

**Valorizzazione delle biotecnologie vegetali per un futuro sostenibile
della produzione agroalimentare siciliana
II Edizione**

17 Luglio 2025

Hotel Giardino Inglese – Viale della Libertà, 63 – 90143 Palermo

ID 2007 – 457586 Ed.1

Destinatari dell'attività formativa: 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).

Obiettivi formativi e Area formativa: Sicurezza e igiene ambientali (aria, acqua e suolo) e/o patologie correlate (26)

Data inizio/fine: 17/07/2025

Numero partecipanti minimo: 100

Ore formative: 8

Numero dei crediti assegnati: 8

Iscrizioni: è possibile iscriversi, inviando una e-mail a: segreteria@ordinebiologisicilia.it

PROGRAMMA

9.00 – 9.30

Saluti Istituzionali

Introduzione a cura del Presidente OBS - **Alessandro Pitruzella**

9.30 – 10.00

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

10.00 - 10.50

Biotecnologie Applicate alla Nutraceutica - **Alessia Terzo**

10.50 – 11.40

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

11.40 – 12.30

Climate change e biotecnologie algal based per la prevenzione delle patologie croniche – **Gea Oliveri Conti**

12.30 – 13.20

Funghi: alleati dell'economia circolare – **Giovanna Tranchida**

13.20 - 14.20 PAUSA PRANZO

14.20 – 15.10

Nanotecnologie cellulari: Vescicole extracellulari derivate ds microalghe per soluzioni farmaceutiche e cosmetiche innovative - **Antonella Bongiovanni**

15.10 – 16.00

Biotechnologie al servizio dell'agricoltura siciliana: Dalla resistenza alle malattie alla valorizzazione dei prodotti tipici
– **Simone Forte**

16.00 – 16.50

Ficocianina: proprietà nutraceutiche ed applicazioni biotecnologiche – **Mimmo Scollo**

16.50 – 17.40

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

17.40 – 18.30

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

18.30 – 19.00 Discussione e Conclusioni

Test di apprendimento (da svolgere entro max 3 giorni dalla fine dell'evento)

OBIETTIVI

Il convegno intitolato "Valorizzazione delle biotecnologie vegetali per un futuro sostenibile della produzione agroalimentare siciliana" si propone di esplorare e promuovere l'uso innovativo delle biotecnologie, in particolare delle microalghe, per sostenere un modello di sviluppo più sostenibile e competitivo nel contesto agricolo e alimentare della Sicilia. L'evento si articola in diverse sessioni che coprono aspetti scientifici, tecnologici, normativi e di mercato, con l'obiettivo di favorire la conoscenza, l'innovazione e le opportunità di business nel settore.

Il convegno si apre con saluti istituzionali e una presentazione degli obiettivi del progetto, sottolineando l'importanza di integrare le biotecnologie vegetali nel panorama bioeconomico attuale. Successivamente, si approfondiscono le potenzialità delle microalghe, analizzando la loro biologia, le caratteristiche e il ruolo negli ecosistemi, evidenziando come queste organismi possano contribuire alla produzione sostenibile di biomassa, nutraceutici, cosmetici e bioenergie.

Particolare attenzione viene dedicata alle innovazioni tecnologiche e all'ingegneria di processo, fondamentali per ottimizzare le colture e favorire la produzione su larga scala, rispettando le normative vigenti. Si affrontano anche temi di grande attualità come la sostenibilità ambientale, il biorisanamento, il sequestro di CO₂ e la produzione di ossigeno, evidenziando il ruolo delle microalghe come strumenti di mitigazione dei cambiamenti climatici.

Inoltre, il convegno presenta casi studio e applicazioni industriali di successo, offrendo spunti concreti per imprenditori e startup interessati a investire nel settore. La sessione si conclude con una discussione sui vantaggi economici e ambientali derivanti dall'adozione di queste tecnologie, promuovendo un modello di sviluppo che coniuga innovazione, sostenibilità e valorizzazione delle risorse locali.

In sintesi, questo evento rappresenta un'importante occasione di confronto e di stimolo per la crescita di un settore strategico per la Sicilia, contribuendo a costruire un futuro agroalimentare più sostenibile, innovativo e competitivo.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Giosuè Consiglio - Tecnologo alimentare Biotecnologo vegetale e microbico
Damiano Spagnuolo – Biologo specializzato in Ficologia

COMPILAZIONE MODULISTICA ECM

Per ottimizzare i processi di erogazione dei corsi residenziali, la modulistica ECM sarà compilata online attraverso la piattaforma www.qlearning.it.

