

24° CONGRESSO NAZIONALE ANSISA

15-16 MARZO 2025 • ICS MAUGERI - PAVIA

Nutrire la Salute

Approcci innovativi e sostenibili

9
CREDITI
ECM



ANSISA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE SPECIALISTI IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

PROVIDER ECM E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



salusecm.it

Responsabile Scientifico
Hellas Cena

Obiettivo Formativo
31 - Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute - diagnostica -
tossicologia con acquisizione di nozioni di sistema

Professioni a cui è rivolto il Corso
Medico Chirurgo (tutte le discipline) · Dietista · Farmacista · Infermiere · Infermiere Pediatrico · Biologo · Psicologo · Ostetrica/o

Razionale Scientifico

Il 24° Congresso ANSISA è un evento cruciale per esplorare le ultime innovazioni e sfide nella nutrizione clinica. Questo congresso mira a fornire una piattaforma di confronto e aggiornamento su tecnologie emergenti, terapie nutrizionali personalizzate e pratiche sostenibili. I partecipanti avranno l'opportunità di approfondire temi come le diete sostenibili, l'intelligenza artificiale nella nutrizione e le strategie per ridurre gli sprechi alimentari. Saranno presentate anche politiche e pratiche educative per promuovere una nutrizione migliore e più sostenibile. Attraverso sessioni di keynote, tavole rotonde e comunicazioni, il congresso offrirà una visione completa delle tendenze attuali e delle future direzioni del settore.

CON IL PATROCINIO DI



PROGRAMMA

SABATO 15 MARZO

8:15 **ANSISA INCONTRA LE AZIENDE** (incontro riservato e non accreditati ai fini ECM)

8:30 **Registrazione dei Partecipanti**

9:00 **Apertura del Congresso e Saluti Istituzionali**
Hellas Cena

KEYNOTE SPEECH 1 - LECTIO MAGISTRALIS

Moderatore: Michele Carruba

9:15 **Appetite, Physical Activity, Sedentariness and Body Composition: trying to understand overconsumption**
John Blundell

SESSIONE 1: APPROCCI INNOVATIVI ALLA NUTRIZIONE

Moderatori: Domenico Centofanti, Maurizio Battino, Giovanni Scapagnini

10:00 **Personalized Nutrition: Leveraging Machine Learning to Characterize Individual Responses to Dietary Interventions**
Lidia Daimiel

10:20 **Dieta e microbiota: come creare un alleato per la salute**
Carlotta De Filippo

10:40 **Microbiota and Nutrition: An 'Artificially Intelligent' Way to Personalized Gut Health**
Silvia Giugliano

11:00 **Q&A sui temi trattati**

SESSIONE 2: MALNUTRIZIONE: SFIDE E SOLUZIONI

Moderatori: Luca Busetto, Michele Sculati, Marianna Guarcello

11:35 **Obesità e malattia renale cronica**
Bruna Guida

11:55 **Oltre l'Età: malnutrizione e sarcopenia come specchio di stili di vita e condizioni morbide**
Flavia Magri

12:15 **Idratazione nell'anziano**
Cecilia Ricciardi Rizzo

12:30 **Perché identificare la steatosi e fibrosi epatica nel paziente con Obesità? Cambiamento del paradigma**
Federico Ravaioli

12:50 **Q&A sui temi trattati**

13:00 **FIVE-MINUTE COMPETITION - Presentazione di poster di giovani ricercatori** (lavori non accreditati ai fini ECM)
Maria Vittoria Conti, Francesca Giampieri, Luca Campone

Premio Oliviero Sculati

13:30 Pranzo

SESSIONE 3: L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE E LE TECNOLOGIE SMART PER LA SALUTE DEL FUTURO

Moderatori: Rachele De Giuseppe, Paola Sbisà, Massimo Labate

14:30 **Intelligenza Artificiale nella telemedicina**

Silvana Quaglini

Smart Devices e Wearable Tech per il Monitoraggio della Salute

14:50 **Intelligenza Artificiale applicata alla Nutrizione**

Aliki Kalmpourtzidou

15:00 **Intelligenza Artificiale & Stile di Vita: applicazione in oncologia**

Alessandra Vincenti

15:10 **Intelligenza Artificiale & Stile di Vita: applicazione in gravidanza e allattamento**

