



**FNO
TSRM e
PSTRP** | Commissione di albo nazionale dei
Dietisti

Congresso Nazionale

Nutrire il cambiamento. Il dietista nel 2026:
competenze, innovazione, futuro

Responsabile scientifico: Elisa Mazza

Comitato Scientifico: Susanna Agostini, Maria Carmela Buccinotti, Giuseppina Catinello, Silvana Ramona De Amicis, Maurizio Fadda, Anna Laura Fantuzzi, Patrizia Gnagnarella, Gianluca Imperio, Fabrizia Lisso, Alessandro Misotti, Taira Monge, Marco Tonelli, Martina Tosi, Ersilia Troiano

19 - 21
marzo 2026



Starhotels du Parc,
Viale Piacenza, 12/c, Parma



razionale



Il Congresso Nazionale dell'Associazione Scientifica Alimentazione, Nutrizione e Dietetica (ASAND) e della Commissione di albo nazionale dei Dietisti della Federazione Nazionale degli Ordini TSRM e PSTRP nasce con l'obiettivo di offrire alla comunità professionale un'occasione di confronto evoluto sulle trasformazioni che stanno ridefinendo il ruolo del dietista in Italia e nel contesto internazionale. Il titolo scelto, *"Nutrire il cambiamento. Il dietista nel 2026: competenze, innovazione, futuro"*, riflette la volontà di esplorare – con un approccio critico e in una prospettiva ampia e multidimensionale – i nuovi paradigmi della regolamentazione professionale, della formazione universitaria e post-universitaria, della nutrizione clinica e della dietetica applicata, alla luce dell'evoluzione dei bisogni di salute della popolazione.

Il programma scientifico si articola in tre giornate che integrano dimensione istituzionale, aggiornamento e approfondimento tecnico-scientifico e professionale.

La prima giornata pone le basi del dibattito attraverso interventi dedicati al riordino delle professioni sanitarie, all'attualizzazione delle competenze del dietista e al ruolo della formazione universitaria, per poi affrontare temi emergenti quali l'intelligenza artificiale, la responsabilità professionale e gli strumenti a supporto della pratica quotidiana.

La seconda giornata amplia lo sguardo verso ambiti specialistici e clinici ad alta complessità: dalle interazioni tra terapie farmacologiche e dietetiche ai rischi emergenti in ambito di sicurezza alimentare – microbiologici, chimici e cambiamento climatico – e si completa con un focus su nutrizione e sport, includendo una tavola rotonda dedicata alle sinergie tra istituzioni a tutela del benessere, della salute e della corretta informazione in ambito nutrizionale.

La terza giornata è dedicata alle nuove sfide per il trattamento dell'obesità, alla continuità assistenziale e alla valutazione nutrizionale, e si conclude con un focus sulla nutrizione di precisione e sulle tecnologie avanzate, quali strumenti per una personalizzazione sempre più efficace degli interventi nutrizionali.

Attraverso contributi scientifici e professionali, simposi tematici, tavole rotonde e sessioni interattive, il Congresso intende offrire ai professionisti strumenti concreti, aggiornamenti basati sulle evidenze ed una visione moderna e multidimensionale della professione e del suo futuro. L'obiettivo è promuovere una pratica professionale capace di coniugare rigore scientifico, innovazione tecnologica, responsabilità, deontologia e centralità della persona, sostenendo il ruolo del dietista come figura chiave nei percorsi di prevenzione, cura e promozione della salute.

Elisa Mazza, Ersilia Troiano, Marco Tonelli



giovedì 19 marzo

giovedì 19 marzo

12.00 | Evento pre-congressuale gratuito online per gli studenti dei corsi di laurea in Dietistica

12.30 | Evento pre-congressuale: Culinary medicine, uno strumento per migliorare la food and nutrition literacy a cura di Daniele Nucci

13.00 | Indirizzi di saluto

Ersilia Troiano, *Presidente Associazione Scientifica Alimentazione, Nutrizione e Dietetica (ASAND)*

Marco Tonelli, *Presidente Commissione di albo nazionale dei Dietisti, FNO TSRM PSTRP*

Diego Catania, *Presidente FNO TSRM PSTRP*

Mariella Mainolfi, *Direttrice Generale delle Professioni Sanitarie e delle Politiche del Personale del SSN (TBC)*

Ugo Della Marta, *Direttore Generale della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) - Ministero della Salute*

