata

Pedro Mena, Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma

Qual è la dieta migliore per la gestione del peso e la salute?

Monica Dinu, Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica, Università degli Studi di Firenze

Dieta Chetogenica: dalla dieta classica al semidigiuno chetogenico

Anna Tagliabue, Centro Interdipartimentale di Studi e Ricerche sulla Nutrizione Umana e i Disturbi del Comportamento Alimentare, Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Forense, Università di Pavia

Discussione

PAUSA

16.15 – 18.00

DIABESITY: NUOVI ORIZZONTI

Frutta secca e miglioramento del profilo lipidico e metabolico: quali evidenze sulle mandorle?

Ambra Morelli, Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica, Clinica San Carlo, Paderno Dugnano, Milano

Cereali integrali, salute cardio-metabolica e gestione del peso: quali evidenze sugli effetti della segale?

Claudio Tubili, Responsabile UOSD Diabetologia, Ospedale S. Camillo-Forlanini, Roma; Gruppo di Lavoro Intersocietario ADI -AMD su "Nutrizione e Diabete"

Alimenti ultra-processati: qualità nutrizionale e salute dei consumatori

Nadia Mulinacci - Elena Gavazzi, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino, Università degli studi di Firenze

Discussione



Martedì 7 luglio 2020 – SALA 2

ALIMENTAZIONE E ATTIVITÀ FISICA (I)

9.30 – 11.15

IL BOOST NUTRIZIONALE PRIMA E DOPO LA PERFORMANCE

La preparazione nutrizionale pre-allenamento e prima di eventi competitivi

Erminia Ebner, Scuola dello Sport C.O.N.I.; Istituto Alta Formazione Federazione Italiana Tennis "R. Lombardi", Roma

Il recupero post allenamento: quando e come intervenire con un'alimentazione mirata?

Michelangelo Giampietro, Scuola di specializzazione in Medicina dello Sport e dell'Esercizio Fisico, Università degli Studi "Sapienza", Roma; Scuola dello Sport C.O.N.I.

Nutrizione per la performance, tra realtà e falsi miti

Cinzia Ferraris, Laboratorio di Educazione Alimentare e Nutrizione Sportiva, Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Forense, Università di Pavia

Discussione

PAUSA

11.30 – 13.10

DIMAGRIRE CON LO SPORT

Quali sport per quali taglie? Ruolo dell'attività fisica mirata ai fini del dimagrimento

Daniela Lucini, Responsabile della Sezione di Medicina dell'Esercizio e Patologie funzionali di Humanitas, Rozzano

La gestione dell'attività fisica nel paziente obeso, dalle raccomandazioni alla pratica

Matteo Vandoni, Laboratorio Attività Motoria Adattata – LAMA, Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Forense, Università degli Studi di Pavia

Sport e disturbi del comportamento alimentare: una rete di complesse interazioni

Fiorenza Marchiol, Società Italiana per lo Studio dei Disturbi del Comportamento Alimentare, SISDCA

Discussione

13.10 – 13.20 **PREMIAZIONI**

13.20 – 14.15 **PAUSA**



Martedì 7 luglio 2020 – SALA 2

ALIMENTAZIONE E ATTIVITÀ FISICA (II)

14.15 – 16.00 **ATTIVITÀ, SEDENTARIETÀ E PESO CORPOREO**

Esercizio fisico, microbiota e peso corporeo

Luca Piretta, Dipartimento di Medicina e Chirurgia, Università Campus Bio-Medico di Roma

Frutta secca e attività fisica: quale, quanta e quando? Rassegna dei benefit nutrizionali

Alessandra Bordoni, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna – Alma Mater Studiorum

Dieta chetogenica e sport: un binomio possibile?

Maria Lorena Tondi, Istituto Alta Formazione Federazione Italiana Tennis “R. Lombardi”, Roma

Discussione

PAUSA

16.15 – 18.00 **SUPPLEMENTAZIONE E INTEGRAZIONE PER LO SPORT**

L'integrazione e la supplementazione nell'atleta vegetariano e vegano

Luca Belli, Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere, SINSEB

Supplementazione nell'endurance, come abbinarla correttamente alla nutrizione sportiva

Alberto Vincenzi, Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere, SINSEB

Nutrizione o integrazione per migliorare la performance?

