

## Informazioni Percorso facoltativo

**Destinatari:** Ricercatori, Medici, Infermieri, Biologi, Dietiste, 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, L.Michelangeli*  
Tel. 055794 7395 -6087  
macerae@ aou-careggi.toscana.it  
michelangelil@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](http://www.aou-careggi.toscana.it) nella sezione Formazione>Corsi e Convegni

### Costo

Gratuito

ID PROVIDER ECM 903

# Salute, è tempo di Agrumi

## Convegno

**Obiettivi formativi tecnico specialistiche**  
**Obiettivo formativo nazionale di riferimento: sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate**

**1° EDIZIONE**

27/01/2024: ore 9.00 - 18.00

**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, relative ai benefici in ambito salutistico e medico.

## Programma

Ore 8.30 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 9.00 **Introduzione al percorso**

*F. Firenzuoli*

**Moderatore:** *F. Firenzuoli*

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

Relazione

*F. Curk*

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

*L. Pistelli*

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

*A. Zinnai*

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

*T. Pelagatti*

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

*D. Lippi*

Ore 11.00 – **Discussione**

**Moderatore:** *V. Maggini*

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

*F. Firenzuoli*

Ore 12.10 – **R&S dell'Olio Essenziale di Bergamotto nella gestione dei sintomi comportamentali e psicologici (BPSD) della demenza.** Relazione

*G. Bagetta, D. Scuteri*

Ore 12.30 – **Gli agrumi nella dieta mediterranea.** Relazione

*F. Sofi*

Ore 12.50 – **Agrumi e tecnologia, l'innovazione tecnica al servizio della cucina.** Relazione

*G. Mori*

Ore 13.10 – **Discussione**

Ore 13.30 – **Pausa Pranzo**

**Moderatore:** *E. Gallo*

Ore 14.30 – **Farmacologia degli agrumi nella sindrome metabolica.** Relazione

*V. Maggini*

Ore 14.50 – **Citrus spp. e farmaci: meccanismi di interazioni e potenziali benefici per la salute.** Relazione

*N. Lombardi, A. Vannacci*

Ore 15.10 – **Citrus spp. per lo sportivo: Integrazione, performance e doping.** Relazione

*V. Mascherini*

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

*M. Izzo*

Ore 15.50 – **Discussione**

**Moderatore:** *V. Mascherini*

Ore 16.10 **Citrus bergamia: per la salute dell'uomo nello spazio.** Relazione

*R. Fani*

Ore 16.30 **Gli agrumi ed i loro derivati nella cosmesi funzionale.** Relazione

*M. Cecchi*

Ore 16.50 **Il cedro: dagli usi tradizionali a quelli terapeutici.** Relazione

*A. Cusumano, L. Bilardo*

Ore 17.10 **Gli agrumi del Granduca-** Relazione

*P. Galeotti*

Ore 17.30 **Nuovi prodotti Funzionali di scarti di Agrumi** Relazione

*F. Meneguzzo*

Ore 17.35 **Scorza di agrumi con sostanze bioattive -** Relazione

*A. Battiata*

Ore 17.40 **Discussione**

Ore 17.50 **Conclusione**

Ore 18.00 **Fine lavori**

## Docenti

A. Battiata Agronomo OrtoBioattivo Firenze

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

F. Meneguzzo Istituto per la BioEconomia CNR\_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**

**Con il supporto incondizionato di**

**Pharmalife**  
RESEARCH 