











PRIMO CORSO DI ALTA FORMAZIONE NUTRIZIONE E NUTRACEUTICA ALPINA

2018-2019

INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL, AOSTA W/W/WJARAOSTAJT









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.

MODULO PRE-ISCRIZIONE

Disponibile nella sezione bando sul sito WWW.HEARTVDA.IT/CORSO

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.

FREOUENZA

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

















INFORMAZIONI

tel ufficio 0165/215855 cel 347 8836228 mail: s valentini@iaraosta it

ISCRIZIONE

- il modulo di pre-iscrizione compilato e una copia del CV dovranno essere inviati via posta elettronica al seguente indirizzo: s.valentini@iaraosta.it entro il 30 novembre 2018.
- 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 guota di iscrizione annua è di 600 euro oltre a IVA al 22%.

PROGRAMMA

PRIMO ANNO

Nel 1° anno sono state messe le basi concettuali delle tematiche relative all'alimentazione funzionale, alla prevenzione degli stati infiammatori con approfondimento su stress ossidativo, acidosi tessutale e disbiosi intestinale con applicazioni pratiche relative ad alcuni test di laboratorio su uomo e su campioni di prodotti alimentari. Sono stati affrontati 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 guesto 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



