

OFFICIAL PARTNERS



OFFICIAL FOOD



Provider:

SYMPOSIA MEETING & CONGRESS
 Via Raffaele Teti, 79/81 - 88100 Catanzaro
 Via Savoia, 78 - 00198 Roma
 Tel. 0961/061212 - Cell. 388/0011500
 Mail: congressi@symposiamc.it



Via V. Cortese, 12 - 88100 Catanzaro | Cell. 3458727954
 e-mail: calabria.racing@libero.it | calabraracing@pec.it

Con il Patrocinio:



Convegno Internazionale Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo

LECCO - 26 SETTEMBRE 2024

(AULA CONFERENZE CONFCOMMERCIO LECCO)
 (CHIUSURA CONVEGNO AULA MAGNA CFP CASARGO - LC)



Direttore Scientifico - Antonio Procopio Prof. Ordinario di Chimica Organica UMG Catanzaro

Contatti: 0961 3694120 - 33932128349 - procopio@unicz.it

Responsabile Organizzativo - Piero Canino - Presidente Calabria Racing (Cz)

Contatti: 345 8727954 - calabria.racing@libero.it



CONVEGNO INTERNAZIONALE

Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo

LECCO - 26 SETTEMBRE 2024

(AULA CONFERENZE CONFCOMMERCIO LECCO)
(CHIUSURA CONVEGNO AULA MAGNA CFPA CASARGO - LC)



PROGRAMMA

Ore 8:30 - 9:15 - Registrazione Partecipanti

Ore 9:30 - Saluto delle Autorità

A. HOFMANN - Presidentessa Amministrazione Provinciale di Lecco

F. M. SILVERIJ - Presidente CFPA Casargo (Lecco)

INTRODUZIONE AI LAVORI

Piero CANINO - Presidente Calabria Racing Catanzaro - Organizzatore

MODERATORE

F. SALVATORE Docente Emerito Chimica Biologica
Università Federico II Napoli

PRESENTAZIONE

Ore 10:10 - A. PROCOPIO - Prof. Ordinario di Chimica Dipartimento di Scienze della Salute Università Magna Græcia di Catanzaro

Ore 10:20 - M. CIPOLLA - Vice Presidente - Società Italiana di Telemedicina
"Pasta, diabete e obesità"

Ore 10:40 - M. MISSAGLIA - Specialista in Scienza dell'alimentazione e Dietologia. Specialista in Endocrinologia Sperimentale - Mandello del lario (LC) - ATS Monza e Brianza
"I polifenoli nei colori degli alimenti: Antiossidanti alleati della nostra salute"

Ore 11:00 - S. ALCARO Presidente di CRISEA - Centro di Ricerca Avanzata per l'Innovazione Rurale - loc. Condoleo di Belcastro (CZ) - "Le attività del centro CRISEA"

Ore 11:10 - G. GALAVERNA - Prof. Ordinario di Chimica degli Alimenti - Università di Parma "Popolazioni evolutive di frumento e nuovi grani perenni per la produzione di pane e pasta: nuove strategie per la resilienza ai cambiamenti climatici nell'area mediterranea."

Ore 11:30 - COFFEE BREAK

Ore 11:40 - R. COPPOLECCHIA - Ph.D., Cerbios-Pharma SA, Lugano (SVIZZERA)
"Probiotici e dieta Mediterranea".

Ore 12:00 - M. POIANA - Prof. Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari Dipartimento di Agraria Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - "La tecnologia e la dieta mediterranea"

Ore 12:20 - S. PANSERI - Prof.ssa di Ispezione Alimenti Origine Animale Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali Università degli Studi di Milano

"I contaminanti emergenti negli alimenti di origine animale ed il loro impatto sulla sicurezza alimentare"

12.40-15.30 PAUSA PRANZO TIPICO CALABRESE

IL PRANZO SARÀ SERVITO PRESSO L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI CASARGO

Ore 16:00 - TAVOLA ROTONDA

"I prodotti naturali della Regione Calabria e la salute umana"

CHIUSURA DEI LAVORI

G. CUDA - MAGNIFICO RETTORE UMG - Catanzaro

INFORMAZIONI GENERALI

L'evento è inserito nel Programma Nazionale di Formazione Continua in Medicina. ID n. 3239/424325 per il quale saranno assegnati n. 7,2 crediti alla figura professionale di Biologo, Chimico, Dietista, Infermiere, Medico Chirurgo (tutte le discipline). Al fine del rilascio dei crediti ECM, la partecipazione è **GRATUITA** e limitata ad un numero massimo di 50 discenti.

S'invita ad effettuare una pre-iscrizione, consultando il nostro sito www.symposiamc.com, sezione eventi formativi o inviando una mail al Provider all'indirizzo iscrizioni@symposiamc.it, in dicendo nome, cognome, disciplina, codice fiscale ed evento formativo di interesse.

I certificati, con i crediti ECM conseguiti, verranno consegnati successivamente allo svolgimento dell'evento stesso e solo dopo che il provider avrà effettuato le verifiche relative all'effettiva presenza (6 ore formative) e alla valutazione dell'apprendimento con questionario a risposta multipla (soglia di sufficienza 75% delle risposte)

La Segreteria Scientifica ed Organizzativa si riservano il diritto di apportare al programma tutte le variazioni ritenute necessarie per ragioni scientifiche e/o tecniche.

