



STUDI CLINICI CON INTEGRATORI E ALIMENTI, CORSO ONLINE - Online, 6-7 ottobre 2020

La necessità di evidenze scientifiche volte a dimostrare la veridicità dei claim salutistici di integratori e alimenti è cresciuta in misura esponenziale. D'altro canto, continuano a permanere alcuni punti poco chiari nella conduzione degli studi clinici su tale tipologia di prodotti relativamente a contenuti e procedure. Il webinar proposto da IQVIA intende esaminare l'argomento nelle sue maggiori criticità con il supporto di esperti del settore e di esperienze pratiche, illustrando anche soluzioni alternative nello sviluppo dei prodotti e strategie innovative di commercializzazione, ispezioni e audit in corso di studi clinici.

Il webinar si rivolge agli operatori di aziende produttrici e/o distributrici di alimenti salutistici e integratori alimentari provenienti principalmente dai seguenti reparti: Ricerca Clinica, Ricerca e Sviluppo, Medico-scientifico, Marketing, Produzione, Regulatory Affairs.

Il webinar sarà di particolare interesse anche per quanti operano in Istituti di Ricerca.

Gli argomenti trattati saranno: Gli obiettivi di uno studio clinico con alimenti e integratori; Esecuzione degli Studi clinici con integratori: come definire gli obiettivi e trasporli in un disegno di studio valido; Quali step effettuare prima dello studio; Responsabilità e funzioni del Comitato Etico; Potenzialità e rischi dal punto di vista dell'Azienda. Relatori del corso: Ida Caramazza (Senior Consultant Regulatory Affairs), Maria Cristina Comelli (Director R&D, Nemysis Ltd), Fabrizio De Ponti (Professore Ordinario di Farmacologia, Università di Bologna). Sarà dato ampio spazio alla discussione per permettere ai partecipanti di chiarire i propri dubbi o approfondire argomenti specifici confrontandosi direttamente con i relatori.

Per informazioni e iscrizioni: <http://temasis.it>

CORSO INTRODUTTIVO ALLA COLTIVAZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI ONLINE - Piattaforma Zoom FIPPO

Corso online di 58 ore complessive con video lezioni di carattere teorico arricchite da una parte pratica svolta in un'aula virtuale. Il programma è articolato come di seguito.

Introduzione alla coltivazione delle piante officinali: Modulo 1 - 18 ore

Venerdì 16 ottobre 17,00 - 20,00

Videolezione: "Introduzione al settore delle piante officinali" (dati e statistiche a livello mondiale, europeo e nazionale); "Tipologie di azienda in Italia" - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Sabato 17 ottobre 10,00 - 13,00

Videolezione: "La coltivazione delle piante officinali nell'azienda agricola: l'impianto, propagazione, lotta alle infestanti, lotta alle patologie, la raccolta" - Dott.ssa Agr. Valentina Fuoco

- Domenica 18 ottobre 10,00 - 13,00

Esercitazione in aula virtuale: "Riconoscimento semi, calcolo della germinabilità e purezza della semente, produzione di talee, rizomi e bulbi; schede colturali" - Dott. ssa Agr. Valentina Fuoco

- Venerdì 23 ottobre 17,00 - 20,00

Videolezione: "Indicazioni sulla realizzazione delle parcelle sperimentali, irrigazione e concimazione delle piante officinali" - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

- Sabato 24 ottobre 10,00 - 13,00

Esercitazioni in aula virtuale: "Realizzazione di piani di concimazione e studio di materiali ed attrezzature irrigue e fertirrigue idonee alle piante officinali"; "Schede colturali" - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

- Domenica 25 ottobre 10,00 - 13,00

Videolezione: "Schede colturali delle principali specie officinali" - Dott.ssa Agr. Valeria Lugani

La trasformazione delle erbe in azienda: Modulo 2 - 18 ore

- Venerdì 6 novembre 17,00 - 20,00

Esercitazione in aula virtuale: "La distillazione in corrente di vapore" - Manuel Genesini, Albrigi In Herba

- Sabato 7 novembre 9,00 - 13,00

Videolezione: "La distillazione degli oli essenziali e delle acque aromatiche. Caratteristiche tecniche di impianti ed attrezzature con loro dimensionamento. La dinamica

della distillazione, caratteristiche degli oli essenziali, controllo della qualità e conservazione" - Dott. Marco Valussi

- Domenica 8 novembre 9,00 - 13,00

Esercitazioni pratiche in aula virtuale: Dott. Marco Valussi

- Venerdì 13 novembre 17,00 - 20,00

Esercitazione in aula virtuale: "Formulazione delle tisane" - Dott.ssa Laura Ederle, Albrigi In Herba

- Sabato 14 novembre 9,00 - 13,00

Videolezione: "L'essiccazione e la lavorazione delle erbe essiccate, taglio, selezione, assortimento, caratteristiche e standard di mercato" - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Domenica 15 novembre 9,00 - 13,00

Esercitazioni in aula virtuale: "Essiccazione del prodotto, triturazione delle piante, setacciatura, ottenimento di prodotti lavorati per tiseneria o estrazione, aspetti tecnici, impiantistica per le piccole e le grandi aziende" - Dott. Agr. Andrea Primavera

Accesso al mercato, qualità e normativa: Modulo 3 - 18 ore

- Venerdì 27 novembre 17,00 - 20,00

Videolezione: "Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto industriale" - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Sabato 28 novembre 9,00 - 13,00

Videolezione: "Modalità di accesso al mercato delle piante officinali: vendita del prodotto finito" - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Domenica 29 novembre 9,00 - 13,00

Videolezione e Aula virtuale: "Avviamento di impresa e business plan della piccola azienda per la realizzazione di un'attività imprenditoriale" - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Venerdì 4 dicembre 17,00 - 20,00

Videolezione: la normativa delle piante officinali - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Sabato 5 dicembre 10,00 - 13,00

Videolezione e aula virtuale: aspetti importanti per la qualità dei prodotti - Dott. Agr. Andrea Primavera

- Domenica 6 dicembre 10,00 - 13,00

Le GACP nell'azienda agricola - Dott. Agr. Matteo Cacciaglia

L'HACCP nell'azienda agricola per la produzione di alimenti - Dott. Agr. Valentina Fuoco

Intervista alle aziende del settore: Modulo bonus - 4 ore *
(Gratuito e riservato a chi frequenterà il Corso completo dei tre moduli)

- Sabato 12 dicembre 9,00 - 13,00

Videolezione: La parola alle aziende agricole del settore in Italia (a breve i dettagli).

Per informazioni: scrivere a: info@fippo.org