



**17 LUGLIO 2025**

**HOTEL GIARDINO INGLESE**

**VALORIZZAZIONE DELLE BIOTECNOLOGIE**

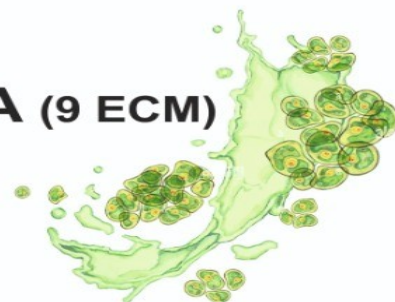
**VEGETALI PER UN FUTURO SOSTENIBILE**

**DELLA PRODUZIONE**

**AGROALIMENTARE SICILIANA (9 ECM)**



**REGIONE SICILIANA**  
ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'AGRICOLTURA  
DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



**TENUTE DELLO JATO**



Seguirà degustazione presso ristorante Kanaris

L'evento Residenziale 2007-457586 Edizione 1, con obiettivo formativo n° 26 è stato accreditato ECM per n°100 partecipanti per le seguenti professioni e discipline: BIOLOGO; MEDICO CHIRURGO (Tutte le discipline); CHIMICO; TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO; FARMACISTA (Farmacista pubblico del SSN, Farmacista territoriale, Farmacista di altro settore); VETERINARIO (Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati, Sanità animale).

Il Provider Qibli srl (ID n. 2007) ha assegnato a questo evento n° 8 crediti formativi validi per il triennio formativo 2023 - 2025.

VALORIZZAZIONE DELLE BIOTECNOLOGIE VEGETALI PER UN FUTURO SOSTENIBILE  
DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE SICILIANA

**II Edizione**

Programma 17 luglio 2025 Palermo

9:00 - 9:30

Saluti Istituzionali

Saluti Presidenti Ordini Professionali

Introduzione a cura del Presidente OBS Alessandro Pitruzzella

**9.30 – 10.00**

Carmen Sica: Packaging sostenibile e bioplastiche da macroalghe: una strategia per mitigare il cambiamento climatico

**10.00 – 10.50**

Alessia Terzo: Biotecnologie Applicate alla Nutraceutica

**10.50 – 11.40**

Eloise Pulvirenti: Dal micro al macro: i miceti come nuova frontiera delle biotecnologie.

**11.40 – 12.30**

Gea Oliveri Conti: Climate change e biotecnologie algal based per la prevenzione delle patologie croniche.

**12.30 – 13.20**

Giovanna Tranchida: Funghi: alleati dell'economia circolare.

**13.20 – 14.20 LIGHT LUNCH**

**14.20 – 15.10**

Antonella Bongiovanni: Nanotecnologie Cellulari: Vescicole extracellulari derivate da microalghe per soluzioni farmaceutiche e cosmetiche innovative

**15.10 –16.00**

Simone forte: Biotecnologie al servizio dell'agricoltura siciliana: Dalla resistenza alle malattie alla valorizzazione dei prodotti tipici

**16.00 – 16.50**

Mimmo Scollo: Ficocianina: proprietà nutraceutiche ed applicazioni biotecnologiche

**16.50 – 17.40**

Laura Santangelo: Risanamento ambientale con le microalghe: potenzialità biotecnologiche per un futuro sostenibile

**17.40 – 18.30**

Giosuè Consiglio: Microalghe per fitorisanare i corpi idrici: un caso studio

**18.30 – 19.00 Discussione e Conclusioni**