



## **PRIMO CORSO DI ALTA FORMAZIONE**

### **“NUTRIZIONE E NUTRACEUTICA ALPINA”**

#### **BOZZA PROGRAMMA**

Sede del corso: **INSTITUT AGRICOLE REGIONAL**, Rég. La Rochère 1/A, Aosta

*Le lezioni teorico-pratiche si svolgeranno una/due volte al mese nei giorni di venerdì pomeriggio (h14-18) e sabato intera giornata (9-13/14-18) presso le aule e prevalentemente presso i laboratori dell'INSTITUT AGRICOLE REGIONAL di Aosta (IAR).*

#### **PRIMO ANNO**

##### **Venerdì 12 gennaio 2018:**

ore 14-18 - Corso sulla Sicurezza negli ambienti di lavoro rivolto a tutti i partecipanti (D.Lgs 81/08).

##### **Sabato 13 gennaio 2018:**

ore 9-10 - Saluti del Presidente e del Direttore della Sperimentazione dell'INSTITUT AGRICOLE REGIONAL e altre autorità

ore 10-13 – **RELATORE : D. PADOVAN** (Coordinatore Scientifico Cattedra Unesco-UniTo)

“ECONOMIA E POLITICHE DEL TERRITORIO E DELL'IMPRESA: LO SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO CON RIFERIMENTO AL TERRITORIO”

ore 14-18 – **RELATORE: L. CICERO** (Presidente Società Italiana Nutraceutica- Ricercatore UniBo)

“DEFINIZIONI E CONCETTI BASE DI NUTRACEUTICA”

“APPROCCIO NUTRACEUTICO AI FATTORI DI RISCHIO CARDIO-METABOLICI”

“APPROCCIO NUTRACEUTICO ALLA CONDRÓ-PROTEZIONE”

##### **venerdì 26 gennaio 2018:**

ore 14-18 -Tecniche estrattive di principi attivi da matrici vegetali (tecniche classiche vs tecniche innovative quali ASE e Naviglio Estrattore\*) a cura del laboratorio chimico dello IAR a gruppi di 10 persone con tutoraggio dei ricercatori dell'Istituto.

**sabato 27 gennaio 2018:**

ore 9-13 – **RELATORE : P. REBUFATTI** (Laboratorio chimico camera CommercioTorino)

“SICUREZZA ALIMENTARE : AGGIORNAMENTO TECNICO LEGISLATIVO”

ore 14-18 - “ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI”.

**Venerdì 9 febbraio 2018:**

ore 14-18 - Tecniche analitiche per la quantificazione dei principi attivi in matrici vegetali parte 1 (analisi spettrofotometriche).

**Sabato 10 febbraio 2018:**

ore 9-13 – **RELATORE: L. BERSANI** (Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino)

“LE REGOLE SULL'ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI”

ore 14-18 – **P. VITTONI** (Laboratorio chimico camera di commercio Torino)

“LA CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI PRODOTTO”.

**Venerdì 9 marzo 2018:**

ore 14–18 - Tecniche analitiche per la quantificazione dei principi attivi in matrici vegetali parte 2 (analisi LC/MS e GC/MS)

**Sabato 10 marzo 2018:**

ore 9-13 – **RELATORE : E. L. IORIO** (Presidente Osservatorio Stress Ossidativo)

“STRESS OSSIDATIVO: BASI FONDAMENTALI E CONSEGUENZE FISIO-PATOLOGICHE A LIVELLO TESSUTALE.”

ore 14-18 – **RELATORE : E. L. IORIO**

“INFLAMMAGING: CAUSA PRINCIPALE DI SQUILIBRI.” – “SISTEMI ENDOGENI DI CONTROLLO DELL'AGGRESSIONE DEI ROS”.

**Venerdì 13 aprile 2018:**

ore 14-18 -Tecniche estrattive di principi attivi da matrici vegetali (tecniche classiche vs tecniche innovative quali ASE e Naviglio Estrattore\*) a cura del laboratorio chimico dello IAR a gruppi di 10 persone con tutoraggio dei ricercatori dell'Istituto.

**Sabato 14 aprile 2018:**

ore 9-13 – **RELATORE: M. SALAMONE** (Responsabile Scientifico Metagenics)

“ALIMENTAZIONE FUNZIONALE, CONCETTI FONDAMENTALI”

ore 14-18 – **RELATORE M. SALAMONE**

“ MICRONUTRIZIONE: INTERVENTO NUTRACEUTICO ANTI-INFIAMMATORIO”

**Venerdì 11 maggio 2018:**

ore 14-18 –**Tecniche di estrazione del DNA** da matrici vegetali. Questo laboratorio si svolgerà presso il laboratorio del Museo di Scienze Naturali “E. Noussan” di La Salle, con il tutoraggio dei ricercatori del museo.

