



CORSO IQVIA - MATERIALI DI INFORMAZIONE MEDICO-SCIENTIFICA

On line, 13-14 aprile 2021

Il webinar si propone di esaminare le differenti tipologie di materiali e mezzi di informazione medico-scientifica, focalizzando l'attenzione sui cambiamenti del panorama circostante rispetto alla staticità della norma.

Ci si soffermerà sul corretto utilizzo nei mezzi promozionali di referenze scientifiche, figure e tabelle, sulla gestione di categorie diverse di prodotti nello stesso mezzo e sulla gestione di situazioni particolari (off label/unsolicited questions, prodotti in attesa di AIC etc.).

Chiuderà il webinar un intervento su come adeguare al meglio a livello locale i mezzi promozionali ricevuti da Casa Madre.

Destinatari del corso sono tutti coloro che si trovano a operare nell'ambito dell'informazione medico-scientifica e promozione dei

medicinali presso la classe medica e gli operatori sanitari.

Più precisamente, il corso è rivolto a: Responsabili del Servizio Scientifico; Responsabili Regolatori; Product Manager; Direttori Medici; Direttori Scientifici; Marketing Manager; Responsabili della comunicazione di società scientifiche; Editori e giornalisti scientifici; Operatori delle Agenzie di Pubblicità nel settore Salute. Verrà dato ampio spazio alla discussione per permettere ai partecipanti di chiarire i propri dubbi o approfondire argomenti specifici confrontandosi direttamente con i relatori.

L'iscrizione può essere effettuata tramite sito web all'indirizzo www.temasis.it

E-mail: eliana.formicola@iqvia.com

SEMINARIO UNIVERSITÀ DELLA MONTAGNA - CEREALI "ANTICHI" E SFIDE MODERNE

On line, 8 aprile 2021, ore 17:00-19:00

Dalla semente alla farina di cereali intercorrono pochi ma cruciali passaggi nei quali l'agricoltore, oltre agli altri soggetti della filiera di cui fa parte, svolge un ruolo essenziale per offrire ai consumatori prodotti agroalimentari di qualità.

Scopo del seminario organizzato dall'Università della Montagna è la diffusione della conoscenza delle pratiche agricole e di prima trasformazione dei cereali, necessaria per garantire ai consumatori

alimenti salutari, buoni e sicuri, oltre che per tutelare l'agrobiodiversità dei territori montani (e non solo).

Il seminario tratterà degli aspetti riguardanti l'agricoltura biologica e la sicurezza alimentare nell'ambito cerealicolo, focalizzandosi sull'importanza delle tecniche innovative e di quelle tradizionali.

Relatore del seminario sarà Costanza Rizzi, tecnologo alimentare.

Website: <https://www.unimontagna.it/>

WEBINAR SISTE - CORSO DI ALTA FORMAZIONE SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME VEGETALI E DEI LORO DERIVATI (4 MODULI)

Webinar, 13, 20, 27 aprile, 4 maggio 2021

La lunga storia e tradizione che caratterizza l'Italia per quanto riguarda l'utilizzo di piante funzionali (medicinali, aromatiche e da profumo) non rappresenta condizione sufficiente a giustificare il loro uso senza tener conto dei componenti "intrinseci" alle piante stesse, prodotti del loro metabolismo e della loro variabilità, nonché dell'influsso che l'ambiente esterno può avere in termini di qualità e, quindi, di sicurezza della pianta stessa.

La perfetta conoscenza botanica, l'identificazione e la caratterizzazione dei componenti rappresentano, oggi più che mai, requisiti fondamentali per l'utilizzo di una pianta o di un suo derivato e per poterne garantire la qualità. Requisiti che si sono andati concretizzando contestualmente al perfezionamento del quadro normativo e che si sono via via ampliati in relazione all'aumento dell'uso delle piante e dei loro derivati nei prodotti destinati al consumo con conseguente esposizione di una fascia sempre più ampia della popolazione.

Dai settori tradizionali quali infusione, aromatico e liquoristico, l'uso delle piante si è esteso, oggi, ad altre tipologie produttive quali gli integratori alimentari o gli alimenti arricchiti, oggetto di grande attenzione da parte delle Autorità nazionali ed europee e degli organismi scientifici alle stesse correlati.

Ragione in più perché tutti gli operatori a vario titolo interessati dispongano di un quadro completo degli obblighi che discendono dalla normativa esistente in materia di qualità, prima di tutto della materia prima, ma anche del prodotto finito, e degli obblighi, non imposti dalla legge, ma che discendono da un approccio responsabile e cosciente nell'uso delle piante e dei loro derivati.

Partendo da un iniziale e doveroso inquadramento delle norme che disciplinano la qualità delle materie prime vegetali e dei derivati (es. estratti) in ambito alimentare e cosmetico, obiettivo del corso, che si svolgerà in quattro giornate, sarà approfondire tutte le tematiche che ruotano attorno alla materia prima vegetale al fine di garantire qualità e sicurezza: dalla corretta analisi del rischio al campionamento, dall'identificazione della materia prima vegetale e dei derivati alla caratterizzazione del profilo fitochimico, dall'analisi critica dei contaminanti ai casi di adulterazione.

Sarà inoltre affrontato un tema caldo di quest'ultimo periodo, ossia il problema dell'Aloe e la determinazione dei derivati idrossiantraceni.

Website: <https://www.sisteweb.it>