

PROGETTO TANIT

CORSO TEORICO-PRATICO DI FORMAZIONE SULLA PREVENZIONE DELLA SINDROME METABOLICA

Castelbuono 24 – 25 Maggio 2013

“Sala delle Capriate” - Monastero di Santa Venera (Badia)

Relatori

dott. B. Agostara, oncologo - Palermo.

dott. G. Capodici, resp. S.O.P.A.T. 57 - Caccamo.

G. Cannizzaro, WWF Madonie.

maestro S. Cappello, Acc. Pasticc. Italiana - Palermo.

dott. G. Carruba, resp. per la Ricerca e

l'Internazionalizzazione A.R.N.A.S. Civico Palermo.

A. Chiarelli, Pres. Coldiretti Palermo.

dott. M. Gallo, resp. Educazione e Promozione alla

Salute, ASP 6, Palermo

dott.ssa A. Pintaudi, ricercatore, Università degli Studi di

Palermo.

prof. P. Pupillo, IPSSAR “Pietro Piazza”, Palermo.

dott.ssa N. Salviato, resp. Educazione e Promozione alla

Salute, A.R.N.A.S. Civico Palermo.

prof. R. Schicchi, Università degli Studi di Palermo.

dott.ssa A. Traina, resp. Palermo “Progetto Diana5” –

INT Milano, c/o Dip. Oncologico A.R.N.A.S. Civico

Palermo.

dott.ssa M. Conti – Ospedale G. Giglio di Cefalù

dott.ssa M. Blasco – Ospedale G. Giglio di Cefalù

Programma

Venerdì 24 Maggio:

Il corso nelle ore A.M. sarà rivolto principalmente agli studenti

Ore 10: Presentazione del corso - Saluti delle Autorità: Sindaco A. Tumminello, Ing. S. Caronia (ARNAS - Civico Palermo) e Prof. R. Aricò (Preside IPSSAR “Piazza”)

Ore 10,30 - 14: “L’importanza dello stile di vita: sedentarietà, alimentazione errata e cibi spazzatura “junk food” principali cause della sindrome metabolica.”

Il corso nelle ore P.M. sarà rivolto agli operatori della mensa scolastica ed ai ristoratori

Ore 16: **Attività dimostrativa di laboratorio. Corso di gastronomia teorico-pratico.** Team della Scuola Alberghiera

Ore 19: **Prova dei sapori** e Discussione.

Sabato 25 Maggio:

Ore 10: **La riscoperta dell’alimentazione tradizionale siciliana come fattore naturale di prevenzione primaria**

Ore 12: L’importanza delle Etichette Alimentari.

Ore 13: **Prova dei sapori** e Discussione

Ore 16: Fine dei lavori

Durata del corso

Il corso prevede due giornate secondo il programma seguente (**venerdì** dalle ore 10 alle ore 14 **parte teorica** e dalle ore 16 alle ore 20 **parte pratica e prova dei sapori** e **sabato** dalle ore 10,00 alle ore 16,00). Il numero dei partecipanti della parte pratica previsto è 25/30.

Responsabili Scientifici dott.ssa Nicoletta Salviato e dott.ssa Adele Traina