



UN NUOVO PRESIDENTE ALLA GUIDA DI FEDERSALUS

Il Consiglio Direttivo nomina all'unanimità Andrea Costa



Andrea Costa (S.I.I.T. Srl) è il nuovo Presidente FederSalus che subentra a **Marco Testa**, dimessosi per motivi personali.

Laureato in Economia e Commercio, è CEO di S.I.I.T. srl azienda di famiglia, Italiana, fondata nel 1951 che sviluppa e produce per conto terzi integratori alimentari. Con più di 25 anni di esperienza nel settore degli integratori alimentari e più di 10 anni di esperienza nel consiglio direttivo di FederSalus, Andrea Costa è nominato all'unanimità a capo dell'Associazione più rappresentativa del settore degli integratori alimentari. Nel corso del suo mandato, **Andrea Costa** sarà affiancato dai Vicepresidenti **Antonino Santoro** (Difass Srl) e **Cristina Tosi** (Pegaso Srl), neo eletta. Il Consiglio Direttivo è composto da **Franco Bianco** (Equilibra Srl), **Walter Bertin** (Labomar Srl), **Floriana Raso** (Loacker Remedia Srl), **Francesco Nicotra** (EPO Srl), **Alessandro Sertorio** (Farmaceutici Procemsa Spa), **Andrea Zanardi** (Meda Pharma Spa/Mylan Spa) **Cinzia Pranzoni** (Pasquali Srl) e **Rosanna Zancani** (Scharper Spa) nel ruolo di Tesoriere.

L'Associazione prosegue il suo percorso di accreditamento dell'industria italiana di produttori e distributori di integratori alimentari verso le Istituzioni

nazionali, e di dialogo costruttivo con le professioni del Farmacista e del Medico, al fine di individuare ambiti di collaborazione per trasferire correttamente il ruolo specifico di presidio della salute dell'integratore alimentare al consumatore-paziente. La tutela della salute e della sicurezza del consumatore, attraverso la compliance del quadro regolatorio e la corretta informazione della natura, delle funzioni e delle potenzialità degli integratori alimentari sono tra gli obiettivi di FederSalus.

"La mia presidenza muoverà nel solco della tradizione e della valorizzazione delle precedenti esperienze - afferma il nuovo Presidente Andrea Costa -. Il fil rouge alla base delle attività dell'Associazione continuerà ad essere la qualità dei prodotti, reale e percepita dal consumatore con l'obiettivo condiviso del riconoscimento istituzionale degli standard qualitativi della filiera. I prossimi passi saranno all'insegna di un percorso di sensibilizzazione delle Istituzioni per avvicinarle alle specificità del comparto e al ruolo degli integratori alimentari, ai loro benefici e alla realtà industriale che rappresentano in Italia. Il focus del mio mandato sarà la promozione dell'implementazione delle Pratiche di Buona Fabbricazione nel processo produttivo degli integratori alimentari su cui FederSalus è da sempre attiva".

Website: www.federsalus.it

Comunicato stampa FEI

CONVENZIONE TRA F.E.I. E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA UNITELMA SAPIENZA

Attiva la Convenzione tra la Federazione Erboristi Italiani - F.E.I. e il Master on-line in "Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata" dell'Università degli Studi di Roma - Unitelma Sapienza. Prevista l'iscrizione a prezzo agevolato per tutti gli Associati.

Ratificata la Convenzione tra la Federazione Erboristi Italiani e il Master universitario on-line di primo livello in "Scienza dell'alimentazione e dietetica applicata" realizzato dall'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza in collaborazione con CLIOedu.

Visto il crescente interesse per le tematiche relative alla Scienza dell'alimentazione e alla dietetica applicata e la loro possibile e auspicabile integrazione con il percorso universitario in Scienze e Tecniche Erboristiche, nell'ottica dell'ampliamento dell'offerta formativa per gli Erboristi professionisti ho il piacere di presentare la presente convenzione stipulata tra la Federazione Erboristi Italiani - Confcommercio Imprese per l'Italia e il Master universitario on-line di primo livello in "Scienza dell'alimentazione e dietetica applicata" realizzato dall'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza in collaborazione con CLIOedu.

Si tratta di un percorso universitario di sicuro interesse che vede il Prof. Eugenio Del Toma, Presidente Onorario dell'ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione, quale Direttore Scientifico del Corso. La direzione scientifica di questo percorso didattico d'eccellenza nel panorama accademico nazionale, e già completato con profitto da centinaia di studenti, è affidata al Prof. Eugenio Del Toma, Presidente Onorario dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica - ADI.

Il programma didattico intende considerare tutti gli aspetti relativi alla nutrizione, all'alimentazione e alla dietetica, al fine di fornire una formazione specialistica e completa. In particolare, il Master ha lo scopo di concor-

rere alla formazione di specialisti del settore anche tramite la partecipazione e la "testimonianza" di imprenditori del settore, attivando un sistema integrato tra scienza dell'alimentazione e mercati dell'alimentazione.

Grazie alla convenzione sottoscritta con la F.E.I., per i soci è previsto uno sconto sul costo di iscrizione (1.000 euro invece di 1.200 euro da versare in due rate).

Possono accedere al Master tutti coloro che sono in possesso di un titolo di laurea vecchio ordinamento, laurea e laurea specialistica o magistrale nonché di titolo straniero ritenuto equipollente e idoneo dalla Direzione del Master.

La didattica è erogata esclusivamente on-line, secondo il modello di "lezione digitale" adottato dall'Università Unitelma Sapienza, tramite la piattaforma e-learning dell'ateneo con lezioni audio- video integrate dai documenti indicizzati, utilizzati dal docente, audio-streaming/downloading MP3.

