

# F a c u l t à

**Alice Capuano**  
Biologa Nutrizionista  
Milano

**Stefania Castellaneta**  
U.O. di Pediatria e Neonatologia  
Ospedale "San Paolo" - Bari

**Paul Clayton**  
Research Director of Medical Nutrition Matters  
Oxford University

**Maria De Angelis**  
Dipartimento di Protezione delle Piante  
e di Microbiologia Applicata  
Istituto di Agraria  
Università degli Studi "Aldo Moro" - Bari

**Biagio De Mitri**  
U.O. di Pediatria  
Ospedale "Camberlingo" - Francavilla Fontana

**Antonella Diamanti**  
U.O. di Epatologia, Gastroenterologia e Nutrizione  
Dipartimento di Chirurgia e Centro Trapianti  
IRCCS Ospedale Pediatrico "Bambino Gesù" - Roma

**Ruggiero Francavilla**  
Gastroenterologia Pediatrica  
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina  
A.O.U. Consorziale Policlinico-Giovanni XXIII - Bari

**Pasquale Gentile**  
S.C di Pediatria  
P.O. "SS. Annunziata" - Taranto

**Flavia Indrio**  
Gastroenterologia Pediatrica  
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina  
A.O.U. Consorziale Policlinico-Giovanni XXIII - Bari

**Alberto Mantovani**  
Reparto di Tossicologia, Alimentazione e Veterinaria  
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria  
e Sicurezza Alimentare  
Istituto Superiore di Sanità - Roma

**Mariano Manzionna**  
U.O.C. di Pediatria e Neonatologia  
P.O. "San Giacomo" - Monopoli

**Antonio Moschetta**  
U.O. di Medicina Interna Universitaria "C. Frugoni"  
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina  
A.O.U. Consorziale Policlinico-Giovanni XXIII - Bari

**Vito Miniello**  
Docente in Nutrizione  
A.O.U. Consorziale Policlinico-Giovanni XXIII - Bari

**Fulvio Moramarco**  
U.O. di Pediatria  
Ospedale "A. Perrino" - Brindisi

**Leonardo Pinelli**  
Dipartimento di Scienze della Vita  
e della Riproduzione  
Università degli Studi - Verona

**Ermanno Praitano**  
SIP - Società Italiana di Pediatria  
Sezione Puglia

**Giuseppe Riezzo**  
Laboratorio di Fisiopatologia della Nutrizione  
IRCCS "S. de Bellis" Castellana Grotte (BA)

**Alberto Ritieni**  
Cattedra di Chimica degli Alimenti  
Università degli Studi "Federico II" - Napoli

*Oggi non sarà un giorno come tanti!  
Abbiamo riunito i maggiori esperti di  
nutrizione per parlare e discutere con voi  
dei rischi connessi al cibo e delle possibili  
soluzioni già a portata di mano.  
Scopriremo i segreti nascosti in ciò che  
mangiamo e da domani guarderemo in  
modo diverso il cibo per pensare in modo  
differente perchè chi segue gli altri, non  
arriva mai primo!*

**Flavia Indrio      Ruggiero Francavilla**



Con il Patrocinio di



## Informazioni Generali

### Sede

Sala convegni IRCCS "S. de Bellis"  
Via Turi, 27 - Castellana Grotte (BA)  
Tel. 080.4994111

### Iscrizione

L'iscrizione è gratuita e dà diritto a: kit congressuale, partecipazione alle sessioni scientifiche, coffee break, lunch e attestato di partecipazione.

### Accreditamento ECM

Al presente evento sono stati assegnati **n. 6 crediti ECM** dal Ministero della Salute per Medici specialisti in Pediatria e Pediatri di libera scelta, Infermieri e Infermieri pediatrici, Dietisti e Biologi. Il rilascio dei crediti è subordinato alla partecipazione effettiva all'intero programma formativo e alla verifica dell'apprendimento.

