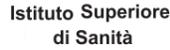




con il Patrocinio Istituzionale di:



con il Patrocinio Scientifico di:



Inquadra il qr code e iscriviti alla newsletter

Seguici su:



VERSO UNA NUOVA NUTRIZIONE



DIECI|UNDICI
APRILE 2015

SEDE DE IL SOLE 24 ORE
VIA MONTE ROSA, 91 MILANO

Segreteria Organizzativa NutriMI
Via Brisa, 3 - 20123 Milano - segreteria@nutrimi.it
Tel: 02 45495838 - Fax: 02 45495833 - www.nutrimi.it

IL NUOVO FORMAT

SESSIONE ECM

Un prezioso strumento di aggiornamento, con assegnazione di crediti ECM per le seguenti figure.



MEDICO



FARMACISTA



DIETISTA



BIOLOGO NUTRIZIONISTA

SESSIONE OPEN

La novità della IX edizione con dinamiche inedite. Gratuita sino ad esaurimento posti.



TALK SHOW



DIBATTITO



L'INTERVISTA



VIDEO COMMENTARY

IN SINTESI

10 APRILE

SESSIONE OPEN

NEUROSCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE E SOCIETÀ: SEMPLICEMENTE CIBO O MOLTO DI PIÙ? 9.45-13.00

GASTRONOMIA NUTRIZIONALE

CUCINA E SALUTE, TRA MITI DA SFATARE E NUOVI ORIZZONTI DA ESPORARE 14.30-18.00

SESSIONE ECM

GASTRONOMIA NUTRIZIONALE

NUTRIZIONE E GASTRONOMIA, UNA CONVIVENZA POSSIBILE PER RITROVARE IL GUSTO DELLA SALUTE 9.30-11.00

CULTURA E CULTURE DEL CIBO. LA PRESCRIZIONE DIETETICA OGGI, TRA STILI ALIMENTARI E DI VITA IN CONTINUA EVOLUZIONE 11.20-13.10

NEUROSCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE E PSICHE: COME IL CIBO CI INFLUENZA 14.30-16.00

NUTRIRE LE PERFORMANCE COGNITIVE DALL'INFANZIA ALL'ETÀ SENILE 16.20-18.00

11 APRILE

SESSIONE ECM

FUTURE FOODS

ALLE PORTE DI EXPO, UNO SGUARDO ALLA SCIENZA DELLA NUTRIZIONE DEL FUTURO 9.30-11.00

OTTIMIZZARE LA SALUTE DEL FUTURO CON LA NUTRACEUTICA 11.20-13.10

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE ALIMENTARE

FAVORIRE L'ADOZIONE DI STILI ALIMENTARI CORRETTI E SOSTENIBILI 14.30-16.00

L'INNOVAZIONE ALIMENTARE AL SERVIZIO DELLA SALUTE PUBBLICA, TRA SICUREZZA, QUALITÀ E INFORMAZIONE 16.20-18.00

SESSIONE OPEN

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE ALIMENTARE

SCENARI SOSTENIBILI E MODELLI ALIMENTARI PER NUTRIRE IL PIANETA 14.30-16.00

FUTURE FOODS

STILI DI VITA, MODE E NUOVI CIBI: LA NUTRIZIONE DEL FUTURO PASSA DA QUI 16.30-18.00

PROGRAMMA

NutriMI è un evento **SPRIM**

10 APRILE

08.45 - 09.30

Registrazione partecipanti

09.30 - 09.45

Saluto di benvenuto alla presenza delle Autorità

SESSIONE OPEN

NEUROSCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE E SOCIETÀ: SEMPLICEMENTE CIBO O MOLTO DI PIÙ?

