

Informazioni Percorso facoltativo

Destinatari: Ricercatori, Medici, Infermieri, Biologi, nutrizionisti, Farmacisti, professioni con ECM, erboristi, studenti universitari nonché pazienti.

Segreteria Scientifica

Responsabile Scientifico *Fabio Firenzuoli*
Animatore di Formazione *M. E. Macera Mascitelli*

Segreteria Organizzativa

U.O. Formazione
Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi
Referente del progetto *M.E. Macera Mascitelli*
Tel. 055794 7395 -6087
macerae@ aou-careggi.toscana.it

Crediti ECM

L'iniziativa è inserita nel percorso regionale per l'attivazione dei crediti ECM. Per il rilascio dell'attestato e l'attribuzione dei crediti suddetti è necessaria la frequenza del **90%** delle ore totali del percorso, il superamento delle prove di apprendimento se previste e la compilazione del questionario della Qualità Percepita on line, **entro 14 giorni** dal termine dell'edizione. L'evento rientra nel Piano annuale della Formazione dell'AOUC.

Trattamento dati

Consulta l'informativa sul trattamento dei dati sul sito www.aou-careggi.toscana.it nella sezione [Formazione>Corsi e Convegni](#)

Costo

Gratuito

ID PROVIDER ECM 903

Salute, è tempo di Agrumi

Corso

Obiettivi formativi di sistema

Obiettivo formativo nazionale di riferimento:

Il percorso formativo si ripromette di diffondere le conoscenze culturali, storiche, tradizionali e salutistiche relative agli agrumi. Verranno in particolare approfonditi i dettagli e le più attuali conoscenze scientifiche relative ai benefici in ambito salutistico e medico.

1° EDIZIONE

27/01/2024; ore 9.00 - 18.00

Sede: Auditorium CTO

Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi
Largo G.A. Brambilla, 3 - Firenze

PRESENTAZIONE DELL'EVENTO

L'intera giornata del Convegno è dedicata ad interventi di carattere scientifico che coprono vari aspetti di un settore diversificato ed affascinante come appunto quello degli agrumi: dalla ricerca di base all'industria della nutrizione e della salute, fino alle scienze mediche, con possibili numerose applicazioni. Senza trascurare il fascino dei cenni storico-culturali così come della cucina e della cosmesi. Il percorso offre spunti di riflessione per professionisti sanitari e non (medici, ricercatori, nutrizionisti, farmacisti, infermieri, erboristi, e cultori della materia, studenti universitari) ed anche per la popolazione tutta.

Obiettivi generali del percorso presentati nel progetto

Il convegno ha l'obiettivo di diffondere le conoscenze culturali, storiche, tradizionali e salutistiche relative agli agrumi e alle loro trasformazioni, in particolare alla luce delle più attuali conoscenze scientifiche, anche in ambito medico.

Programma Giornata

Ore 8.30 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 9.00 **Introduzione al percorso**

F. Firenzuoli

Modera: Fabio Firenzuoli

Ore 9.20 – **Gli agrumi: che famiglia! Dall'Asia al Mediterraneo, oltre 2000 anni di Storia, Geografia e Genetica...**

F. Curk

Ore 9.40– **Sostanze bioattive negli agrumi.**

L. Pistelli

Ore 10.00 – **Tecnologie innovative per la trasformazione e valorizzazione degli agrumi.**

A. Zinnai

Ore 10.20 – **Estratti standardizzati e formulazioni galeniche a base di agrumi.**

T. Pelagatti

Ore 10.40 – **Dalla *Mala medica* all'EBM.**

D. Lippi

Ore 11.00 – **Discussione**

Ore 11.15– **Break**

Modera: Valentina Maggini

11.50 – **Citrus spp: attualità e prospettive in medicina.**

F. Firenzuoli

12:10 – **R&S dell'Olio Essenziale di Bergamotto nella gestione dei sintomi comportamentali e psicologici (BPSD) della demenza.**

G. Bagetta/D. Scuteri

12:30 – **Gli agrumi nella dieta mediterranea**

F. Sofi

12:50 – **Agrumi e tecnologia, l'innovazione tecnica al servizio della cucina**

G. Mori

13.10 – **Discussione**

13:30 – Pausa Pranzo

Modera: Eugenia Gallo

14:30 – **Farmacologia degli agrumi nella sindrome metabolica**

V. Maggini

14:50 – **Citrus spp. e farmaci: meccanismi di interazioni e potenziali benefici per la salute**

N. Lombardi/A. Vannacci

15:10 – **Citrus spp. per lo sportivo: Integrazione, performance e doping**

V. Mascherini

15.30 – **Pasticceria galenica: gelatine e sciroppi agli agrumi in farmacia**

M. Izzo

Modera: Vittorio Mascherini

15.50 – **Citrus bergamia: per la salute dell'uomo nello spazio**

R. Fani

16:10 – **Gli agrumi ed i loro derivati nella cosmesi funzionale**

M. Cecchi

16:30 – **Il cedro: dagli usi tradizionali a quelli terapeutici.**

A. Cusumano/L. Bilardo

16:50 – **Gli agrumi del Granduca-**

P. Galeotti

17.10 – **Conclusioni**

Ore 17.30 **Fine lavori**

Docenti

F. Firenzuoli, CERFIT AOU Careggi, Firenze, Italia

F. Curk, UMR Agap Institut - CIRAD - INRAE - Institut Agro Montpellier - Università di Montpellier

L. Pistelli, Dipartimento di Farmacia - Università di Pisa

A. Zinnai, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Agro-Ambientali (DISAAA-a) - Università di Pisa

T. Pelagatti, Farmacia Tili - Erba (CO)

D. Lippi, Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica (DMSC), Università di Firenze

G. Bagetta, Dip. Farmacia, Scienze della Salute e Nutrizione, Università della Calabria - Cosenza

D. Scuteri, Dip. Farmacia, Scienze della Salute e Nutrizione, Università della Calabria - Cosenza

F. Sofi, Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica (DMSC), Università degli Studi di Firenze

G. Mori, Direttore Master Arti e Scienze Culinarie, IUL, Firenze, Italia

V. Maggini CERFIT, AOU Careggi- Firenze

A. Vannacci, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino Università di Firenze

N. Lombardi, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino Università di Firenze

V. Mascherini, CERFIT AOU Careggi - Firenze

M. Izzo, Farmacista, Associazione Galenisti Italiani, Napoli

R. Fani, Dipartimento di Biologia, Università di Firenze

M. Cecchi, Farmacista, Viareggio (LU), Italia

E. Gallo, CERFIT AOU Careggi-Firenze

A. Cusumano, Farmacista, Palermo

L. Bilardo Farmacista, Palermo

P. Galeotti, Curatore e restauratore di giardini e parchi storici. Direzione regionale Musei della Toscana, Ministero della Cultura, Firenze

Informazioni sullo svolgimento dell'evento

L'evento verrà svolto in presenza.

Per l'acquisizione dei crediti ECM ogni discente dovrà:

- ✓ essere presente per almeno il 90% della durata dell'evento.
- ✓ compilare ed inviare la prova di apprendimento prevista, che verrà erogata al termine dell'evento tramite il link entro e dovrà essere compilata ed inviata entro e non oltre le 72 ore dal termine dell'evento
- ✓ compilare il Questionario della Qualità Percepita, reperibile dal termine dell'evento in MyTOM> Sondaggi e Questionari. Deve essere effettuato entro 14 giorni dal termine dell'evento

La mancanza di uno solo di questi requisiti comporta la non assegnazione dei crediti ECM previsti