Massimo Fabi, *Assessore alla Salute, Regione Emilia-Romagna (TBC)*

Antonio Nouvenne, *Consigliere Comunale del Comune di Parma*

Rocco Tomasiello, *Presidente Ordine TSRM e PSTRP Parma*

Rossella Montanari, *Presidente Commissione di albo dei Dietisti di Parma*

Alessandra Bordini, *Segretario Generale FeSIN - Federazione delle Società Italiane di Nutrizione*

Giuseppe Russolillo, *Presidente ICDA - International Confederation of the Association of Dietitians (ICDA)*

Grigoris Risvas, *Presidente EFAD - European Federation of the Association of Dietitians (EFAD)*

13.30 | Lettura FESIN

Dal sapere condiviso all'impatto: il potere delle reti scientifiche

Moderatore: *A. Tagliabue*

Relatore: *A. Bordini*

Il futuro della professione tra regolamentazione normativa e formazione

Moderatori: *M. Tonelli, D. Catania*

14.00 | Il riordino delle professioni sanitarie: quale futuro ci attende? - *M. Mainolfi (TBC)*

14.20 | L'attualizzazione delle competenze professionali del dietista - *M. Tonelli*

14.40 | La formazione universitaria: un'evoluzione necessaria - *C. Borgarelli, V. Piraino*

15.00 | Discussione

Simposio tematico: Intelligenza Artificiale, Dietetica e Nutrizione Clinica

Moderatori: *P. Gnagnarella, A. Misotti*

15.30 | IA: uno strumento a disposizione del dietista - *A. Casirati*

15.45 | Food Image Recognition: sfide e prospettive - *M. Parpinel*

16.00 | Le responsabilità professionali, alla luce del nuovo Codice Deontologico dei dietisti
G. Cecchetto

16.15 | Discussione

16.30 | Coffee break

16.30 | Sessione Poster

La pratica professionale: criticità, strumenti e prospettive

Moderatori: *S. Agostini, M. Tonelli*

17.00 | Prestazioni nutrizionali e nomenclatore tariffario: un diritto da garantire nei LEA.

Dialogo tra rappresentanze istituzionali

Partecipano: *G. Smeraldi, M. Tonelli*

Intervengono: *On. Luciano Ciocchetti, Dott. Federico Riboldi*

17.20 | Dare parole alla pratica: la traduzione italiana di NCPT - *M. Ghidoni*

17.40 | Novità in ambito di libera professione - *M. Longo*

18.00 | Le opportunità per cittadini e professionisti sanitari nella rete della Farmacia dei Servizi
P. Manfredi

18.20 | Discussione

18.45 | Conclusione della prima giornata

19.00 | Riunione Commissione di albo nazionale Dietisti e Commissioni di albo provinciali Dietisti



■ ■ ■
venerdì 20 marzo

Approcci nutrizionali nell'infanzia: neonato, malattie metaboliche e modelli alimentari

Moderatori: *G. Biasucci, A. Scognamiglio*

8.30 | Crescita neonatale: tra fisiologia e patologia - *M. Perrone*

8.50 | Dallo screening neonatale alla prima infanzia: principi di dietetica nelle Malattie Metaboliche Congenite - *G. Bruni*

9.10 | Crescere a base vegetale: scelte alimentari nell'infanzia - *I. Fasan*

9.30 | Discussione

10.00 | Tavola rotonda: Implementation science in Dietetica

Metodi, strategie e processi per trasferire nella pratica professionale le migliori evidenze scientifiche in nutrizione

Moderatori: *G. Cairella, N. Veronese*

Partecipano: *L. Rossi, E. Troiano, M. Fadda*

11.00 | Coffee break

11.00 | Sessione Poster

Nuove frontiere: crononutrizione, neuroinfiammazione e muscolo endocrino

Moderatori: *E. Mazza, M. Muscaritoli*

11.30 | Timing dei pasti: evidenze e applicazioni cliniche - *L. Barrea*

11.50 | Nutrizione e funzione cognitiva - *G. Grosso*

12.10 | Il Muscolo come organo endocrino - *G. Cerullo*

12.30 | Discussione

12.45 | Sessione Premi (Nutrition Research Award, Miglior poster, Almond Award)

G. Catinello, C. Ferrari, C. Gallarini, G. Imperio

13.00 | Pranzo

Quando le terapie farmacologiche cambiano le terapie dietetiche (e viceversa)

Moderatori: *A. L. Fantuzzi, A. Lezo*

14.00 | Dieta chetogenica come terapia in ambito neurologico e pediatrico: meccanismi, efficacia e limiti clinici - *D. Elia*

14.20 | Nuove strategie terapeutiche per il morbo di Chron - *A. Chiarotto*

14.40 | Il trattamento dietetico nutrizionale della fibrosi cistica nell'era dei modulatori CFTR
A. M. C. Bulfamante

