



Università
degli Studi
di Palermo

HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO



AULA "MAURIZIO ASCOLI" – POLICLINICO "PAOLO GIACCONE" DI PALERMO

ALLEGATO A

PROGRAMMAZIONE DI MASSIMA (date, argomenti e relatori)

N.	DATE	FOCUS DELL'INCONTRO	
1.	Maggio 14/5/2024	LA DIETA MEDITERRANEA E IL MICROBIOTA Sana alimentazione e corretti stili di vita	Ilde Campisi, Marzia Sucameli Biagio Agostara, Francesca Cerami
2.	Giugno 10/6/2024	LEGUMI E PROTEINE VEGETALI Sostenibilità e Salute	Ilde Campisi, Adele Traina, Francesca Cerami, Silvia Martinico
3.	Settembre 09/09/2024	I GENI, L'ALIMENTAZIONE E LA MALATTIA nutrigenetica, nutrigenomica, epigenetica	Marzia Sucameli, Ilde Campisi, Francesca Cerami
4.	Settembre 24/09/2024	IL PESCE E LA PREVENZIONE PRIMARIA Pesce azzurro e Mediterraneo	Ilde Campisi, Francesca Cerami
5.	Ottobre 8/10/2024	MOVIMENTO E WCRF Sport, salute e corretti stili di vita	Ilde Campisi, Antonino Bianco, Adele Traina, Francesca Cerami
6.	Ottobre 29/10/2024	I NUTRIENTI, LA STAGIONALITÀ E LA FILIERA CORTA Frutta e verdura, alimentazione detox	Ilde Campisi Anna Maria Pintaudi, Vittorio Farina, Silvia Martinico Francesca Cerami
7.	Novembre 12/11/2024	I CEREALI E PSEUDOCEREALI Riso, Farro, orzo, quinoa ...; Pasta e Lievitati	Ilde Campisi, Giuseppe Russo, Adele Traina, Francesca Cerami
8.	Novembre 26/11/2024	OLIO EVO E AROMATICHE Tradizione e tecnologia in cucina	Ilde Campisi, Graziano Barbanti, Silvia Martinico,
9.	Dicembre 10/12/2024	ALIMENTAZIONE ED EMOZIONE I disturbi del comportamento alimentare	Rosalba Contentezza, Marzia Sucameli, Francesca Cerami
10.	Dicembre 23/12/2024	GOLOSITÀ RAGIONATA I dolci salutistici e l'eccezione della festa Test finale di verifica	Ilde Campisi, Adele Traina, Francesca Cerami