

CREDITI  
ECM  
8

## INFORMAZIONI

Il Convegno n. 5090-395196 è stato accreditato su AGENAS per 100 partecipanti.

Professione: **MEDICO CHIRURGO, BIOLOGI, DIETISTI, FARMACISTI, AGRONOMI**  
Discipline: **TUTTE LE DISCIPLINE**  
Tipologia Evento: **CORSO DI AGGIORNAMENTO**  
Obiettivo formativo: **LINEE GUIDA - PROTOCOLLI - PROCEDURE**  
Costo: **€. 20,00**

### DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI:

Agli iscritti partecipanti all'evento saranno rilasciati i CFP ai sensi del Regolamento CONAF" - 1 CFP

### UDITORI:

Iscrizione gratuita agli studenti di Agraria, Biologia, Medicina, Farmacia, Tecnologia

## ISCRIZIONE

La quota di iscrizione da diritto al Coffe Break, Light Lunch e Attestati Ecm (agli aventi diritto).

Ai fini dell'ottenimento dei crediti ECM è necessario registrarsi sulla piattaforma: <https://didattica.xeniaeventi.it>, iscriversi al corso di riferimento e compilare:

- Il questionario di apprendimento online (doppia randomizzazione e nessuna possibilità di ripetizione) dalle ore 20:00 del 27/10/2023. L'ultimo giorno utile per la compilazione è il 30/10/2023 alle ore 23:59.
- La scheda di valutazione in formato anonimo.

Nella propria sezione è possibile scaricare l'attestato ECM. Il rilascio dei crediti ECM è subordinato all'attenta verifica della partecipazione (90% delle ore formative) e del questionario di valutazione (superato con almeno il 75% di risposte corrette).

L' iniziativa è stata realizzata grazie al supporto incondizionato di:



PROVIDER ECM STANDARD ID 5090

Xenia S.a.s. di Francesca Mazza & C. - Piazzale Genova, 5 - 87036 Rende (CS)

Tel. 0984 444 890 - Cell. +39 3802019438 - info@xeniaeventi.it - www.xeniaeventi.it

Con il patrocinio di:



Ordine  
Biologi  
Calabria



Università degli Studi  
Mediterranea  
di Reggio Calabria



Ministero della Giustizia



# VERSO IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE

**27 OTTOBRE 2023**

**AULA MAGNA DI ARCHITETTURA QUARONI  
REGGIO CALABRIA**

**RESPONSABILE SCIENTIFICO:  
DOTT.SSA FABIANA VENEZIA**



## Razionale Scientifico

Il Convegno “Verso il Futuro dell’Alimentazione”, realizzato in compartecipazione all’Ordine dei Biologi della Calabria e l’Università Mediterranea, propone un aggiornamento scientifico di elevato standard qualitativo multidisciplinare in ambito Nutrizionale, grazie alla partecipazione di relatori di rilevanza nazionale ed internazionale già in collaborazione con altre società scientifiche. Le tematiche principali, discusse in sede di convegno, consentono di mettere a fuoco la situazione alimentare attuale con annesse problematiche clinico – metaboliche, per arrivare ad osservare tutte le possibili alternative che offre la ricerca ed il futuro della stessa alimentazione. Gli argomenti proposti sono: gli effetti del sistema dell’allevamento sulla qualità della carne; gli alimenti fortificati con frazioni bioattive ed i relativi benefici per l’ambiente ed il consumatore; gli effetti metabolici e sistemici degli xenobiotici ed interferenti endocrini; le modifiche a carico del microbiota come conseguenza degli stili di vita, delle terapie farmacologiche e della globalizzazione alimentare; la correlazione scientifica tra autismo e microbiota; la carne coltivata, produzione e scalabilità; gli insetti risorsa alimentare pro e contro; mosca soldato nera e rivoluzione ecosostenibile; la nuova cucina mediterranea, salutare e sostenibile; la sicurezza alimentare nell’ottica one health. Il programma scientifico proposto ed elaborato in compartecipazione all’Ordine dei Biologi della Calabria ed al Dipartimento di Agraria dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria consentirà ai partecipanti di vivere un’esperienza di grande accrescimento culturale e scientifico

## Faculty

AVOLIO	ENNIO	Cosenza
ANZA'	BRUNA	Roma
BERTUCCIOLI	ALEXANDER	Sant'Arcangelo di Romagna
CAPANO	SIMONA	Villa San Giovanni
CURCIO	LUDOVICA	Lamezia Terme
FERRARO	SIMONA	Cosenza
GALATA'	ANTONIO	Roma
PISCOPO	AMALIA ROSA MARIA	Reggio Calabria
SCERRA	MANUEL	Reggio Calabria
TURCHETTI	GIOVANNI	Montefiascone
VANIN	STEFANO	Genova
VENEZIA	FABIANA	Reggio Calabria

# VERSO IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE

## Programma Scientifico

- 08.00 Registrazione partecipanti  
08.30 Saluti Autorità  
**Prof. Giuseppe Zimbalatti** - Rettore Università Mediterranea di Reggio Calabria  
**Prof. Giuseppe Passarino** - Presidente Ordine dei Biologi della Calabria  
**Dott. Pasquale Veneziano** - Presidente Ordine dei Medici di Reggio Calabria  
**Dott.ssa Angela Daniela Musolino** - Presidente Ordine dei Farmacisti di Reggio Calabria  
**Dott. Antonino Sgrò** - Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Reggio Calabria  
**Dr. Paolo Brunetti** - Sindaco f.f. di Reggio Calabria  
**Dott.ssa Irene Calabrò** - Assessore alla Cultura del Comune di Reggio Calabria  
**Dott. Roberto Occhiuto** - Presidente della Regione Calabria  
**Prof.ssa Giusy Princi** - Vicepresidente della Regione Calabria  
**Dr. Eduardo Lamberti Castronuovo** - Past President Ordine Nazionale dei Biologi  
**Dott.ssa Stefania Crucitti** - Delegata rapporti con Università Ordine dei Tecnologi Basilicata e Calabria

### I SESSIONE

- 08.45 Effetti del sistema dell'allevamento sulla qualità della carne - **M. Scerra**  
09.30 Gli alimenti fortificati con frazioni bioattive: benefici per l'ambiente e il consumatore - **A. R. M. Piscopo**  
10.15 Effetti metabolici e sistemici degli xenobiotici e interferenti endocrini. Come limitare i danni con lo stile di vita e l'alimentazione - **S. Capano**  
11.00 Modifiche a carico del microbiota come conseguenza degli stili di vita, delle terapie farmacologiche e della globalizzazione alimentare: capirne e gestirne gli aspetti essenziali - **A. Bertuccioli**  
11.45 Ruolo chiave del microbiota nello sviluppo del disturbo autistico - **E. Avolio**  
12.30 Discussione  
**13.00 Pausa pranzo**

### II SESSIONE

- 14.00 La carne coltivata, produzione e scalabilità - **B. Anzà**  
14.45 Dalla fobia alla tavola: Gli insetti risorsa alimentare pro e contro - **S. Vanin, S. Ferraro**  
15.30 Mosca soldato nera e rivoluzione ecosostenibile: nuove prospettive per un'economia circolare - **G. Turchetti**  
16.15 La nuova cucina mediterranea, salutare esostenibile - **A. Galatà**  
17.00 La sicurezza alimentare nell'ottica one health - **L. Curcio**  
17.45 Discussione interattiva  
18.15 Conclusioni  
**18.30 Chiusura lavori**