

Informazioni utili:

La partecipazione alla I Giornata di Studio cosentina è gratuita.

Sede della Giornata di Studio:

Sala degli Stemmi - Provincia di Cosenza
Piazza XV Marzo
Cosenza

Segreteria scientifica e staff:

Dott. Giuseppe Scarcello – Scuola di Naturopatia
Email: Scarcello29@gmail.com

Con la partecipazione di:



I Giornata di Studio cosentina

“Cibo e salute:

**Stress ossidativo e
Nutraceutica”**

È stato chiesto il patrocinio alla Regione Calabria, alla Provincia di Cosenza, al Comune di Cosenza, all'Ordine dei Farmacisti di Cosenza, all'Ordine Provinciale Dottori Agronomi E Dottori Forestali

Sala degli Stemmi

Provincia di Cosenza

27 febbraio 2016, ore 9,00 – 14,00

Presentazione

Con questa iniziativa si vuole dare avvio alle **Giornate di Studio Cosentine**: un momento di informazione, formazione e sensibilizzazione degli specialisti a tematiche di particolare interesse dal punto di vista della salute pubblica.

La **I Giornata di Studio Cosentina “Cibo e salute: Stress ossidativo e Nutraceutica”** è promossa con l’obiettivo di rafforzare le conoscenze relative ad una corretta alimentazione e ad un corretto impiego di nutraceutici nel trattamento di stati fisiologici e patologici in particolare quelli correlati a fenomeni ossidativi. I risultati di molti studi, documentati nella letteratura scientifica internazionale, infatti, costituiscono evidenza scientifica di una forte correlazione tra diverse patologie croniche e degenerative ed alimentazione.

La nutrizione pertanto diventa un elemento importante di garanzia della salute dell’individuo e di prevenzione da stati patologici.

Il programma pertanto prevede una serie di interventi di carattere scientifico ed un “*focus*” da parte di diversi operatori del settore allo scopo di tracciare una panoramica del contesto generale più esaustiva possibile.

La Giornata di Studio è rivolta agli operatori del settore nutraceutico - nutrizionale (farmacisti, biologi, nutrizionisti, medici, etc.).

I Giornata di Studio cosentina

“Cibo e salute: Stress ossidativo e Nutraceutica”

Programma

Apertura della Giornata di studio: Saluto delle autorità

Moderatore: Mario Reda

Sessione 1 – Aspetti generali

- **L'alimentazione ed il rischio cardiovascolare** (*Antonello Talarico, Dirigente medico, Az. Osp. Cosenza*)
- **Cibo è/e Salute** (*Maria Stefania Sinicropi – UNICAL*)
- **Identificazione di nuovi nutraceutici mediante approcci innovativi di drug discovery** (*Stefano Alcaro - Università degli Studi Magna Graecia*)
- **Stress ossidativo e le patologie correlate** (*Alfio Trovato - ASL Catania*)

Sessione 2 – I nutraceutici

- **Olio di vinaccioli: una fonte di antiossidanti** (*Marinetta Boscarelli - MORGANA*)
- **Recupero e valorizzazione di grani antichi in provincia di Cosenza per uno stile di vita più sano e sostenibile** (*Mario Coscarello, Centro Studi per lo Sviluppo Rurale – UNICAL*)
- **Il grano Saragolla** (*Barbara Natalizio, Nutrizionista*)
- **Prodotti a base di farina di lupino** (*Alfio Spina, CREA; Francesco Vescera, Presidente Confindustria Agroalimentare, Siracusa*)
- **Prodotti di eccellenza calabrese e valore nutraceutico** (*Mario Reda, agronomo*)