15.00 | Utilizzo ed efficacia dei chetoanaloghi in abbinamento alle diete ipoproteiche - *I. Capizzi*

15.20 | Discussione

■ ■ ■
venerdì 20 marzo

Scienza regolatoria e pratica professionale tra rischi emergenti, food safety, food security e sicurezza nutrizionale

Moderatori: *S. Bronzwaer, E. Troiano, G. Gillanti*

15.30 | *Food safety, food security* e sicurezza nutrizionale: sfide regolatorie e responsabilità pubbliche - *U. Della Marta*

15.50 | Rischi emergenti in sicurezza alimentare - *U. Agrimi*

16.10 | Cambiamento climatico e sicurezza nutrizionale: sfide attuali e priorità future
V. Gianfredi

16.30 | Discussione

17.00 | Coffee break

17.00 | Almond Award – Presentazione dei contributi selezionati

Focus on: Nutrizione e Sport

Moderatori: *M. Molin, M. Tosi*

17.30 | Vitamina D: recenti evidenze ed implicazioni pratiche per la salute e la performance sportiva - *F. Angelini*

17.50 | Tavola rotonda: Sinergie per la salute, la performance e l'informazione nutrizionale: istituzioni e professionisti a confronto - *M. Buccianti, L. Gatteschi, M. Milani* - Interviene: *A. Dondi*

18.30 | Conclusione della seconda giornata

18.30 | Assemblea dei soci ASAND

21.00 | Cena sociale



■ ■ ■ sabato 21 marzo ■ ■ ■

■ ■ ■ contributi scientifici
e premio miglior poster ■ ■ ■

Obesità 3.0: quali nuove sfide per il trattamento nutrizionale?

Moderatori: *B. Paolini, F. Liso*

8.30 | Farmaci anti-obesità di nuova generazione: meccanismi, efficacia e limiti clinici - *E. Mocini*

8.55 | Quale modello dietetico in corso di terapia farmacologica per l'obesità? - *D. Ojeda Mercado*

9.20 | Oltre la perdita di peso: farmaci anti-obesità e impatto su composizione corporea e funzione muscolare - *E. Mazza*

9.45 | Discussione

10.15 | Il Dietista tra continuità assistenziale e territorio: formazione, competenze e innovazione

Introducono: *E. Troiano, M. Tonelli*

Discussant: *R. B. Marianelli, L. Morisi, S. Vezzosi*

11.00 | Coffee break

Sessione interattiva: Oltre il BMI: antropometria, composizione corporea e imaging nella stratificazione del rischio di malnutrizione

Discussant: *T. Monge, M. Fadda*

11.30 | Indicatori *bed-side*: validità clinica e prognostica delle misurazioni antropometriche di primo livello - *L. Scalfi*

11.50 | Dalla stima alla misurazione: BIA, BIVA, DXA e imaging nella fenotipizzazione del paziente complesso - *R. De Amicis*

12.10 | Oltre la massa muscolare: ecografia, qualità e funzione - *C. D'Alessandro*

Nutrizione di precisione e tecnologie avanzate

Moderatori: *S. Carnevale, V. Zurlo*

12.30 | Introduzione al microbiota intestinale e nutrizione - *L. Putignani*

12.50 | Probiotici e precisione: dal ceppo alla prescrizione clinica - *E. Margarita*

13.10 | Nutrigenomica nella pratica nutrizionale: strategie alimentari per la modulazione epigenetica
R. Gabbianelli

13.30 | Discussione

14.00 | Chiusura del congresso

Coloro che desiderino presentare un contributo al Congresso, sotto forma di Poster, sono invitati a presentare un abstract, che verrà valutato dal Comitato Scientifico.

I contributi vanno inviati tramite posta elettronica all'indirizzo: info@asand.it, nella modalità di seguito indicata:

- Dati completi del *presenting author* (Cognome e nome, afferenza professionale, cellulare, e-mail);
- Oggetto della mail: "ABSTRACT CONGRESSO ASAND/CAND 2026 + COGNOME PRESENTING AUTHOR"
- Il testo dell'abstract deve essere allegato alla mail in formato WORD o PDF.

Si specifica che almeno uno degli autori dei contributi scientifici deve essere iscritto regolarmente al Congresso; non è possibile presentare più di n. 2 contributi scientifici per *presenting author*.