TALK SHOW

9.45 - 10.30

"FOODOLOGY": COME IL CIBO CONDIZIONA COMPORTAMENTI E SOCIETÀ

Prof.ssa Emanuela Scarpellini, Dipartimento di studi storici, Università degli Studi di Milano
Dott. Gianfranco Marchesi, Specialista in neurologia, psichiatria e fisiatria ortopedica, dirigente dell'Unità Operativa Area Nord Ausl di Reggio Emilia presso l'Ospedale di Guastalla
Prof. Mauro Ferraresi, Docente di Sociologia dei Consumi; Direttore del Master in Management e Comunicazione del Made in Italy, Università IULM, Milano

DIBATTITO

10.30 - 11.15

MOOD FOOD: CUCINA E SCIENZA A CONFRONTO

Chef. Giorgio Cabella di Chef e Cultura
Dott. Alberto Fiorito Medico, Omeopata e Nutrizionista

11.15 - 11.30

Break Nutrizionale

L'INTERVISTA

11.30 - 12.15

#FOODSELFIE E SOCIAL: NARCISISMO O FORMA D'ARTE?

Prof. Guido Di Fraia, Dipartimento dei Processi Culturali e Comunicativi; Direttore Scientifico Master IULM Social Media Marketing; Coordinatore Collegio Docenti dottorato in Comunicazione e Nuove Tecnologie, Università IULM, Milano

GASTRONOMIA NUTRIZIONALE

CUCINA E SALUTE, TRA MITI DA SFATARE E NUOVI ORIZZONTI DA ESPORARE

SPEECH

12.15 - 13.00

CIBI, STILI DI VITA E AMBIENTE: IL MODELLO DELLA DIETA MEDITERRANEA

Med Diet Expo 2015
Prof. Carlo La Vecchia, Dipartimento di Epidemiologia dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" di Milano, Professore Associato di Epidemiologia all'Università di Milano
Dott. Mauro Gamboni, Responsabile dell'Ufficio di Supporto tecnico e scientifico presso il Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentare (DiSBA), CNR, Roma

13.00 - 13.10

PREMIAZIONI

13.10 - 14.30

Pausa Nutrizionale

L'INTERVISTA

14.30 - 15.15

PRODOTTI FREE-FROM, FUNZIONALI E BIOLOGICI: L'INNOVAZIONE ALIMENTARE GUARDA ALLA SALUTE

Dott. Nicola Facchinelli, Tecnologo Alimentare

DIBATTITO

15.15 - 16.00

TRA VERITÀ E PUNTI DI VISTA: I 4 WHITES DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Antonella Muraro, MD, PhD, Segretario Generale e Presidente eletto della European Academy of Allergy and Clinical Immunology - EAACI
Dott. Andrea Ghiselli, Medico Nutrizionista ricercatore del CRA, Roma

16.00 - 16.20

Break Nutrizionale

SPEECH

16.20 - 17.10

GUSTO, TRADIZIONE E BENESSERE: I SALUMI DOP E IGP

Dott. Emanuele Cereda, Specialista in Scienza dell'Alimentazione, Servizio di Dietetica Nutrizione Clinica, Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo, Pavia

DIBATTITO

17.10 - 17.50

CUCINE A CONFRONTO: MEGLIO SENZA OPPURE CON?

Dott. Marcello Coronini, scrittore e giornalista gastronomico
Prof. Michele Carruba, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Milano

SESSIONE ECM

GASTRONOMIA NUTRIZIONALE

MEDICO – DIETISTA – BIOLOGO NUTRIZIONISTA

NUTRIZIONE E GASTRONOMIA, UNA CONVIVENZA POSSIBILE PER RITROVARE IL GUSTO DELLA SALUTE

9.30 - 10.00 **EFFETTI DEI TRATTAMENTI DOMESTICI E INDUSTRIALI SU INDICI FUNZIONALI E PROPRIETÀ NUTRITIVE DEGLI ALIMENTI VEGETALI**
Prof.ssa **Nicoletta Pellegrini**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma

10.00 - 10.30 **OLI, GRASSI E SALUTE DEL CUORE: UN'ANALISI CRITICA DELLE ULTIME LINEE DI RICERCA**
Dott.ssa **Monica Giroli**, Biologo, specialista in Scienza dell'Alimentazione, Unità di Prevenzione Aterosclerosi, Centro Cardiologico Monzino IRCCS, Milano

