



CORSO ECM: “Prodotti tipici campani: alimentazione consapevole e genuinità produttiva”

Evento gratuito per i colleghi accreditato per ECM

Mercoledì 29 maggio 2024 ore 8:30

Villa Ortensia D’Avalos -Via Antonio Genovesi, 2, 81012 Alvignano CE

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI 70

8:30 ACCREDITAMENTO

9:00 **Saluti delle autorità** - Vincenzo D’Anna presidente FNOB,

Arnolfo Petruzzello presidente OBCM

9:15 **Introduzione al corso** - Michelina Petrazzuoli

Prima sessione – modera Dott. Pierluigi Pecoraro

9:30 **Il patrimonio campano dei prodotti tipici** - Manuel Lombardi, Contadino 2.0

10:00 **Il prodotto tipico tra tradizione, alimentazione consapevole e sostenibilità psicologica** Tiziana Persico . Biologa Nutrizionista

1030 **Dal prodotto tipico alla Dieta Mediterranea strumento per preservare la Salute.** –
Ornella Di Geronimo, Dirigente Biologa SIAN ASL Napoli3 SUD

11:00 *coffee breack*

Seconda sessione – modera Prof. Luigi Schiavo

11:30 **Dieta Mediterranea, stimolo per la salute.**

Livia Galletti, Biologa Nutrizionista, FNOB, CNBN

12:00 **I prodotti tipici nell’alimentazione dello sportivo.**

Giuseppe Annunziata, Biologo Nutrizionista

12:30 **Il prodotto tipico del contesto della dieta flessibile**

Lorenzo Candela, Biologo Nutrizionista

13:00 PRANZO

Terza sessione – moderano Dott. Pierluigi Pecoraro e Prof. Luigi Schiavo

14:00 **MED INDEX, l’etichettatura sostenibile**

Elvira Tarsitano, FNOB, UNIVERSITÀ DI BARI

14:30 ***Gli studi epigenetici come strumento di valutazione dell'impatto ambientale.***

Federica Corrado, Istituto zooprofilattico di Portici

15:00 ***La sicurezza e la sostenibilità della filiera corta dei prodotti tipici tra innovazione e tradizione***

Valeria Di Onofrio, Docente Igiene Parthenope

15:30 **TAVOLA ROTONDA E DISCUSSIONE**

16:30 *Questionario ECM*

Comitato Scientifico:

Pierluigi PECORARO, Direttore Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL Napoli 3 sud, Consigliere OBCM, Delegato Area Nutrizione OBCM

Luigi SCHIAVO, Professore Associato di Nutrizione Umana e Dietetica Applicata, Dipartimento di
Medicina e Chirurgia e Odontoiatria "Scuola Medica Salernitana" Università degli Studi di
Salerno, Consigliere Direttivo OBCM, Delegato Area Nutrizione OBCM

Michelina PETRAZZUOLI, Biologa Nutrizionista, Membro del Collegio dei Revisori dei Conti OBCM

Segreteria Scientifica: Michelina PETRAZZUOLI

EVENTO FNOB PATROCINATO DALL'ORDINE DEI BIOLOGI CAMPANIA MOLISE

NUMERO CREDITI ECM 6

" La dieta è strettamente connessa al benessere e alla salute della persona. Un'alimentazione sana e bilanciata è in grado di incidere positivamente sullo sviluppo e sul rendimento di ciascuno, sulla qualità della vita e sulle proprie condizioni psicofisiche. Un'alimentazione corretta rappresenta il primo passo nella prevenzione e trattamento di molte patologie. Il corso si propone di fornire un'informazione scientificamente corretta e aggiornata sulle tematiche dell'alimentazione consapevole riferita in modo particolare sulla dieta mediterranea e sui prodotti tipici della Campania."