Indicazioni per la stesura dell'Abstract

- Titolo in LETTERE MAIUSCOLE E GRASSETTO
- Autori: Nome puntato e Cognome (es.: M. Rossi)
- Affiliazioni di tutti gli autori
- Testo: sono ammessi massimo 2000 caratteri spazi inclusi, in carattere Times New Roman, 10, interlinea 1 (bibliografia, titolo, autori ed affiliazioni esclusi)
- Struttura del testo: Introduzione/Materiali e Metodi/Risultati/Conclusioni/Bibliografia essenziale (massimo n. 3 voci bibliografiche). Sono ammesse al massimo una figura e/o tabella
- Il testo può essere redatto in lingua italiana o inglese

Il contributo deve essere inviato entro e non oltre il 20 febbraio 2026. La Segreteria Organizzativa invierà un messaggio di posta elettronica entro il 4 marzo 2026 all'Autore indicato sull'abstract per confermare l'accettazione del lavoro, in seguito a valutazione da parte del Comitato Scientifico. In tale comunicazione verranno fornite indicazioni per la preparazione dei Poster da presentare al Congresso Nazionale.

Durante il Congresso sarà premiato il migliore contributo, nella sessione dedicata. Tutti i lavori accettati saranno inseriti nel programma scientifico finale e pubblicati in un numero speciale della Newsletter ASAND.





informazioni



Evento N°: 39 - 477882

Crediti ECM: 5,4

Destinatari:

- Dietista e Medico Chirurgo (tutte le discipline)
- Studente CdL in Dietistica Socio ASAND (non previsti ECM)

Obiettivo formativo: 18. Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere.

Modalità di iscrizione:

Iscrizione tramite sito: asand.it

***Quote di iscrizione 2026 (IVA esente):**

Dietista Socio ASAND

Fino al 15/2 € 220,00 | Dal 16/2 € 290,00

Dietista NON Socio ASAND

Fino al 15/2 € 290,00 | Dal 16/2 € 360,00

Dietista Socio ASAND Under 30

Fino al 15/2 € 190,00 | Dal 16/2 € 260,00

Dietista NON Socio ASAND Under 30

Fino al 15/2 € 240,00 | Dal 16/2 € 310,00

Medico Chirurgo

Fino al 15/2 € 320,00 | Dal 16/2 € 390,00

Soci SINPE:

Quota unica € 250,00

Soci SINuC:

Quota unica € 250,00

Studente CdL in Dietistica Socio ASAND (posti limitati)

Quota unica € 80,00

***Cena sociale**

Venerdì 20 marzo ore 21.00

€ 80,00 (IVA inclusa)

***È possibile richiedere il rimborso della quota di iscrizione e/o della cena sociale entro e non oltre il 28 febbraio 2026 scrivendo alla Segreteria ASAND all'indirizzo info@asand.it**

Assemblea dei soci ASAND:

Venerdì 20 marzo ore 18.30

Per partecipare all'assemblea occorre essere in regola con il pagamento della quota associativa per l'anno 2026.

Segreteria organizzativa e Provider ECM:



Piazza Manin 2B R - 16122 Genova
tel. 010 888871
e-mail. info@gallerygroup.it
sito. www.gallerygroup.it

Per informazioni:

Contattare info@asand.it

Sede dell'evento:

Starhotels du Parc, Viale Piacenza, 12/c, 43100 Parma PR



Tutti i partecipanti al Congresso Nazionale ASAND-CAND 2026 avranno diritto ad iscriversi ad un corso FAD gratuito che rilascerà circa 20 crediti ECM, in aggiunta ai crediti erogati dall'evento residenziale.



Nei dintorni dello Starhotels du Parc:

Hotel Verdi Boutique Hotel | 450 m

Via Alberto Pasini, 18, 43100 Parma PR

Tel: 0521293539 | whatsapp: 3783012855 | email: info@hotelverdi.it

20 camere

Convenzione dedicata ai partecipanti del Congresso ASAND-CAND 2026. I congressisti potranno effettuare la prenotazione in completa autonomia direttamente sul sito web al seguente link: <https://hotelverdi.kross.travel/> In fase di conferma della prenotazione sarà sufficiente inserire il codice convenzione: HV_ASAND-CAND, che consentirà di usufruire delle condizioni agevolate riservate all'evento, valide per soggiorni con check-in il 18/03 e check-out il 21/03.

Hotel NH Parma | 1,1 km

Viale Paolo Borsellino, 31, 43122 Parma PR

Reservations: 0287368144 | tel: 0521792811 | email: nhparma@nh-hotels.com

120 camere

Novotel Parma Centro | 1 km

Via Trento, 9, 43122 Parma (PR)

Tel: 0521272717 | email: ha0x5-re@accor.com

133 camere

Hotel Savoy | 1,1 km

Strada XX Settembre, 3, 43100 Parma PR

Tel: 0521281101 | whatsapp: 3292331329 | email: info@hotelsavoyparma.com

28 camere | Tariffa convenzionata di €119.00 per camere DUS, prima colazione inclusa.