**Sabato 12 maggio 2018 :**

ore 9-13 – **RELATORE: C. MARZETTI** (Direttore Laboratorio Valsambro- Bologna)

“LA DISBIOSI INTESTINALE: LE DIFFERENTI FORME DI DISBIOSI.- DIAGNOSI E TERAPIA.”

ore 14-18 – **RELATORE C. MARZETTI**

“IL MICROBIOTA INTESTINALE: UN ORGANO COMPLESSO”

“AGGIORNAMENTI: AGGIORNAMENTI SCIENTIFICI SUI PROBIOTICI (da letteratura accreditata)”

**Venerdì 8 giugno 2018:**

ore 14-18 -Tecniche analitiche per la quantificazione dei principi attivi in matrici vegetali parte 1 (analisi spettrofotometriche).

**Sabato 9 giugno 2018 :**

ore 9-13 – **RELATORE: B. DAL BELLO** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari - Unito)

“I PRODOTTI ALIMENTARI FUNZIONALIZZATI”

ore14-18 – **RELATORE: G. ZEPPA** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari - Unito)

“TECNOLOGIE INNOVATIVE NELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI FRUTTICOLI”

**Venerdì 22 giugno 2018:**

ore 14-18 - Tecniche analitiche per la quantificazione dei principi attivi in matrici vegetali parte 2 (analisi LC/MS e GC/MS)

**Sabato 23 giugno 2018:**

ore 9-13 - **RELATORE: G. BECCARO** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari - Unito)

“I SERVIZI ECOSISTEMICI DELLA FRUTTICOLTURA ALPINA”

ore 14-18 – **RELATORE: R. BOTTA** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari - Unito)

“PICCOLI FRUTTI E FRUTTIFERI MINORI D'INTERESSE NUTRACEUTICO”

**Venerdì 6 luglio 2018:**

ore 14-18 – **Tecniche di estrazione del DNA da prodotti trasformati agroalimentari**

**Sabato 7 luglio 2018 :**

ore 9-13 – **RELATORE: D. NAVIGLIO** (Ricercatore UniNa)

“METODOLOGIA INNOVATIVA : DALLA TEORIA ALLA PRATICA”

ore 14 - 17.30 – **RELATORE: D. TORELLO MARINONI** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari - Unito)

“TRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI LUNGO LA FILIERA FRUTTICOLA”

**ORE 16-18 - COMPILAZIONE QUESTIONARIO ECM PRIMA PARTE DEL CORSO E CONSEGNA.**

---

**SECONDO ANNO (GENNAIO 2019- LUGLIO 2019)**

**venerdì 11 gennaio 2019 :**

ore 14-18 - Tecniche analitiche di peptidi bioattivi in matrici lattiero-casearie parte1 (estrazione)

**sabato 12 gennaio 2019:**

Ore 9-13 - **RELATORE : G. AGNESOD** (Direttore Generale ARPA VdA)

“L'INQUINAMENTO ATMOSFERICO COME FATTORE DI RISCHIO PER LA SALUTE NELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE”

ore 14-18 – **RELATORI:**

**UMBERTO MORRA DI CELLA** ( Coordinatore A.O. Cambiamenti climatici ARPA VdA)

**EDOARDO CREMONESE** ( A.O. Cambiamenti climatici ARPA VdA)

**MARTA GALVAGNO** (A.O. Cambiamenti climatici ARPA VdA)

“ INFLUENZA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI SUGLI ECOSISTEMI MONTANI”

**venerdì 25 gennaio 2019 :**

14-18 - Tecniche analitiche di peptidi bioattivi in matrici lattiero-casearie parte2 (identificazione mediante LC/MS)

**sabato 26 gennaio 2019:**

ore 9-13 - **RELATORE: C. PEANO** (Prof. Ass. Dip. Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari – Direttore Master MaSRA)

“VALORIZZAZIONE DI COLTURE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE PER LA PROMOZIONE DELLE AREE MONTANE”

ore 14-18 – **RELATORE: M. CAVALETTO** (Dip. Scienze ed Innovazione Tecnologica - UniUpo)

“LA PROTEOMICA NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI”

**venerdì 8 febbraio 2019:**

14-18 - Tecniche analitiche di peptidi bioattivi in matrici lattiero-casearie parte1 (estrazione)

**sabato 9 febbraio 2019:**

ore 9-13/14-18 – **RELATORE:M. ROMEO** (Direttore Scientifico C.E.R.H.M. – Center for Experimental Research for Human Microbiome Ludes Malta-Lugano)

