



Università
degli Studi
di Palermo

HOSPITAL CHEF

LA BUONA CUCINA IN AMBIENTE SANITARIO



3 DICEMBRE 2024 – ORE 15.00/18.00

MOVIMENTO, SALUTE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
La dieta mediterranea come modello di corretta alimentazione

U.O. Oncologia Medica (zona cucina/1° piano) - Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo



Programma dei lavori

Ore 15:00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Dott.ssa Maria Grazia Furnari, Direttore Generale A.O.U.P P. Giaccone di Palermo
 Prof. Alberto Firenze, Direttore sanitario A.O.U.P P. Giaccone di Palermo
 Prof. Antonio Russo, Responsabile UOC Oncologia del Policlinico P. Giaccone di Palermo
 Dott. Alessandro Pitruzzella, Presidente Ordine dei Biologi della Regione Sicilia
 Dott.ssa Silvia Martinico, Vice-presidente Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Palermo
 Dott.ssa Gaetana D'Agostino, Presidente Ordine degli Psicologi della Regione Siciliana
 Prof. Antonino Bianco, Direttore Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e Formazione, Unipa
 Dr. Vittorio Beppe Virzì, Presidente AMS-FMSI Palermo, Coordinatore Formazione FMSI Sicilia
 Dott.re Natale Mascellino, Copagri Sicilia

Ore 15:30 - Movimento e salute: il WCRF

A cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa; Rosalba Contentezza, psicoterapeuta esperta di disturbi alimentari e referente del gruppo di lavoro DCA dell'Ordine Psicologi
 Focus: La prevenzione attraverso una regolare attività motoria, effetti nocivi della sedentarietà, il sistema cardiovascolare-respiratorio, lo sport, l'esercizio fisico nel paziente oncologico
 I disturbi del Comportamento alimentare

Approfondimenti tematici

Il Progetto OACCU (Outside Against the Cancer Connects Us)
 Progetto Natura Mediterranea II edizione
 La nuova frontiera del padel a Palermo
 Progetto di ricerca. Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione. Un'epidemia silenziosa.

Ore 17:00 - Preparazione/de gustazione della ricetta della salute

a cura dello Chef Fabio Armanno dell'Associazione Cuochi Pasticceri Palermo, in collaborazione con una rappresentanza del Compartimento Giovani FIC di Palermo. Le pietanze saranno preparate nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale.

Ore 18:00 - Chiusura dei lavori

Sponsor per le materie prime - Copagri Sicilia e Produttori Locali

L'evento è accreditato ECM dall'Ordine dei Biologi della Sicilia, Agronomi e Forestali e Psicologi

Prenotazioni entro il 2 dicembre 2024 inviando mail: hospitalchef@policlinico.pa.it - Ingresso da Edificio 13 Oncologia