Gli ospiti potranno usufruire della convenzione segnalando la partecipazione al congresso ASAND-CAND 2026.

Hotel Stendhal | 1,2 km

Via Giambattista Bodoni, 3, 43121 Parma PR

Tel: 0521208057 | email: info@hotelstendhal.it

63 camere

Sina Maria Luigia | 1,1 km

Viale Mentana, 140, 43100 Parma PR

Tel: 0521281032 | email: sinamarialuigia@sinahotels.com

101 camere | Tariffa giornaliera di €130.00 per la doppia uso singolo + €4.00 di tassa di soggiorno esclusa.

Le tariffe sono dinamiche e sul sito ci sono varie tipologie di camere disponibili con tariffe scontate prepagate.

Nei dintorni dello Starhotels du Parc:

Residence Parmigianino | 500 m

Via Gino Menconi, 13, 43126 Parma PR

Tel: 0521 986565 | email: info@residenceparmigianino.it

2 monolocali con 2/3 posti letto ciascuno

Hotel Daniel Parma & Ristorante Cocchi (3 stelle Superior) | 1,1 km

Viale Antonio Gramsci, 16/A, 43100 Parma PR

Tel: 0521995147 | e-mail: info@hoteldaniel.biz

32 camere | Camera Singola a €95,00 a notte, a camera; Camera Matrimoniale ad uso singolo € 110,00 a notte, a camera; Camera Matrimoniale o Doppia a €130,00 a notte, a camera;

Le tariffe includono pernottamento e prima colazione a buffet; non è inclusa la tassa di soggiorno pari a € 2,50 a notte, a persona.

Politica di cancellazione: Cancellazione gratuita fino a 5 giorni prima dalla data di check-in. Dopo tale data la prenotazione diventerà non rimborsabile, pertanto in caso di cancellazione verrà addebitato l'intero importo. Telefonare o inviare e-mail per verificare disponibilità. In caso positivo, verrà richiesta una carta di credito (Visa o Mastercard) con relativa scadenza, sulla quale verrà effettuata una pre-autorizzazione, a garanzia della prenotazione, in prossimità della data di check-in.

Hotel Century (3 stelle Superior) | 850 m

Piazza Carlo Alberto Dalla Chiesa, 5/A, 43100 Parma PR

Tel: 0521 039800 | email: centuryhotel@commercialdado.it

53 camere

Parma Room Station | 1 km

Via Paolo Maria Paciaudi, 3, 43121 Parma PR

Cell: 3475211255 | email: info@parmaroomstation.it

5 camere

Hotel Brenta | 1,2 km

G. B. Borghesi, 12, 43121 Parma PR

Tel: 0521208093 | cell: 3297346430 | email: hotelbrentaparma@gmail.com

15 camere | Camera singola: da €65.00 a €100.00; Camera doppia uso singolo: da €80.00 a €110.00;

Camera doppia o matrimoniale: da €80.00 a €130.00

Hotel Torino | 1,3 km

Borgo Angelo Mazza, 7, 43121 Parma PR

Tel: 0521281046 | email: info@hotel-torino.it

47 camere

La prenotazione attraverso il portale www.hotel-torino.it garantisce sempre la miglior tariffa disponibile per il periodo di interesse.

Hotel Toscanini | 1,4 km

Viale Arturo Toscanini, 4, 43121 Parma PR

Tel: 0521289141 | email: info@hoteltoscanini.it

40 camere

Hotel Button | 1,6 km

Borgo della Salina, 7, 43121 Parma PR

Tel: 0521208039 | email: info@hotelbutton.it

40 camere





con il contributo



non condizionante di



MAIN SPONSOR

Dr'Schär
Innovating special nutrition.

 **FRESENIUS
KABI**



 Soluzioni
per la
disfagia

 **Italchimici**
RECORDATI GROUP

GOLD SPONSOR

DAL 1974
APROTEN

 **DANONE**
ONE PLANET. ONE HEALTH

 **NUTRICIA**
LIFE-TRANSFORMING NUTRITION

Eurospital
SPECIAL NUTRITION

**Natural
Point**

 **Nestlé** Health
Science

 **PharmaSentinel**

PROGETTOB

NORAN

NUTRISENS *
Insieme, diamo più gusto alla vita

 **PIAM**
BRUSCHETTINI

UNIFARCO
— we care for care —





patrocini concessi



patrocini concessi



Comune di Parma





Commissione di albo nazionale dei
Dietisti



asand.it