

Sapienza Nutri Expo 2020 – SANE 2020

L'alimentazione e la nutrizione svolgono un ruolo determinante nel promuovere un buono stato di salute anche attraverso la prevenzione delle malattie cronico-degenerative.

Il sistema agroalimentare ha un ruolo determinante nel preservare lo stato di salute del pianeta se correttamente indirizzata alla produzione e al consumo di alimenti a basso impatto ambientale.

L'aumento della popolazione mondiale, l'allungamento della speranza di vita e la richiesta di un'alimentazione sana e sicura impongono nuove sfide che andranno raccolte integrando formazione, ricerca, innovazione e politica.

Sapienza, forte del suo potenziale di ricerca e della sua offerta formativa, vuole raccogliere questa sfida creando un laboratorio che consenta un contatto e un'integrazione tra il mondo universitario e quello della produzione nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione umana.

La **Facoltà di Medicina e Odontoiatria**, promuove venerdì 17 luglio 2020, presso la Città Universitaria di Sapienza la manifestazione **Sapienza Nutri Expo 2020 – SANE 2020** che avrà come obiettivi:

- creare occasioni di collaborazione scientifica tra Sapienza e il mondo produttivo anche mettendo a disposizione del mondo produttivo il know-how tecnico-scientifico di Sapienza, in linea con gli obiettivi di terza missione;
- incrementare la visibilità dell'offerta formativa di Sapienza in ambito nutrizionale;
- rafforzare il ruolo di Sapienza nella promozione di politiche di salute pubblica in ambito nutrizionale.

L'evento vedrà il coinvolgimento di tutte le **Facoltà e i Dipartimenti della Sapienza** che, a vario titolo, svolgono attività di ricerca e formazione nel campo dell'alimentazione/nutrizione.

Verranno anche invitati a portare il loro contributo l'Università della Tuscia, Istituti di ricerca (CREA, CNR, ENEA), Ministeri (MIUR, MIPAAFT, MINSAN, MISE, Min Ambiente, ...), istituzioni locali (Regione, Comune), istituzioni internazionali (WHO/FAO), società scientifiche, la medicina di base (MMG/PLS), e, in particolare, il **mondo della produzione agroalimentare anche industriale** coinvolgendo singole aziende con le quali sono in atto collaborazioni, le associazioni che rappresentano questo mondo (Federalimentare, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food, ANGEM-FIPE e tutte le aziende che producono alimenti dietetici, nutraceutici, integratori/supplementi) e le associazioni del commercio (Camera di commercio, Confesercenti)

La manifestazione sarà articolata in **eventi scientifici/workshop e luoghi informali di contatto** (stand aperti) in cui presentare iniziative di innovazione che vedano la collaborazione del mondo della ricerca e di quello della produzione e far incontrare il mondo della ricerca, quello della produzione, le Istituzioni, gli studenti e i dipendenti di Sapienza, le associazioni di pazienti, la cittadinanza nel suo complesso.

Verranno promosse **due call for participation**, tra i Ricercatori di Sapienza e nel mondo produttivo del settore agro-alimentare, al fine di individuare le aree di interesse reciproco e gli argomenti sui quali trovare una significativa sinergia.

Aree di interesse e argomenti che saranno declinati nei diversi **domini della nutrizione (basic, applied, clinical)**.

Sono questi gli ambiti di riferimento che consentono di studiare alimentazione/nutrizione lungo tutta la **filiera** (produzione, conservazione, trasformazione e consumo) fino agli **effetti sullo stato di nutrizione/salute**.

Per ognuno di questi domini sono individuate alcune **parole chiave** che consentono di meglio definire gli ambiti di riferimento:

- tradizioni alimentari, innovazione nella tradizione e nel rispetto dell'ambiente, alimenti/scarti alimentari al servizio delle tecnologie, preservazione della biodiversità, biotecnologie al servizio della nutrizione, alimenti ultra-processati, assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate, ...;
- **applied nutrition:** innovazione nella ristorazione collettiva e nella nutraceutica, miglioramento qualità e sicurezza (safety and security) dell'alimentazione, sostenibilità, economia circolare, positive or negative nutrition, prevenzione delle malattie cronico-degenerative, alimentazione/nutrizione e qualità di vita anche in un contesto urbano, preparazione e conservazione dei cibi, contrasto a contraffazioni e adulterazioni, made in Italy, ...;
- **clinical nutrition:** innovazione nella nutraceutica e nella nutrizione clinica, relazione alimentazione/nutrizione e microbiota, modulazione temporale dell'assunzione di cibo (ritmi circadiani), modulazione quantitativa della dieta (digiuno, restrizione calorica o proteica, ...), food addiction,

Segreteria scientifica

Lorenzo M Donini
Dipartimento di Medicina Sperimentale
Unità di Ricerca di Scienza dell'Alimentazione e
Nutrizione Umana
lorenzomaria.donini@uniroma1.it

Maurizio Muscaritoli
Dipartimento di Medicina Traslazionale
UOC Medicina Interna e Nutrizione Clinica
maurizio.muscaritoli@uniroma1.it

Censimento prodotti e attività Sapienza su tematiche relative a alimentazione e nutrizione

Per progettare la partecipazione a Sapienza Nutri Expo 2020 – SANE-2020 la segreteria scientifica ha promosso un'indagine preliminare per verificare le risorse ed i prodotti utilizzabili a tal fine.

Le parole chiave previste in SANE-2020 sono le seguenti:

- **basic nutrition:** innovazione nella produzione e nell'industria agroalimentare, valorizzazione delle tradizioni alimentari, innovazione nella tradizione e nel rispetto dell'ambiente, alimenti/scarti alimentari al servizio delle tecnologie, preservazione della biodiversità, biotecnologie al servizio della nutrizione, alimenti ultra-processati, assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate, ...;
- **applied nutrition:** innovazione nella ristorazione collettiva e nella nutraceutica, miglioramento qualità e sicurezza (safety and security) dell'alimentazione, sostenibilità, economia circolare, positive or negative nutrition, prevenzione delle malattie cronico-degenerative, alimentazione/nutrizione e qualità di vita anche in un contesto urbano, preparazione e conservazione dei cibi, contrasto a contraffazioni e adulterazioni, made in Italy, ...;
- **clinical nutrition:** innovazione nella nutraceutica e nella nutrizione clinica, relazione alimentazione/nutrizione e microbiota, modulazione temporale dell'assunzione di cibo (ritmi circadiani), modulazione quantitativa della dieta (digiuno, restrizione calorica o proteica, ...), food addiction, ...

Per preparare un programma di fattibilità ti preghiamo di rispondere alle seguenti domande

	1. In quali degli ambiti (basic, applied, clinical nutrition) si sviluppa la ricerca del tuo gruppo?	2. Quali sono le parole chiave che meglio rappresentano il tuo ambito di ricerca ?	Descrizione (max 300 caratteri)
Ricerca 1			
Ricerca 2			
Ricerca 3			
Ricerca 4			
Ricerca 5			

Nome	Dipartimento
Telefono	email

