



CENTRO STUDI TEGEA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
Dipartimento di Sanità Pubblica

LA DIETA MEDITERRANEA

Evento Formativo ECM

Educazione Continua in Medicina

La storia, gli alimenti e le patologie del nostro tempo: dalla prevenzione alla sorveglianza

Auditorium dell'Istituto Omnicomprensivo Antonio Sacco
Via Giovanni Florenzano, 4 Sant'Arzenio (Salerno)
23 aprile 2026, ore 9

RAZIONALE SCIENTIFICO

La Dieta Mediterranea, la cui componente scientifica è riconosciuta in tutto il mondo, è ideale per la prevenzione delle più importanti patologie dei nostri giorni, quali le malattie cardiovascolari, i tumori, le malattie metaboliche e le malattie neurodegenerative. Il 16 novembre 2010 la Dieta Mediterranea viene iscritta nella prestigiosa Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. Un riconoscimento che ha contribuito a dare visibilità su scala planetaria a una pratica culturale sviluppatasi nel corso dei secoli. Il regime alimentare si fonda su alimenti il cui consumo è abituale, in una proporzione che privilegia cereali, frutta, verdura, olio di oliva, rispetto ad un più raro uso di carni rosse e grassi animali, mentre consente un consumo moderato di pesce, carne bianca, uova, latticini, vino rosso e dolci.

Lo scopo dell'Evento Formativo Triennale sarà, soprattutto, quello di approfondire e discutere i temi più aggiornati, sulla relazione tra patologie e Dieta Mediterranea, come modello nutrizionale ispirato alle tradizioni alimentari di tre paesi europei e uno africano del Mediterraneo: Italia, Grecia, Spagna e Marocco.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

9.00 ARRIVO E REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI
Auditorium dell'Istituto di Istruzione Superiore Antonio Sacco
Via Giovanni Florenzano, 4 - 84037 Sant'Arzenio (Salerno).

9.30 COFFEE BREAK DI BENVENUTO

10.00 SALUTI ISTITUZIONALI

PRIMA SESSIONE

Alimenti tipici della Dieta Mediterranea: dalle tradizioni alle innovazioni

MODERATORI

Giuseppe Dadà
Maria Triassi

INTERVENTI

- 10.30 Rosaria Cozzolino**
Istituto di Scienza dell'Alimentazione, Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino
La Dieta Mediterranea si reinventa per i consumatori di oggi
- 11.30 Domande e risposte con il Relatore**
- 12.30 Gianfranco Mamone**
Istituto di Scienza dell'Alimentazione, Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino
Il grano nella Dieta Mediterranea: il contributo della ricerca tra tradizione e innovazione.
- 13.30 Domande e risposte con il Relatore**
- 14.30 DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI LOCALI**

SECONDA SESSIONE

Alimenti tipici della Dieta Mediterranea: dalle tradizioni alle innovazioni

MODERATORI

Giuseppe Dadà
Maria Triassi

INTERVENTI

- 15.30 Gianluca Picariello**
Istituto di Scienza dell'Alimentazione, Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino
Il latte nella Dieta Mediterranea: pilastro nutrizionale o alimento da riconsiderare?
- 16.30 Domande e risposte con il Relatore**
- 17.30 Francesco Siano**
Istituto di Scienza dell'Alimentazione, Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino
L'olio extravergine di oliva: profilo nutrizionale e benefici nella Dieta Mediterranea
- 18.30 Domande e risposte con il Relatore**
- 19.30 CHIUSURA DEI LAVORI**

ORGANIZZAZIONE GENERALE

ENTI PROMOTORI
Centro Studi Tegea
Università degli Studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Sanità Pubblica

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Centro Studi Tegea
Via Monsignore Antonio Sacco, 121
84037 Sant'Arzenio (Salerno)
Tel. 0975 396013
E-mail: info@centrostuditegea.it
Web: www.centrostuditegea.it

RESPONSABILE
Pietro Coiro

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Centro Studi Tegea
Via Monsignore Antonio Sacco, 121
84037 Sant'Arzenio (Salerno)
Tel. 0975 396013
E-mail: info@centrostuditegea.it
Web: www.centrostuditegea.it

RESPONSABILE
Maria Triassi

DESTINATARI
Professioni per le quali è stato chiesto l'accreditamento ECM: Assistente Sanitario Biologo, Farmacista, Fisioterapista, Infermiere, Medico, Psicologo, Tecnico della prevenzione, Veterinario.

DURATA

23 aprile 2026

SEDE
Auditorium dell'Istituto Omnicomprensivo Antonio Sacco Via Giovanni Florenzano, 4 Sant'Arzenio (Salerno).

ACCREDITAMENTO
La partecipazione all'Evento dà diritto a numero 8 crediti formativi ECM. Il rilascio della certificazione dei crediti è subordinato:
1. alla partecipazione effettiva al 100% rispetto alla durata complessiva dell'Evento Formativo;
2. alla verifica dell'apprendimento;

3. alla corrispondenza tra la professionalità e la disciplina dichiarante al momento della richiesta di accreditamento.

PARTECIPAZIONE

Per completare la pratica amministrativa di iscrizione occorrerà far pervenire alla Segreteria Organizzativa, a mezzo e-mail all'indirizzo info@centrostuditegea.it entro e non oltre il 10 aprile 2026, quanto segue:
1. scheda di iscrizione [disponibile su www.centrostuditegea.it];
2. documento di riconoscimento (fronte e retro)
3. codice fiscale.

QUOTA D'ISCRIZIONE

Nella quota d'iscrizione di euro 30,00 è compreso:
1. Cartella congressuale;
2. Materiale didattico e informativo;
3. Coffee break di benvenuto
4. Degustazione di prodotti tipici locali;
5. Attestato di partecipazione.

Il giorno 16 aprile 2026 sarà pubblicato sul sito ufficiale del Centro Studi Tegea, l'elenco dei partecipanti ammessi all'Evento Formativo. Prima di inviare la domanda di iscrizione si prega di contattare la Segreteria Organizzativa per verificare la disponibilità dei posti.