



nutrimi

special edition 2017

Roma



CONNETTERSI
CONOSCERE
PREVENIRE
CURARE

PROGRAMMA

30 NOVEMBRE 2017

ORGANIZZATO DA SPRIM, IN COLLABORAZIONE CON CIISCAM E IFMeD

30 NOVEMBRE 2017
Centro Congressi Frentani Roma

09.30 – 10.00

Registrazione partecipanti

10.00 – 10.30

Benvenuto: Lorenzo M. Donini, CIISCAM, Sapienza Università di Roma

10.30 – 11.00

Presentazione d'apertura Nutrimi Roma 2017

Nutrizione e salute pubblica: un rapporto complesso e in evoluzione

Giovanna Caccavelli, Osservatorio Centro Studi Sprim

Grassi saturi, Carboidrati, salute cardiovascolare e mortalità: facciamo chiarezza

Marcello Arca, Sapienza Università di Roma

11.00 – 11.30

Lettura magistrale

Il ruolo della nutrizione nella prevenzione e cura delle malattie cronico-degenerative: Il caso di studio della dieta Mediterranea.

Lluís Serra-Majem, IFMeD/CIISCAM/Las Palmas University

11.30 – 12.30

SESSIONE 1 – LE DIETE CHETOGENICHE NEL TRATTAMENTO DI PARTICOLARI CONDIZIONI DI SALUTE

CHAIRS: Giovanni Spera - Sapienza Università di Roma, Anna Maria Giusti - Sapienza Università di Roma

1. La dieta chetogena nel trattamento dell'obesità – Lucio Gnessi, Sapienza Università di Roma

2. Implementazione di un approccio VLCD nel paziente neurologico - Cherubino Di Lorenzo, Fondazione Don Carlo Gnocchi Onlus, Roma

3. Dieta chetogena e cefalea – Alessandro Pinto, Sapienza Università di Roma

4. Discussione

12.45 – 14.00 PAUSA PRANZO

14.00 – 15.15

SESSIONE 2 – RISTORAZIONE COLLETTIVA

CHAIRS: Lorenzo Miraglia - GioService, Roberto Copparoni – Ministero della Salute

1. Aspetti sensoriali (vista, olfatto, gusto, texture): come preservarli attraverso nuove procedure di gestione degli alimenti – relatore in fase di definizione

2. Qualità nutrizionale: come preservarla e come misurarla – Roberto Luneia (Analysis Group)

3. Le linee di indirizzo della ristorazione collettiva – Andrea Ghiselli (CREA-NUT)

4. Dieta mediterranea e ristorazione collettiva ospedaliera - Lorenzo Maria Donini (Sapienza Università di Roma)

5. Discussione

15.15 – 16.15

SESSIONE 3 – DIETA MEDITERRANEA E INNOVAZIONE

CHAIRS: Pietro Antonio Migliaccio - Presidente Em. SISA

1. Stima dei consumi alimentari della popolazione: è ora di cambiare approccio? L'emblematico caso della carne
Relatore in fase di definizione

2. Una "innovazione storica" ed il suo impatto sulla salute globale: il caso delle conserve
Alessandra Bordoni, Università di Bologna

3. L'impegno continuativo dell'industria alimentare verso prodotti sempre più in linea con una corretta alimentazione: case studies
Relatore in fase di definizione

4. Discussione

16.15 – 17.30

SESSIONE 4 – CAMBIAMENTI ALIMENTARI E DIETE SOSTENIBILI PER LE POPOLAZIONI DEL MEDITERRANEO E L'INDUSTRIA ALIMENTARE: SINERGIE TRA LA CAMPAGNA MED DIET 4.0 E L' INIZIATIVA PRIMA

CHAIRS: Sandro Dernini (IFMeD/FAO)

Gianluca Brunori, Università di Pisa

Roberto Capone, CIHEAM-Bari

Francesco Capozzi, Università di Bologna

Massimo Iannetta, ENEA

Flavio Paoletti, CREA-Nut

Mauro Gamboni, CNR

17.30-18.30

Verifica apprendimento ai fini ECM