Stefano Beschi, Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere, SINSEB

Integrazione e supplementazione negli sport di forza e di potenza

Massimo Rapetti, Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere, SINSEB

Discussione



Martedì 7 luglio 2020 – SALA 3

NUTRIZIONE PRATICA AL SUPERMERCATO

9.30 – 11.15

ETICHETTATURA E NUOVI PARADIGMI DELLA SCELTA ALIMENTARE

Etichette Front-of-Pack: efficacia e limitazioni

Marco Silano, Unità SANV – Alimentazione, Nutrizione e Salute, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Andrea Ghiselli - Laura Rossi, Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione – CREA-NUT, Roma

Energia, grassi, proteine e zuccheri: dalla teoria alla pratica, criticità e nuove acquisizioni
Laura Rossi, Consigliere SINU - Programmi Internazionali Nutrizione e Salute Pubblica. Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione – CREA-NUT, Roma

Qualità nutrizionale dei prodotti venduti in Italia: occhio all'etichetta!

Daniela Martini, Società italiana di Nutrizione Umana – SINU; Department of food, Environmental and Nutritional Sciences – DeFENS, Università degli Studi di Milano

Il dilemma della scelta alimentare oggi, tra App di food scan, score e personalizzazione
Andrea Cattaneo, co-founder Oplà, Milano

Discussione

PAUSA

11.30 – 13.10

ADDITIVI, RESIDUI, EFFETTO COCKTAIL: MANGIAMO IN-SICUREZZA?

Esposizione alimentare a micro e nanoplastiche: vari contributi a confronto

Pietro Zuccarello, Laboratorio di Igiene ambientale e degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Mediche, Chirurgiche e Tecnologie Avanzate "GF Ingrassia", Università degli Studi di Catania

Dalla sicurezza all'efficacia: nutraceutici tra miti e realtà

Ettore Novellino, Presidente Comitato Scientifico AFEN - Associazione Farmacisti Esperti in Nutrizione; Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Napoli Federico II

Farm to Fork: sempre più bio nell'alimentazione del futuro?

Paolo De Castro, Vice-Presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo

Discussione

13.10 – 13.20

PREMIAZIONI

13.20 – 14.15

PAUSA



Martedì 7 luglio 2020 – SALA 3

TREND EMERGENTI IN NUTRIZIONE

14.15 – 16.00

SUPPLEMENTAZIONE ALIMENTARE E NOVEL FOOD: LE ULTIME TENDENZE

Curcuma: da spezia alimentare a caposaldo della medicina orientale, a nuovo approccio nella medicina occidentale

Oscar Corli - Carlotta Franchi, Italian Institute For Planetary Health – IIPH; Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri IRCCS, Milano

La nutrizione nell'Antropocene tra dieta, salute dell'uomo e del pianeta: quale ruolo per gli insetti edibili?

Mauro Serafini, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università di Teramo

Alimenti funzionali e novel food derivanti da prodotti di scarto dell'industria alimentare
Nicolò Merendino, Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche, Università degli Studi della Tuscia; Consigliere SISA - Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione

Discussione

PAUSA

16.15 – 18.00

NUOVI PERCORSI DELLA NUTRIZIONE

La gestione Nutrizionale dei pazienti con Covid-19: raccomandazioni pratiche

Sergio Riso, Vicepresidente SINPE – Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo; Direttore SCDO Scienza dell'Alimentazione e Dietetica, AOU Maggiore della Carità, Novara

Il futuro della Nutrizione Clinica in Italia

Maurizio Muscaritoli, Presidente SINUC – Società Italiana di Nutrizione Clinica e Metabolismo; Dipartimento di medicina traslazionale e di precisione, Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

Sonno, alimentazione e salute: il ruolo del cronotipo metabolico

Anna Maria Colao, Dipartimento di Medicina clinica e Chirurgia, Università Federico II - Napoli; Presidente Eletto SIE - Società Italiana di Endocrinologia

Discussione



Si ringraziano per lo speciale contributo al Programma Scientifico:





Patrocini scientifici e istituzionali:





Media Partner:



Sponsor:



Good food, Good life

