



**Università
degli Studi
di Palermo**

HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO



20 giugno ore 15:00 - 18:00

MOVIMENTO E SALUTE

La dieta mediterranea come modello di corretta alimentazione
U.O. Oncologia Medica (zona cucina/ 1° piano) - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



PREZZEMOLO & VITALE



Programma dei lavori

Ore 15.00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Prof. Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità e commissario A.O. Papardo di Messina

Dr Biagio Agostara, Presidente Istituto Dieta Mediterranea, Idimed APS

Dr. Vittorio Beppe Virzì, Presidente AMS-FMSI Palermo, Coordinatore Formazione FMSI Sicilia

Ore 15:30 – Movimento e salute: il WCRF

Focus: Comportamenti e stili di vita - Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa; Anna Russo, oncologa – Istituto Idimed

Focus: La prevenzione attraverso una regolare attività motoria, effetti nocivi della sedentarietà, il sistema cardiovascolare-respiratorio, lo sport, l'esercizio fisico nel paziente oncologico
Antonino Bianco, Salvatore Ficarra - Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione, Università degli studi di Palermo

Ore 16:00 – Preparazione/de gustazione di piatti unici, snack e spuntini salutistici

Lady Chef Anna Scuderi - Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo

Le pietanze saranno preparate nella cucina del primo piano, con spiegazione, in tempo reale, in aula

Approfondimenti tematici

Dr. Giovanni Di Lorenzo - Evento Madonie in Salus - Esperienza Montagnaterapia

Dott.re Valentino Romeo - l'esperienza Dynamo Camp

Il Progetto Madonie Agri – Salute – misura 16.9 del GAL ISC Madonie

Il progetto Tinfrut – Tropicali di Sicilia (16.1 PSR 2016/2020) – Azienda Ezio Gambino

Sponsor per le materie prime: Prezzemolo & Vitale spa

Ore 18.00 Chiusura dei lavori

In collaborazione con