### Metodi di insegnamento

La formazione ECM sarà erogata mediante una serie di relazioni su tema preordinato, organizzate in sessioni. Al termine di ciascuna di esse seguirà una discussione per un confronto aperto con la platea.

### Attestati

Gli attestati ECM saranno inviati via mail a seguito del superamento della prova di verifica di apprendimento; gli attestati di partecipazione verranno consegnati in sede solo al termine dei lavori anche in caso di chiusura posticipata.

### Segreteria Scientifica

**Ruggiero Francavilla - Flavia Indrio**  
Gastroenterologia Pediatrica  
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina - A.O.U. Consorziale Policlinico-Giovanni XXIII - Bari

### Segreteria Organizzativa e Provider ECM



Viale Escrivà, 28 - 70124 Bari - Tel. 080.5043737 - Fax 080.5043736 - E-mail: info@cicsud.it - www.cicsud.it

# Cibo, Ambiente e la Salute del Bambino

## La salute è un viaggio che inizia da piccoli



*...immaginiamo un futuro dove sia l'uomo a prendersi cura della terra...*

**Sabato 16 maggio 2015  
fermatevi e salite a bordo!**

Sala convegni IRCCS "S. de Bellis" - Castellana Grotte (BA)

p

r

o

g

r

a

m

m

a

**08:30** Registrazione dei partecipanti

**08:45** Apertura dei lavori e Saluto dei Presidenti del Convegno

Antonio Francavilla - IRCCS "S. de Bellis" - Castellana Grotte  
Luciano Cavallo - A.O.U. Consorziale Policlinico-Giovanni XXIII - Bari

**I sessione • I contaminanti**

Moderatori: Biagio De Mitri, Pasquale Gentile

**09:00** Il bambino: un contaminante è per sempre!

Ruggiero Francavilla

*Il Rinascimento ha dato dignità al bambino che da allora non viene più ritratto come un piccolo adulto. Nel corpo di un bambino c'è una fisiologia straordinariamente complessa ed in evoluzione dove ogni piccola interferenza può segnare il destino del futuro adulto. Impariamo a rispettare la parte migliore di noi stessi...i nostri figli.*

**09:30** La pasta: silenzio! parlano le micotossine

Alberto Ritieni

*Da dove arriva il grano che finisce sulle nostre tavole sotto forma di prodotti da forno? Sapevate che il 25% delle paste presenti in commercio non è adatto ai bambini perchè ha tenori di micotossine elevati? Eppure a volte sono proposte proprio per i più piccini. A voi una guida per evitare alcuni veleni.*

**10:00** Pesticidi: la scienza della valutazione del rischio per un uso corretto e intelligente

Alberto Mantovani

*Erbicidi, fungicidi, insetticidi: sostanze molto diverse utilizzate in agricoltura per difendere e massimizzare le produzioni. La ricerca scientifica sta evidenziando nuovi problemi quali la tossicità specifica per i bambini e l'esposizione ai multiresidui e studi epidemiologici identificano la correlazione fra uso di certi pesticidi e importanti patologie.*

**10:30 • Lettura Magistrale**

**Cibo: ispirato dal passato, progettato per il futuro**

Paul Clayton

*Nel periodo Vittoriano, nel Regno Unito, l'incidenza di malattie degenerative era inferiore a quella attuale. Eppure consumavano il doppio delle calorie di oggi...ma si muovevano tantissimo!!!! Avevano poco accesso ad alcol e tabacco ed elevato apporto di frutta, cereali integrali, pesce e verdure che garantivano livelli di micro e fitonutrienti circa dieci volte i livelli attuali.*

**11:00** • Un sano coffee break

**II sessione • Gli alimenti**

Moderatori: Fulvio Moramarco, Mariano Manzionna

**11:30** Probiotici: perchè salute è anche sicurezza

Maria De Angelis

*I probiotici sono sicuri? Che dire del potenziale allergico relativo ai componenti impiegati nel processo di liofilizzazioni e come eccipienti? Cosa sappiamo della possibilità di trasferire resistenze agli antibiotici a patogeni? Solo alcuni prodotti offrono garanzie, invece, la maggior parte (alcuni largamente commercializzati) continua a rappresentare un potenziale rischio.*