10.30 - 11.00 **BERE BENE AIUTA LA BUONA TAVOLA? DAL GUSTO AL BENESSERE, QUALI ACQUE PER QUALI BENEFICI**
Prof.ssa **Mariangela Rondanelli**, Professore Associato in Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia

11.00 - 11.20 **Break Nutrizionale**

CULTURA E CULTURE DEL CIBO. LA PRESCRIZIONE DIETETICA OGGI, TRA STILI ALIMENTARI E DI VITA IN CONTINUA EVOLUZIONE

11.20 - 11.50 **OLTRE I "SOLITI" PARAMETRI ORGANOLETICI E NUTRITIVI: DEFINIRE LA QUALITÀ MICRONUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI PER PROMUOVERE LA SALUTE OGGI**
Prof. **Claudio Frasson**, Medico Nutrizionista; Master di 2° livello in Nutrizione di Popolazione e Sicurezza Alimentare; Università degli Studi di Padova; Ricercatore Presso Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione; Università degli Studi di Padova

11.50 - 12.20 **RELAZIONE TRA STILI DI VITA, AMBIENTE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**
Dott. **Enrico Prosperi**, Medico-Chirurgo, Specialista in Psicologia Clinica, Dipartimento di Medicina Sperimentale, «La Sapienza», Università di Roma

12.20 - 12.50 **SCELTE ALIMENTARI DELLA "SOCIETÀ GLOBALE": IMPATTO SULLA TRADIZIONE ALIMENTARE E LA SALUTE PUBBLICA**
Prof. **Paolo Ranalli**, Fondazione Istituto Scienze della Salute, Bologna

12.50 - 13.10 **VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO AI FINI ECM**

13.10 - 14.30 **Pausa Nutrizionale**

NEUROSCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

MEDICO – DIETISTA – BIOLOGO NUTRIZIONISTA

ALIMENTAZIONE E PSICHE: COME IL CIBO CI INFLUENZA

14.30 - 15.00 **DIETA E CERVELLO: COME IL CIBO PUÒ INFLUENZARE L'UMORE**
Dott. **Andrea Pezzana**, Direttore della Struttura di Nutrizione Clinica dell'Ospedale S. Giovanni Bosco di Torino

15.00 - 15.30 **IL CONTRIBUTO DELLA GDO ALLE SCELTE ALIMENTARI E ALLO STATUS NUTRIZIONALE DEGLI ITALIANI IN ETÀ EVOLUTIVA E ADULTA**
Dott.ssa **Maria Rita Spreghini**, Dietista-Pedagogista, U.O. di Dietologia Clinica, Ospedale Pediatrico Bambin Gesù, Roma

15.30 - 16.00 **DALL'INTESTINO AL CERVELLO, EFFETTI DELL'ALIMENTAZIONE SUL MICROBIOMA E LE FUNZIONI COGNITIVE**
Dott. **Federico Balzola**, U.O.A.D.U. Gastro-Epatologia, Azienda Ospedaliero Universitaria Città della Salute e della Scienza di Torino

16.00 - 16.20 **Break Nutrizionale**

NUTRIRE LE PERFORMANCE COGNITIVE DALL'INFANZIA ALL'ETÀ SENILE

16.20 - 16.50 **QUALE DIETA PER UN CORRETTO SVILUPPO NEURO-COGNITIVO DEL BAMBINO**
Dott. **Giuseppe Morino**, Responsabile UO Educazione Alimentare, Ospedale Pediatrico Bambin Gesù, Roma

16.50 - 17.20 **CONTRASTARE IL DECLINO COGNITIVO E L'INFLAMM-AGING CON LA DIETA: CONTRIBUTI DAL PROGETTO EUROPEO NU-AGE**
Prof. **Claudio Franceschi**, Dipartimento di Patologia Sperimentale, Università di Bologna