Francesca Sottotetti

15:20 **Q&A sui temi trattati**

SESSIONE 4: EDUCAZIONE ALLA NUTRIZIONE E FOOD POLICY

Moderatori: Carola Ricci, Michelangelo Giampietro, Carlotta Franchi

16:00 **Policy e Obesità con focus anche sulle città**

Paolo Vineis

16:15 **Politiche per diete sane e sostenibili**

Maria Luisa Scalvedi

16:30 **Politiche alimentari per una nutrizione sostenibile: il caso della città di Milano**

Andrea Magarini

16:45 **Implementazione dell'Educazione Nutrizionale nei Contesti Clinici**

Franca Marangoni

17:00 **Q&A sui temi trattati**

17:25 **Sintesi dei punti chiave della giornata**

Hellas Cena

Chiusura della Prima Giornata

Presentazione delle attività per il giorno successivo

17:45 **Tavola Rotonda: VISIONI PER IL FUTURO DELLA NUTRIZIONE: TENDENZE E SFIDE** (lavori non accreditati ai fini ECM)

Moderatore: Hellas Cena

Panelisti: Arianna Rolandi, Laura Salvi, Alberto Beretta, Ettore Corradi, Anna Maria Mancuso, Giuseppe Rovera, Emanuele Ferri

19:00 **Appuntamento al Museo Kosmos** (lavori non accreditati ai fini ECM)

APERITIVO CON L'AUTORE DEL LIBRO "I MICROBI SALVERANNO IL MONDO? PROTEGGERLI PER SOPRAVVIVERE"

Carlotta de Filippo intervista l'Autore Duccio Cavalieri

PROGRAMMA

DOMENICA 16 MARZO

8:30 **ASSEMBLEA dei Soci della Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione (ANSISA)**

SESSIONE 5: CASE STUDIES E BEST PRACTICES

Moderatori: Ettore Corradi, Luca Busetto

9:00 **Obesità Infantile**

Valeria Calcaterra, Debora Porri

9:30 **Obesità e stigma**

Daniele Di Pauli, Valentina Braschi

10:00 **Obesità e fertilità**

Rossella Nappi, Donatella Corvino

10:30 **Obesità sarcopenica**

Lorenzo Maria Donini, Nagaia Madini

11:00 **Q&A sui temi trattati**

KEYNOTE SPEECH 2 - LECTIO MAGISTRALIS

11:15 **Da ora in Poi: il Percorso Innovativo dei Trattamenti per l'Obesità**

Roberto Vettor

12:00 **Chiusura del Congresso**

Conclusioni e Ringraziamenti

Prospettive per Futuri Incontri

Hellas Cena

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI

GOLD SPONSOR



Acqua Ufficiale del Congresso Ansisa

CLASSIC SPONSOR

QUOTE DI ISCRIZIONE

Le quote indicate sono IVA INCLUSA

Per i soci ANSISA
(in regola con la quota 2025)
FREE ACCESS

Specializzandi in scienza
dell'alimentazione
Soci delle
Società Patrocinanti
100€

Non Soci
150€

I dati riportati nell' intestazione della fattura saranno esclusivamente gli stessi indicati all'atto di iscrizione. Qualora l'iscritto eserciti un'attività professionale inerente il contenuto del corso di formazione, il costo di quest'ultimo sarà integralmente deducibile dal reddito professionale, unitamente alle spese di viaggio e soggiorno sostenute, così come previsto dall'articolo 54 del Testo Unico dei Redditi ("TUIR")

ASSOCIAZIONE NAZIONALE SPECIALISTI IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

PROVIDER ECM E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

salusecm.it