“DISBIOSI INTESTINALE, ALTERAZIONE PERMEABILITÀ, ATOPOBIOSI ED INFIAMMAZIONE SISTEMICA”

**venerdì 8 marzo 2019:**

ore 14-18 - Tecniche analitiche di peptidi bioattivi in matrici lattiero-casearie parte2 (identificazione mediante LC/MS)

**sabato 9 marzo 2019:**

ore 9-13 – **RELATORE: V. GERBI** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari - Unito)

“NON SOLO ALCOOL NEL VINO: METABOLITI SECONDARI DELL’UVA E VALORIZZAZIONE DEI VINI DI MONTAGNA”

Ore 14-16 – **RELATORE: A. FERRANDINO** (Dip. Sc. Agrarie, Forestali ed Alimentari – Unito)

“EFFETTI DEGLI STRESS BIOTICI E ABIOTICI SULL'ACCUMULO DEGLI ANTIOSSIDANTI NELLA FRUTTA: PIANTE IN STRESS COME ANTISTRESS.”

ore 16-18 – **RELATORE: S. VALENTINI** (Ricercatore IAR-Aosta)

“L'ECCELLENZA ALIMENTARE IN VALLE D'AOSTA TRA MITO E REALTA', CARATTERISTICHE DI ALCUNI PRODOTTI TIPICI”.

**venerdì 29 marzo 2019:**

ore 14-18 - *In silico prediction*: concetti e applicazioni a cura dei ricercatori del CINI (Consorzio Interuniversitario per l'Informatica).

**sabato 30 marzo 2019: RELATORI :**

**GRAZIELLA BERTA** (dip. Scienze e Innovazione tecnologica- Università Piemonte Orientale-Uniupo)

**ELISA BONA** (dip. Scienze e Innovazione tecnologica- Università Piemonte Orientale-Uniupo)

**VALERIA TODESCHINI** (dip. Scienze e innovazione tecnologica- Università Piemonte Orientale-Uniupo)

“BIOSTIMOLANTI, VALORE NUTRIZIONALE E NUTRACEUTICO DELLE PIANTE”

**venerdì 19 aprile 2019:**

ore 14-18 - *In silico prediction*: concetti e applicazioni

**sabato 20 aprile 2019**

ore 9-13 – **RELATORE : A. ORTA** (Nutrizionista libera professionista)

“L'ALIMENTAZIONE FUNZIONALE LEGATA AL TERRITORIO”

ore 14-18 – **RELATORE: S. CATTANEO** (Nutrizionista Sportiva e Prof AC UniTo)

“NUTRIZIONE FISIOLÓGICA” O “ ALIMENTAZIONE ECOSOSTENIBILE”

**venerdì 17 maggio 2019:**

ore 14-18 - Tracciabilità genetica di prodotti agroalimentari parte 1 (matrici vegetali)

**sabato 18 maggio 2019:**

ore 9-13/14-18 - **RELATORE: M. BORSA** ( Nutrigenetista e Nutrizionista Torino)

“NUTRIGENETICA-NUTRIGENOMICA ED EPIGENETICA: UN APPROCCIO COMPLETO”

**venerdì 14 giugno 2019:**

ore 14-18 - Tracciabilità genetica di prodotti agroalimentari parte 2 (matrici latte e derivati)

**sabato 15 giugno 2019:**

ore 9-13/14-18 - **RELATORE: S. GIANNINO** (Nutrizionista - Unesco Chair UniTo)

“LA DIETA MEDITERRANEA DAL MEDITERRANEO ALLE ALPI”

**venerdì 12 luglio 2019: Tecnologie a basso impatto energetico per la raccolta e gestione dei dati in agricoltura.**

Ore 14-18 – **RELATORE: O. TERZO** (Head of Research area – Istituto Superiore Mario Boella)

“MONITORAGGIO AMBIENTALE MEDIANTE SISTEMI LOW POWER COMPUTING.”

“TECNOLOGIE DI CLOUD COMPUTING PER LA GESTIONE DATI AGROAMBIENTALI.”

“DATA ANALYSIS” [CINI]

**sabato 13 luglio 2019:**

ore 9-13 - **RELATORE: E. BUCCI** (Adjunct Professor Temple University)

“LA FRODE SCIENTIFICA: COME DIFENDERSI?”

ore 14-18 - **TEST DI VERIFICA ECM ED ESAME FINALE CON CONSEGNA ATTESTATI.**

**-RIFLESSIONI E CONCLUSIONI**

**CHIUSURA DEL PRIMO CORSO DI ALTA FORMAZIONE**