



WORKSHOP - ESSENZE AROMATICHE: VIZI E VIRTU' DEL LORO USO IN TERAPIA

Università degli Studi di Bari – 14 ottobre 2016

La Società Italiana di Fitochimica, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, organizza una giornata di studio sull'uso in terapia di essenze aromatiche, che si svolgerà a Bari il prossimo 14 ottobre.

La giornata di studio si colloca all'interno degli interessi della Società Scientifica, indirizzati allo studio di prodotti naturali di interesse applicativo nel settore della salute. L'evoluzione delle conoscenze scientifiche ha profondamente modificato il modo di concepire l'uso terapeutico di droghe vegetali, passando da un criterio essenzialmente empirico ad una scienza multi- ed interdisciplinare fondata sull'uso di estratti titolati e fitocomplessi chimicamente e farmacologicamente definiti. L'evento scientifico costituirà una significativa opportunità di dibattito e di confronto tra ricercatori, giovani studiosi ed esperti del settore. Il programma, pubblicato di seguito, prevede una serie di relazioni orali che illustreranno in senso critico aspetti chimici, farmacognostici, farmacologici, clinici e regolatori legati all'uso di fitoterapici a base di essenze naturali.

- 9.00-10.00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
- 10.00-10.30 APERTURA dei LAVORI
- 10.30-10.50 *Basi Razionali dell'Aromaterapia*. Prof. Bagetta L. (UNICAL)

- 10.50-11.10 *Aromaterapia: Aspetti Regolatori e Qualità*. Prof.ssa Bilia AR (UNIFI)
- 11.10-11.30 *Sicurezza d'impiego degli oli essenziali*. Dott.ssa Vitalone A. (UNIROMA1)
- 11.30-11.50 *Importanza della composizione stereoisomerica in fragranze naturali*. Prof. Serra S. (CNR-MI)
- 11.50-12.10 *Reazioni cutanee da contatto con piante*. Prof.ssa C. Foti (UNIBA)
- 12.10-14.00 COLAZIONE DI LAVORO

- 14.00-14.20 *Caratterizzazione neurofarmacologica dell'olio essenziale di bergamotto: un caso di studio*. Prof. Morrone L. (UNICAL)
- 14.20-14.40 *Interazione tra composti volatili e canali TRPs*. Prof. Tagliabue-Scafati O. (UNINA)
- 14.40-15.00 *Approccio nanotecnologico nella formulazione degli oli essenziali: un'opportunità per migliorare la loro stabilità ed efficacia terapeutica*. Prof.ssa Bergonzi MC (UNIFI)
- 15.00-15.20 *Sesquiterpeni naturali come inibitori di STAT3 nella terapia anti-tumorale*. Prof.ssa Mariotto S. (UNIVR)
- 15.20-15.40 *Potenziati effetti genotossici degli oli essenziali*. Dott.ssa Di Sotto A. (UNIROMA1)
- 15.40-16.00 *Attività Sinergica tra Antimicrobici ed Oli Essenziali*. Prof.ssa Corbo F. (UNIBA)
- 16.00-16.20 *Dalla pianta all'uso terapeutico degli oli essenziali*. Dott.ssa Argentieri MP (UNIBA)

E-mail: segreteria.sif@gmail.com

CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E NUTRITERAPIA

Università degli Studi della Tuscia – Viterbo, dal 29 ottobre 2016

Il corso biennale (**locandina a sinistra**) è organizzato dal Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB) dell'Università degli Studi della Tuscia – Viterbo. inizio del Corso, 29 ottobre 2016.

Finalità del corso, teoria e pratica dell'alimentazione umana, terapie nutrizionali e schemi dietetici. Il corso è rivolto a laureati in Medicina e Chirurgia, Farmacia, Chimica e tecnologia farmaceutica, Scienze biologiche, Medicina veterinaria, Chimica, Scienze agrarie e forestali, Scienze erboristiche, Psicologia e altre Facoltà scientifiche attinenti.

Gli argomenti affrontati si occuperanno, tra gli altri, di Biochimica della nutrizione, Fisiologia della nutrizione; Gli alimenti primari: latte e derivati, uova, carni, prodotti della pesca, legumi, cereali, miele, tuberi, sostanze grasse, ortaggi, frutta; Gli alimenti accessori: bevande alcoliche, bevande analcoliche, nervini; Gli alimenti di origine non convenzionali; Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti; Valutazione dello stato di nutrizione; Malnutrizione: per difetto e per eccesso. Diffusione della malnutrizione; Igiene degli alimenti ed elementi di legislazione.



Ispezione degli alimenti; Sostanze tossiche naturalmente presenti negli alimenti; Contaminazione biologica, chimica e radioattiva degli alimenti; Gli additivi alimentari; Gli alimenti "biologici" e "biodinamici"; Gli alimenti funzionali; Educazione nutrizionale; Alimentazione, cultura e società: Ecosofia; Ecologia dell'alimentazione umana nel mondo; Evoluzione delle abitudini e dei consumi alimentari in Italia; Gli alimenti come prevenzione e terapia (alimento – farmaco); Economia e statistica dell'alimentazione; Salvaguarda del suolo e qualità degli alimenti; Le piante spontanee da raccolta eduli; Le spezie; I prodotti dell'alveare; Ambiente, alimentazione, salute. Inquinamento e radicali liberi. Epigenetica e microbiota; Alimentazione e sport; La dieta mediterranea; Dieta vegetariana e dieta vegana; Le piante aromatiche; L'olio extravergine di oliva: alimento e farmaco; Il digiuno; Salute e arte in cucina; Legislazione. Lotta alle frodi alimentari; Nutrizione clinica; La Nutrizione: le basi scientifiche e la clinica.

Website: <http://www.deb.unitus.it/web/index.asp>

neoDonna[®]
ARMONIA

Una soluzione naturale e innovativa per affrontare la **menopausa** con equilibrio e serenità



In confezione da 30 e 60 compresse

Con Lifenol[®] - estratto brevettato di infiorescenze di Luppolo titolato in 8-prenilnaringenina - Dioscorea, Cimicifuga e Passiflora per contrastare i disturbi della menopausa e favorire il rilassamento e il benessere mentale.

Senza Isoflavoni di Soia.