

HEART

VDA

PRIMO CORSO DI ALTA FORMAZIONE NUTRIZIONE E NUTRACEUTICA ALPINA

2018-2019

INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL, AOSTA

WWW.IARAOSTA.IT



2

ANNI DI CORSO

30.11
2017

PRESCRIZIONE
ENTRO IL

20

NUMERO
MASSIMO
DI POSTI

Il corso viene rivolto a laureati di I e II livello in Medicina, Biologia, Biotecnologie, Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari, Scienze della Nutrizione e dei materiali, Farmacia, Chimica e facoltà equipollenti. Il percorso intende preparare giovani leve di nutrizionisti e ricercatori ad avere un occhio critico e documentato sull'immenso mondo della nutraceutica.

CORSO ACCREDITATO ECM PER LE PROFESSIONI SANITARIE.

OBIETTIVI

- approfondire le tematiche strettamente correlate allo stile di vita e all'alimentazione nelle situazioni di stati infiammatori acuti e cronici, susseguenti a condizioni di acidosi, stress ossidativo e disbiosi intestinale.
- porre le basi per la prevenzione degli stati infiammatori, attraverso la corretta assunzione di integratori nutraceutici naturali.
- valorizzare con rigore scientifico l'eccellenza dell'agricoltura valdostana mirata alla conservazione di prodotti tipici naturalmente ricchi in sostanze nutraceutiche
- educare a seguire corrette metodologie nutrizionali.

FREQUENZA

- venerdì pomeriggio e sabato tutto il giorno, 1/2 volte al mese.

600
EURO

QUOTA ANNUA
(IVA AL 22%
N.C.)

200

ORE DI
FORMAZIONE
TEORICO-
PRATICA

INFORMAZIONI

Dott.ssa Mariateresa Caselli

cell.: 328 5674662

mail: info@mtcaselli.it

Dott.ssa Sabina Valentini

tel. ufficio 0165/215855

mail: s.valentini@iaraosta.it

ISCRIZIONE

- le pre-iscrizioni dovranno essere compilate attraverso la compilazione del modulo scaricabile dal web e pervenire entro e non oltre il 30/11/2017 corredate da curriculum vitae.
- il numero massimo di posti è pari a 20 unità, pertanto una apposita commissione di selezione valuterà le candidature per l'ammissione al corso.
- la quota di iscrizione annua è di 600 euro oltre a IVA al 22% .

PROGRAMMA

PRIMO ANNO

Nel 1° anno si metteranno le basi concettuali delle tematiche relative all'alimentazione funzionale, alla prevenzione degli stati infiammatori con approfondimento su stress ossidativo, acidosi tissutale e disbiosi intestinale con applicazioni pratiche relative ad alcuni test di laboratorio su uomo e su campioni di prodotti alimentari. Si affronteranno anche gli argomenti legati alla produzione di nutraceutici secondo le regole normative europee comunitarie.

SECONDO ANNO

Nel 2° anno si entrerà più nel dettaglio per quello che concerne la produzione di nutraceutici biologici legati alla tipicità del territorio montano, prendendo anche in considerazione lavori di ricerca e sperimentazione su alcuni prodotti locali. Questo sarà reso possibile dalla partecipazione in qualità di relatori dei ricercatori dell'Unità di Ricerca HEART VdA, promotori di questo percorso. Verranno anche esaminate alcune tematiche inerenti il legame tra parametri ambientali e qualità dei prodotti agroalimentari naturalmente nutraceutici. Saranno previste delle attività pratiche di laboratorio durante le quali i corsisti potranno apprendere le metodologie scientifiche per lo studio delle qualità funzionali degli alimenti.

MODULO PRE-ISCRIZIONE
DISPONIBILE NELLA SEZIONE BANDO SUL SITO
WWW.HEARTVDA.IT/CORSO

HEART
VDA