17.20 - 17.50 **INFLUENZA DEI CIBI SULL'INVECCHIAMENTO CEREBRALE E I PROGRESSI COGNITIVI LEGATI ALL'ETÀ**
Prof. **Massimiliano Oliveri**, Docente di Scienze Psicologiche, Pedagogiche e della Formazione, presso l'Università degli Studi di Palermo

17.50 - 18.10 **VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO AI FINI ECM**

11 APRILE

08.45 - 09.30 **Registrazione partecipanti**

SESSIONE ECM

FUTURE FOODS

MEDICO – DIETISTA – BIOLOGO NUTRIZIONISTA – FARMACISTA

ALLE PORTE DI EXPO, UNO SGUARDO ALLA SCIENZA DELLA NUTRIZIONE DEL FUTURO

9.30 - 10.00 **IL CONTRIBUTO DELLA RICERCA SCIENTIFICA ALLA NUTRIZIONE DEL FUTURO**
Prof.ssa **Claudia Sorlini**, Presidente del Comitato Scientifico per EXPO del Comune di Milano

10.00 - 10.30 **DALLA METABOLOMICA, NUOVI SCENARI PER LA VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE E PER LO SVILUPPO DI NUTRACEUTICI E NUOVI ALIMENTI**
Prof.ssa **Luisa Mannina**, Dipartimento di Chimica e Tecnologia del Farmaco, Università degli Studi «La Sapienza», Roma

10.30 - 11.00 **SCIENZA DELLA NUTRIZIONE E TECNOLOGIE ALIMENTARI ALLEATE PER UN ARRICCHIMENTO EFFICACE E DUREVOLE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: UN CASO STUDIO SUI PRODOTTI ANIMALI**
Prof. **Carlo Corino**, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA), Università degli Studi di Milano

11.00 - 11.20 **Break**

OTTIMIZZARE LA SALUTE DEL FUTURO CON LA NUTRACEUTICA

11.20 - 11.50 **RUOLO ANTIOSSIDANTE E ANTINFIAMMATORIO DELLE SOSTANZE NATURALI PRESENTI IN PIANTE E ALIMENTI**
Prof. **Vincenzo Longo**, Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria (IBBA), Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

11.50 - 12.20 **MODULAZIONE DELLO STRESS METABOLICO POST-PRANDIALE NELL'UOMO: IL RUOLO DEI FLAVONOIDI**
Prof. **Mauro Serafini**, Laboratorio di Alimenti Funzionali e Prevenzione Stress Metabolico, Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'economia agraria, Centro di Nutrizione, Roma; Professore presso la Facoltà di Biotecnologie Alimentari, Università di Zagabria, Croazia

12.20 - 12.50

DAI NUOVI BIOSENSORI PER IL DETECTING CELLULARE, UN AGGIORNAMENTO SUI RUOLI DEL MAGNESIO IN SALUTE E MALATTIA

Prof. **Stefano Iotti**, Dipartimento di Farmacia e Biotecnologia Università di Bologna, Gruppo Italiano per lo Studio del Magnesio (GISM)

12.50 - 13.10

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO AI FINI ECM

13.10 - 14.30

Break

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE ALIMENTARE

MEDICO – DIETISTA – BIOLOGO NUTRIZIONISTA

FAVORIRE L'ADOZIONE DI STILI ALIMENTARI CORRETTI E SOSTENIBILI

14.30 - 15.00 **MISURARE LA SOSTENIBILITÀ NUTRIZIONALE DELLA DIETA: UN APPROCCIO SCIENTIFICO INEDITO**
Dott.ssa **Laura Primavesi**, Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, Centro Studi Sprim, Milano

15.00 - 15.30

WEB, SMARTPHONE E TABLET: QUALE RUOLO PER UN'ALIMENTAZIONE PIÙ CORRETTA?
Dott.ssa **Patrizia Grifoni**, Istituto di Ricerche sulla Popolazione e le Politiche Sociali, CNR, Roma

15.30 - 16.00

LE APP PER UNA SPESA COMPLETA E BILANCIATA
Prof. **Alessandro Casini**, Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica, Università degli Studi di Firenze

