

# **Oltre le Tabelle di Composizione degli Alimenti**

## **PROGRAMMA**

### **Giovedì, 19 Maggio 2022**

- **14.00: Qualità del dato: approccio metodologico**

**Stefania Marconi**

- **14.20: e-TCA**

**Emanuela Camilli**

- **14.45: Molecole bioattive, Alimenti e Database: Procedure di Standardizzazione e Armonizzazione**

**Alessandra Durazzo**

- **15.30: I database nutrizionali nelle indagini sui consumi alimentari per migliorarne la qualità e la standardizzazione**

**Cinzia Le Donne**

- **16.15: Dai consumi alimentari ai fabbisogni nutrizionali**

**Angela Polito/Lorenzo Barnaba**

- **17.00: Chiusura della giornata**

### **Martedì, 24 Maggio 2022**

- **14.00: Un caso studio di aggiornamento delle Tabelle di Composizione degli Alimenti: i salumi italiani, nuovi valori, nuovo valore.**

**Massimo Lucarini**

- **14.45: I prodotti ittici nel piatto fra tradizione ed innovazione: quale futuro per la salute nostra e del pianeta**

**Gabriella Di Lena**

- **15.30: Il latte e i prodotti derivati: impariamo a conoscerli**

**Pamela Manzi**

- **16.15: Chimica degli alimenti, tra consumi e percezione**

**Javier Comendador**

- **17.00: Chiusura della giornata**

**Organizzatore: Elena Azzini**

**Segreteria organizzativa: Elena Azzini, Lorenzo Barnaba, Emanuela Camilli, Javier Comendador, Gabriella Di Lena, Alessandra Durazzo, Cinzia Le Donne, Massimo Lucarini, Pamela Manzi, Stefania Marconi, Angela Polito**