Lo studente potrà seguire le lezioni sul proprio computer, sul tablet e sullo smart-phone quando e dove vuole 24 ore su 24.

Il master ha la durata di 12 mesi per un totale di 1500 ore. Nelle attività sono comprese le lezioni, il tutoraggio, le esercitazioni o verifiche intermedie, le attività di ricerca, lo studio individuale, l'elaborazione di un project work a conclusione del corso. Il titolo viene rilasciato a seguito della redazione e discussione di uno studio su caso pratico (project work).

Website: www.masteralimentazione.eu oppure

Dott.ssa Aurelia Trianni:
aurelia.trianni@clio.it

Tel.: 0832.097.116 (lun - ven, ore 9 - 18).





LA FORMAZIONE CONTINUA ON LINE DI SISTE

SISTE prosegue nella sua attività didattica, realizzando percorsi formativi con rigore di contenuti, anche utilizzando i nuovi strumenti tecnologici che garantiscono la possibilità di raggiungere, simultaneamente, in maniera capillare un ampio numero di utenti. In questo i corsi di formazione on line sono la nuova frontiera dell'attività didattica erogata dall'associazione, che integra l'attività in aula. Attraverso la piattaforma dedicata www.corsi.archivium.biz SISTE sta realizzando un articolato programma di eventi formativi che riguardano molteplici tematiche e argomenti. Gli ultimi, in ordine di tempo, corsi disponibili on line sono dedicati al tema generale "Piante, salute e benessere" e sono tenuti da Marco Valussi, docente di consolidata fama e capacità.

Di seguito tutti i corsi ad oggi disponibili.

PIANTE E APPARATO CIRCOLATORIO

Il corso esamina l'influenza di talune piante officinali e degli estratti da esse derivati sulla salute dell'apparato circolatorio. Particolare attenzione viene prestata a quelle condizioni che possono rispondere bene all'utilizzo di preparati vegetali di consolidata tradizione d'uso. Vengono anche brevemente illustrate la natura dei disturbi e le strategie fitoterapiche basate sull'evidenza clinica (docente Marco Valussi).

PIANTE, INVECCHIAMENTO CUTANEO E FOTOINVECCHIAMENTO

Il corso esamina la potenzialità funzionale delle piante utili per la prevenzione o il rallentamento dell'invecchiamento cutaneo. Dopo avere caratterizzato il significato del termine invecchiamento e spiegato quali molecole siano particolarmente interessanti, si passerà alla individuazione e descrizione delle piante che hanno una buona evidenza di azione su invecchiamento cutaneo e fotoinvecchiamento, per poi passare a descrivere le piante che pur non agendo direttamente sull'invecchiamento sono degli ottimi coadiuvanti in una strategia globale (docente Marco Valussi).

PIANTE ED APPARATO GASTROINTESTINALE

Il corso esamina la potenziale funzionalità di alcune piante per la prevenzione o il trattamento di alcuni disturbi dell'apparato gastrointestinale, tenendo conto del ruolo che le piante hanno avuto per tali applicazioni nella tradizione, e saranno introdotti alcuni concetti importanti sul ruolo dei sapori e dei recettori gastrointestinali per amaro, pungente ed aromatico sulla fisiologia dell'apparato. Saranno indicate le classi di molecole o di piante che svolgono un ruolo per la salute dell'apparato digerente e i

disturbi dell'alto e del basso tratto gastrointestinale più comunemente affrontati in fitoterapia, e le piante che hanno maggior evidenza scientifica a supporto delle loro attività (docente Marco Valussi).

OLI ESSENZIALI: LO STATO DELL'ARTE

Il corso affronta l'argomento oli essenziali nei suoi vari aspetti, dalle definizioni alla descrizione chimica, dalla biodisponibilità dei vari metodi di somministrazione (farmacocinetica) alle attività biologiche degli oli essenziali (farmacodinamica). Particolare attenzione è data al possibile utilizzo in caso di infezioni e di infezioni antibiotico-resistenti e alle applicazioni pratiche divise per apparato, forme galeniche utilizzate e posologia. Conclude il corso l'aspetto della tossicologia degli oli essenziali e delle misure precauzionali da prendere nel loro utilizzo (docente Marco Valussi).

ETICHETTATURA DI UN INTEGRATORE ALIMENTARE

La continua evoluzione del quadro legislativo applicabile agli alimenti in termini di informazioni al consumatore rende ancor più complessa la predisposizione di un'etichetta di un integratore alimentare. Il corso base dedicato all'etichettatura di un integratore alimentare intende fornire gli elementi essenziali e le informazioni fondamentali atte a realizzare correttamente l'etichetta di un integratore alimentare alla luce delle regole vigenti e si propone di illustrare in termini pratici come comporre un'etichetta e come indicare le diciture e le informazioni obbligatorie ai sensi del DLgs. 21.5.2004, n. 169, Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari e del Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo all'etichettatura degli alimenti.

COSMETICI: INNOVAZIONE E NUOVI TREND - COME "RINGIOVANIRE" UNA CREMA ANTIETÀ

Innovare e rendere sempre più efficaci i prodotti: questi gli imperativi per quanti vogliono mantenersi in un mercato, competitivo quale quello cosmetico. Il Corso di formazione sul tema "Ringiovanire le creme anti età" intende offrire, sulla base delle più recenti acquisizioni sulla biochimica della pelle e sulle tecniche formulative, elementi utili per rinnovare le formule e rendere più efficaci i principi attivi di una crema anti-età." Della durata complessiva di oltre 120 minuti, il corso è suddiviso in capitoli che trattano i seguenti argomenti: Forme cosmetiche, Innovazione in Cosmesi, Efficacia, Biochimica della Superficie cutanea, Selezione di Attivi ed Eccipienti, Esempi Pratici e Conclusioni.

Website: www.sisteweb.it