

Relatori

Dott.ssa Erika Andriola
Biotecnologo Industriale ed Ambientale

Dott.ssa Mariangela Violante
Biotecnologo agroalimentare
& consulente HACCP

Dott.ssa Isabella Pisano
PhD Researcher presso Università
degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Dott.ssa Antonella Santoro
Post doc fellowship CNR, Istituto
di Biomembrane, Bioenergetica e
Biotecnologie Molecolari (IBIOM)

Dott.ssa Maria Lisa Clodoveo
PhD Researcher presso Università
degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Dr. Valerio Mazzei
Cardiologo consulente presso Università
Cattolica del Sacro Cuore - Fondazione
Giovanni Paolo II - Campobasso

Dr. Giuseppe Chiarella
Cardiologo presso
"Mater dei Hospital" Bari

Dott.ssa Rosita Pavone
Biotecnologo Industriale ed Ambientale

Dott.ssa Maria Pisano
Biotecnologo Industriale ed Ambientale

Prof. Maurizio Bettiga
Senior Researcher presso Chalmers
University of Technology (Goteborg)
& Founder of Evikrets Consultants

Dott.ssa Danila Chiapperini
Co-Founder of ApuliaKundi

Dott.ssa Milena Mastropiero
CEO of Mi Green Food

Argomenti

L'autocontrollo nelle aziende alimentari
per la qualità e la sicurezza alimentare

Il ruolo dei microrganismi nell'alimentazione

Nutraceutici e Superfood: Definizioni e
claims nutrizionali e salutistici

Patologie e nutrizione

Riconoscere e biomonitorare gli inquinanti
ambientali negli alimenti

Non è cibo, ma non è scarto: economia
circolare dell'uso dei co-prodotti
dell'industria alimentare come materie
prime.

Date

6 incontri di 4h - orari: 9.00-13.00
20 ottobre, 27 ottobre, 10 novembre,
17 novembre, 24 novembre, 1 dicembre

Iscrizione

Modulo di iscrizione scaricabile dal sito web:
www.altaformazioneprofessionisti.it

IBAN di riferimento per i pagamenti
IT80R0760115800001038664858

ALTA FORMAZIONE PROFESSIONISTI

Via Ciro Giovinazzi, 74 | 74123 Taranto

t. +39 347 7320692

leonemimma@gmail.com

info@altaformazioneprofessionisti.it

www.altaformazioneprofessionisti.it



20 - 27 ottobre
17 - 24 novembre
1 dicembre

Taranto

Sede EDAS | Piazza Santa Rita



CORSO DI ALTA FORMAZIONE
**Alimentazione sostenibile,
stili di vita e tendenze:**
come proteggere
la salute e l'ambiente

Con il patrocinio di



Direttori Corso
Prof. Isabella Pisano
Dott.ssa Erika Andriola

Direttore Scuola
Avv. Domenica Leone

Programma

20.10.2018

Registrazione e Presentazione del corso
L'autocontrollo nelle aziende alimentari per la qualità e la sicurezza alimentare: riferimenti normativi, ruolo dell'OSA, applicazione dei principi HACCP,
Caso studio per la stesura di un manuale di autocontrollo.

Domenica Leone, Erika Andriola, Mariangela Violante

Durata: 4 h

27.10.2018

Il ruolo dei microrganismi nell'alimentazione: microrganismi protecnologici, probiotici, effetti dannosi, analisi dei bisogni di innovazione e valorizzazione.

Isabella Pisano

Durata: 4 h

10.11.2018

Nutraceutici e Superfood: definizioni e claims nutrizionali e salutistici.

- Claims nutrizionali e salutistici: etichettatura nutrizionale; etichettatura degli allergeni; registro europeo dei claims salutistici; indicazioni sulla salute relative al controllo della glicemia o all'assunzione di carboidrati; pareri EFSA relativi alle indicazioni sulla salute associate ad alcuni latte-fermentati
- Nutraceutica e Superfood: nutraceutici nella patologia diabetica; nutraceutici

per il controllo della colesterolemia; integratori alimentari e prodotti dietetici.

- Caso studio: Spirulina

Antonella Santoro, Danila Chiapperini

Durata: 4 h

17.11.2018

Patologie e nutrizione.

- Malattie cardiovascolari e diabete
- Alimentazione e salute/benessere
- Salute e benefici dell'olio d'oliva

Valerio Mazzei, Giuseppe Chiarella, Rosita Pavone, Maria Lisa Clodoveo

Durata: 4 h

24.11.2018

Riconoscere e biomonitorare gli inquinanti ambientali negli alimenti

- KmO, stagionalità, biodiversità, come si cuociono, come si conservano, biomarkers, diossine, IPA, PCB, metalli pesanti
- Buone pratiche igieniche e buone procedure operative: monitoraggio e controllo dei punti di lavorazione degli alimenti.
- Caso Studio: Micrortaggi

Erika Andriola, Mariangela Violante, Milena Mastropiero

Durata: 4 h

01.12.2018

Non è cibo, ma non è scarto:

economia circolare dell'uso dei co-prodotti dell'industria alimentare come materie prime.

- Il ruolo dei microrganismi nel recupero dei residui agroalimentari
- Tecnologie sul mercato e prototipi per il recupero dei residui agroalimentari (TRL8-9 digestione anaerobica, compostaggio, edilizia, TRL 6- prototipi)
- Caso Studio: Recupero del siero di latte
- Questionario gradimento

Maria Pisano, Maurizio Bettiga

Durata: 4 h

Target

- Studenti - dottorandi: **biologia, biotecnologie, agraria, farmacia (CFU)**
 - **Biologi, nutrizionisti farmacisti, agronomi (ECM)**
 - **Aziende alimentari pugliesi (formazione)**
-

Costo

Studenti/dottorandi in corso dei corsi di laurea in biologia, biotecnologie, agraria e farmacia	Gratuito
Biologi, nutrizionisti, farmacisti, agronomi con iscrizione alla scuola	240 €
Biologi, nutrizionisti, farmacisti, agronomi senza iscrizione alla scuola	300 €
Aziende (max 3 partecipanti per ciascuna azienda)	300 €