16.00 - 16.20

Break

L'INNOVAZIONE ALIMENTARE AL SERVIZIO DELLA SALUTE PUBBLICA, TRA SICUREZZA, QUALITÀ E INFORMAZIONE

16.20 - 16.50 **LE DIREZIONI FUTURE DELLA RICERCA IN ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE PER UN FUTURO SOSTENIBILE. IL RUOLO DELLE NANOTECNOLOGIE**
Prof. **Saverio Mannino**, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano

16.50 - 17.20

DAGLI SCARTI, NUOVI FUNCTIONAL FOOD PER OTTIMIZZARE SALUTE E RISORSE
Prof. **Antonio Zuorro**, Dipartimento di Ingegneria Chimica Materiali Ambienti (DICMA), «La Sapienza», Università di Roma

17.20 - 17.50

MIGLIORARE LE QUALITÀ NUTRITIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER RENDERLI UTILI ED ACCESSIBILI A TUTTI. L'APPROCCIO FOODOMICO NEL PROGETTO CHANCE
Prof. **Francesco Capozzi**, Dipartimento di Scienze tecnologiche Agro-Alimentari, Università di Bologna; Coordinatore Europeo del progetto CHANCE

17.50 - 18.10

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO AI FINI ECM

SESSIONE OPEN

SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE ALIMENTARE

SCENARI SOSTENIBILI E MODELLI ALIMENTARI PER NUTRIRE IL PIANETA

TALK SHOW
14.30 - 15.00 **TECNOLOGIA SOSTENIBILE: L'INGREDIENTE PER NUTRIRE IL PIANETA?**
Prof. **Fabio Veronesi**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università di Perugia; Presidente Società Italiana Genetica Agraria
Dott. **Federico Baglioni**, Biotecnologo e Divulgatore Scientifico
Dott.ssa **Agnese Codignola**, laureata in Ctf, giornalista scientifica Free lance

L'INTERVISTA

15.00 - 15.30 **INNOVAZIONI NEL MONDO DELL'INTEGRAZIONE ALIMENTARE: NUOVE EVIDENZE NELLA REGOLAZIONE DELL'OMEOSTASI INTESTINALE**
Dott. **Diego Cardani**, PhD in Morphological Sciences

DIBATTITO

15.30 - 16.00 **LA CUCINA DEL RECUPERO: COSTRUIRE IL FUTURO TORNANDO ALLE RADICI**
Dott.ssa **Anna Marlena Buscemi**, laureata in Scienze Gastronomiche ed esperta di educazione gastronomica
Tommaso Fara, Eco-chef; autore di libri sulla cucina sostenibile

16.00 - 16.30

Break

FUTURE FOODS

STILI DI VITA, MODE E NUOVI CIBI: LA NUTRIZIONE DEL FUTURO PASSA DA QUI

L'INTERVISTA
16.30 - 17.00 **DAL BRUNCH AL BRINNER: SOLO MODA O NUOVA CONVIVIALITÀ?**
Prof. **Marino Niola**, antropologo, scrittore, giornalista e accademico, Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa

VIDEOCOMMENTARY
17.00 - 17.30 **OLTRE L'INSETTO NEL PIATTO: COME CAMBIERÀ IL CIBO DEL FUTURO?**
Dott.ssa **Elisabetta Intini**, Giornalista freelance, divulgatrice scientifica, Web Content Specialist

L'INTERVISTA

17.30 - 18.00 **LOCALE, GLOBALE, GLOCALE: IL CIBO TRA CONTAMINAZIONE E IDENTITÀ**
Dott.ssa **Alessandra Guigoni** Ph.D. Università di Siena, Editorialista EXPO2015

NUTRIMI PREMIA I TUOI LAVORI DI RICERCA



PROFESSIONISTA DELLA NUTRIZIONE

Premiazione in diretta del lavoro più autorevole e significativo del 2015

IL TUO POSTER



POSTER SCIENTIFICI

Esposizione e discussione dei migliori studi selezionati dal Comitato Scientifico NutriMI