

CORSO *di* FORMAZIONE

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



Corso di alta formazione sulla
qualità delle materie prime
vegetali e dei loro derivati
(4 moduli)

ASSO
ERBE

SISTE
SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE APPLICATE ALLE
PIANTE OFFICINALI E AI PRODOTTI PER LA SALUTE

Corso di alta formazione sulla qualità delle materie prime vegetali e dei loro derivati

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 l'uso delle stesse 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



Destinatari

Assicurazione Qualità
Controllo Qualità
Materie Prime/estratti
Produzione
Lab. Ricerca e Sviluppo
Valutazione della Sicurezza

Sede

Il Corso si svolgerà esclusivamente in modalità webinar. Una volta effettuata l'iscrizione sarà inviata una email con le istruzioni per accedere alla sala virtuale.

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 da 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 garantirne 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.



martedì, 13 aprile 2021

Inquadramento normativo, analisi del rischio e campionamento

- 14.00 - 14.30 Alimenti: Linee Guida ASSOERBE, uno strumento utilissimo per districarsi tra regolamenti e limiti (Cinzia BALLABIO, *SISTE*)
- 14.30 - 15.00 La qualità delle piante officinali nei Cosmetici (Marinella TROVATO, *SISTE*)
- 15.00 - 15.30 La tutela della biodiversità nell'ambito delle piante officinali secondo la convenzione CITES e il protocollo di NAGOYA (Renato IGUERA, *ASSOERBE*)
- 15.30 - 16.00 Perché è importante valutare la qualità di una materia prima vegetale (Fulvio DE CARO, *ASSOERBE*)
- 16.00 - 16.30 Come fare una corretta analisi del rischio (Fulvio DE CARO, *ASSOERBE*)
- 16.30 - 17.00 Una delle fasi più importanti del controllo di qualità di una materia prima vegetale: il suo campionamento (Fulvio DE CARO, *ASSOERBE*)
- 17.00 - 17.30 Manipolazione dei derivati vegetali destinati all'analisi di laboratorio (Lucia VALENTE, *EcamRicert/Mérieux NutriSciences*)
- 17.30 - 18.00 Q&A

martedì, 20 aprile 2021

Identificazione

- 14.00 - 14.30 ID della materia grezza vegetale attraverso riconoscimento macro-microscopico e test cromatografico (Renato IGUERA, *ASSOERBE*)
- 14.30 - 16.00 Il DNA per il controllo e la valorizzazione della materia prima vegetale e dei derivati (Valerio MEZZASALMA, *FEM2-Ambiente srl, Università degli Studi Milano-Bicocca*)
- 16.00 - 17.00 Quantificazione, identificazione e stabilità dei derivati vegetali (Anna FACCIN, *EcamRicert/Mérieux NutriSciences*)
- 17.00 - 17.30 Q&A

martedì, 27 aprile 2021

Contaminanti: criticità e analisi

- 14.00 – 14.30 Quali contaminanti può portare con sé la materia grezza vegetale? (Renato IGUERA, *ASSOERBE*)
- 14.30 – 15.00 Alcaloidi Pirrolizidinici: origine, rischio associato, mitigazione del rischio (Renato IGUERA, *ASSOERBE*)
- 15.00 – 15.30 Idrocarburi Policiclici Aromatici: origine, rischio associato, mitigazione del rischio (Renato IGUERA, *ASSOERBE*)
- 15.30 – 17.00 Pesticidi e contaminanti (definizione, norme di riferimento ed analisi) (Davide MASSAROTTO, *CADIR LAB*)
- 17.00 – 17.30 Q&A

martedì, 4 maggio 2021

Contaminanti, Idrossiantraceni, Adulterazioni

- 14.00 – 14.30 Alcaloidi pirrolizidinici – Determinazione in derivati vegetali (Marco REDAELLI, *EcamRicert/Mérieux NutriSciences*)
- 14.30 – 15.00 Residui solventi (Orianna MARCON, *EcamRicert/Mérieux NutriSciences*)
- 15.00 – 15.30 L'analisi dei derivati Idrossiantraceni (Valentina TERZO, *EcamRicert/Mérieux NutriSciences*)
- 15.30 – 16.00 Casi di adulterazione (Antonella D'ALONZO, *ASSOERBE*)
- 16.00 – 16.30 Documentazione tecnica per ingrediente alimentare e cosmetico (Antonella D'ALONZO, *ASSOERBE*)
- 16.30 – 17.00 Q&A

QUOTA WEBINAR A PERSONA

Associati SISTE/ASSOERBE: 150 euro (+ IVA) 1 modulo – 500 euro (+ IVA) 4 moduli.

Non associati: 200 euro (+ IVA) 1 modulo – 650 euro (+ IVA) 4 moduli.

Per 2 (o più) partecipanti all'intero corso della stessa realtà/ente è previsto il 30% di sconto dalla seconda quota. La quota comprende la partecipazione e gli atti.

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà avvenire entro il 9/4/21 tramite l'invio all'indirizzo mail corsi@sistecounseling.com, della copia del bonifico e della scheda di iscrizione debitamente compilata per ciascun partecipante.

Modalità di disdetta/rimborso: ogni disdetta dovrà pervenire via e-mail; si provvederà al rimborso della quota di iscrizione per disdette pervenute entro 3 giorni lavorativi prima della data di inizio del Webinar. Nessun rimborso è previsto scaduti i termini stabiliti. È possibile far ricorso alla delega ad altro partecipante.

SISTE-Counseling S.r.l. si riserva la cancellazione del corso in caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti. In tale caso tutte le quote di partecipazione versate saranno interamente restituite.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Pagamento anticipato tramite bonifico bancario presso Intesa Sanpaolo - P.zza Paolo Ferrari 10 - 20121 Milano - IBAN: IT20W0306909606100000154049 - BIC: BCITITMM intestato a SISTE-Counseling S.R.L.

Corso di alta formazione sulla qualità delle materie prime vegetali

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Nome, cognome _____

Azienda/ Ente _____

Qualifica _____

E-mail _____

Dati per emissione fattura (obbligatori)

Intestazione _____

Indirizzo _____

Città _____ Prov. _____ Cap _____

Partita IVA _____ C.F. _____

Codice SDI _____ Pec _____

Partecipo a:

- Intero corso (4 moduli)
- Inquadramento normativo, analisi del rischio e campionamento - 13 aprile 2021
- Identificazione - 20 aprile 2021
- Contaminanti: criticità e analisi - 27 aprile 2021
- Contaminanti, Idrossiantraceni, Adulterazioni - 4 maggio 2021

Informativa privacy

I suoi dati personali (indirizzo di posta elettronica, nome e cognome) saranno utilizzati, previo Suo esplicito consenso, per l'invio via mail di comunicazioni relative a corsi di formazione e/o aggiornamento. Si precisa che il consenso dato può essere revocato in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento effettuato fino al momento della revoca. Si ricorda che il mancato consenso al trattamento dei dati forniti non consentirebbe la finalizzazione della pratica d'iscrizione al corso. Consento al trattamento dei miei dati personali. SI NO

Data _____

Firma _____