Il partecipante e il corpo docente dovranno creare (se non ce l'hanno già) un account sulla piattaforma [qlearning.it](http://www.qlearning.it). I dati richiesti sono quelli necessari per accedere ai crediti ECM. Con utenza e password, al termine del corso dovranno accedere nella sezione "Residenziale" e cliccare sulla locandina dell'evento. Qui troveranno, la domanda su reclutamento, il test della qualità percepita,

l'attestato con i crediti ECM, eventuali altri attestati di partecipazione e/o certificazione e il test di apprendimento se la modalità è con domande a risposta multipla.

Se la verifica dell'apprendimento avverrà tramite un test con domande a risposta multipla, il numero di domande sarà pari a n. 3 domande per ogni credito formativo; ogni domanda con 4 risposte di cui soltanto 1 corretta). La verifica va svolta entro i tre giorni successivi alla data di conclusione dell'attività formativa. Il tentativo a disposizione è soltanto uno. L'esito della prova (superato / non superato) sarà visualizzato immediatamente a fine compilazione.

Il livello minimo di risposte esatte richiesto è pari ad almeno il 75% dei quesiti complessivamente proposti.

Per poter scaricare l'attestato con i crediti ECM, bisognerà aver superato il test di apprendimento e rispondere alle domande della scheda di valutazione sugli aspetti dell'evento formativo. La compilazione è anonima e obbligatoria (anche per i partecipanti che non prendono i crediti ECM).

Dove non diversamente specificato, gli unici documenti cartacei che bisognerà compilare in sede saranno il foglio presenze ed eventuali altri documenti legati ad altre tipologie di verifica di apprendimento differenti dal questionario a risposta multipla.

ASSISTENZA TECNICA AGLI UTENTI

Per qualsiasi problematica, di tipo tecnico, legata alla piattaforma qlearning.it, potete utilizzare il servizio chat live di qlearning.it in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. La chat offline con risposta entro 24-48 ore, invece, è sempre attiva.

È disponibile, inoltre, il numero telefonico 099-9908003 dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle ore 13.00.

QUALIFICHE PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE DEI RELATORI/MODERATORI/RESP. SCIENTIFICI

La sottoscritta Enza De Carolis, in qualità di rappresentante legale della Qibli srl, dichiara che i curricula sono custoditi presso la propria sede legale per cinque anni e si impegna renderli disponibili in occasione dei controlli che la C.N.F.C., conformemente a quanto previsto dal Regolamento.

Dichiara, inoltre:

- di aver fornito agli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679);
- di aver fornito l'informativa relativa agli artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute" - Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato gli interessati che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

COGNOME	NOME	LAUREA	SPECIALIZZAZIONE CONSEGUITA	AFFILIAZIONE E CITTÀ
CONSIGLIO	GIOSUE'	BIOTECNOLOGIE VEGETALI E MICROBICHE		Tecnologo alimentare Biotecnologo vegetale e microbico
SPAGNUOLO	DAMIANO	BIOLOGIA	FICOLOGIA APPLICATA	Assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi di Messina
SCOLLO	MIMMO	CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICA	PHARMACOLOGY AND TOXICOLOGY	Direttore scientifico presso Originy
PITRUZZELLA	ALESSANDRO	BIOLOGIA	MICROBIOLOGIA E VIROLOGIA	Professore S.S.D Anatomia Umana Università di Palermo
SANTANGELO	LAURA	SCIENZE DELLA NATURA E DELL'AMBIENTE	BIOLOGIA MARINA	Ricercatore IZS SICILIA (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia)
TRANCHIDA	GIOVANNA	BIOLOGIA	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	Biologa nutrizionista libera professione
FORTE	SIMONE	BIOLOGIA	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	Biologo nutrizionista libera professione

PULVIRENTI	ELOISE	BIOLOGIA	SCIENZA DELLA TERRA E DELL'AMBIENTE	Ricercatrice università Catania
OLIVERI CONTI	GEA MARZIA STEFANIA	BIOLOGIA	SCIENZE BIOMEDICHE APPLICATE	Dir Biologo UO Igiene e sanità Pubblica AOU Catania
TERZO	ALESSIA	BIOLOGIA	BIOLOGIA MOLECOLARE	Biologa nutrizionista libera professione
SICA	CARMEN	BIOLOGIA ED ECOLOGIA MARINA	BIOLOGIA DELLA RIPRODUZIONE DEGLI AMBIENTI ACQUATICI	Ricercatore Università' di Catania
BONGIOVANNI	ANTONELLA	BIOLOGIA	BIOLOGIA CELLULARE	Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) – Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica (IRIB)