**12:00** Acqua, what else!

Vito Miniello

*L'acqua è un bene prezioso, ma sappiamo davvero cosa beviamo? L'essere limpida non significa essere sicura. Nell'acqua può esserci di tutto dai metalli, ai nitriti, ai pesticidi e talora batteri patogeni. Forse per essere sicuri basterebbe consultare i rapporti dei nostri acquedotti... Se ti diranno che quest'acqua è buona... tu non te la bere!*

**12:30** Latte e... sai quel che bevi?

Antonella Diamanti

*Il latte è per il neonato il primo ed esclusivo alimento della sua vita. Completo dal punto di vista nutrizionale e biologico, il latte resterà per i primi anni di vita un alimento prezioso e insostituibile... basta che sia sicuro che non significa solo non contaminato da sostanze tossiche e batteri, ma anche adeguato dal punto di vista nutrizionale al cucciolo di uomo.*

**13:00** Se non vi abbiamo spaventato abbastanza... ci sarebbe il Pranzo!

**III Sessione • Dieta e stile di vita**

Moderatori: Ermanno Praitano, Giuseppe Riezzo

**14:30** Il piacere della carne? Forse non è il più sano dei peccati

Leonardo Pinelli

*Potremmo ordinare un filetto di finocchio o una carota ai ferri? Mangiamo carne da sempre eppure ora ci dicono che fa male. Ma è possibile eliminarla dalla dieta di un bambino? Leonardo ci mostrerà alcuni aspetti fondamentali per un approccio vegetariano per l'alimentazione dei più piccoli!*

**15:00** Mangiar "Bio" e sentirsi in forma

Alice Capuano

*Un italiano su quattro consuma regolarmente prodotti biologici: danno più garanzie, hanno in media più vitamine, non utilizzano prodotti chimici di sintesi e OGM. Tuttavia, non sono esenti da contaminazioni naturali come micotossine o sostanze tossiche presenti nell'ambiente. Allora è davvero utile mangiare come "Bio" comanda?*

**15:30** Dieta senza glutine...vuol dire qualità?

Stefania Castellaneta

*Per via della dieta senza glutine i celiaci assumono livelli di micotossine ed arsenico molto più elevati rispetto alla popolazione generale. Stiamo parlando di tossine derivate da funghi che contaminano il mais e di conseguenza anche i prodotti derivati ed il riso rispettivamente. È una situazione grave o rischiosa: come possiamo superarla?*

**16:00** Mangia sano e vivi meglio?

Antonio Moschetta

*In laboratorio, alcuni composti naturali sono capaci di rallentare la crescita delle cellule tumorali, di facilitare il "suicidio programmato" delle cellule neoplastiche. Moltissimi alimenti, inoltre, facilitano il lavoro del sistema immunitario contro la malattia. Proprio per questo la dieta è particolarmente importante: ma nella vita reale si può ricreare un esperimento di laboratorio?*

**16:30** Vitamina D: Il fascino di una nuova eternità

Flavia Indrio

*L'estate sta arrivando! Allora perchè non parlare della vitamina D anche nota come "Vitamina del Sole"? Con il drastico cambiamento di vita che l'intera popolazione ha subito nel corso degli anni, oggi ne sintetizziamo sempre meno e sempre di più ne siamo deficitari. Ma oggi è dappertutto e forse arriviamo ad assumerne troppa. Chiediamolo a Flavia.*

Discussione finale

Chiusura dei lavori e consegna questionario ECM

**Gli animali si nutrono, l'uomo mangia, ma solo l'uomo intelligente sa mangiare**

(Jean Anthelme Brillat-Savarin)