

CALENDARIO EVENTI SANA 2011
Promossi da SISTE e altre Organizzazioni

Giovedì 8 settembre 2011

IL TECNICO ERBORISTA. UNA PROFESSIONE DA INVENTARE.

A confronto esperienze e strategie occupazionali

SALA INCONTRI - Spazio officinale - Pad. 35 - ore 14.00 – 18.00

Una laurea oggi spesso non basta per trovare lavoro. E' il problema di molti giovani, un disagio diffuso. Il convegno parte da questa considerazione e propone una riflessione intorno a una professione nuova in termini di riconoscimento universitario, ma antica come storia professionale, quella del tecnico erborista.

Tre anni di percorso universitario dedicati alle erbe officinali nelle loro molteplici applicazioni servono a formare professionisti. E dopo, cosa può fare un tecnico erborista? Quali prospettive? Quali opportunità?

Il convegno propone un confronto che metterà in luce come questa laurea possa tradursi in molteplici professioni. Le esperienze presentate sono molto diverse tra loro ma hanno tutte un punto in comune: mostrano come è possibile "interpretare" il ruolo di tecnico erborista, le opportunità che si possono cogliere e sottolineano la necessità di considerare questa laurea con occhi nuovi, aperti al mercato e alle professioni che, per motivi anche molto diversi, utilizzano le competenze di un tecnico erborista.

PROGRAMMA

- 14.00 Registrazione e apertura lavori
- 14.15 Colorare una filiera: il ruolo dell'erborista nella riscoperta delle piante coloranti per la valorizzazione del territorio.
ASSOCIAZIONE "I COLORI DEL MEDITERRANEO - TINGERE CON LE PIANTE"
- 14.30 Nuove prospettive per i tecnici erboristi. Esperienze di collaborazione con enti e parchi.
LILLINA RUSSO, ANTONELLA CORDELLA (*Laureate TE Salerno*)
- 14.45 Creare e gestire un'azienda
MATTEO BACCI (*Gli Speciali Laurentiani, Pisa*)
- 15.00 Il contributo della coltivazione delle piante officinali nello sviluppo delle imprese diversificate
TITA IRENE (*Laureata TE a Padova*)
- 15.15 Ruolo del tecnico erborista nel controllo di qualità della filiera produttiva
(*Laureato TE Università di Pisa*)
- 15.30 Pianificazione della produzione di integratori alimentari a base vegetale
FABRIZIA PALMERO (*Alpiflor, Piasco (Cuneo)*)
- 15.45 Il mercato delle piante officinali
ROBERTA TALAMINI (*MB-Med, Rivalta di Torino*)
- 16.00 L'erboristeria tra tradizione e futuro
CHIARA PERIN (*Demetra Erboristeria*)
- 16.15 Il laboratorio d'analisi per le Tecniche Erboristiche: studi sui principi attivi di estratti naturali ed integratori alimentari
LAURA MERCOLINI (*Dottore di ricerca Università di Bologna*)
- 16.30 Il Laboratorio di Analisi Farmaco-Tossicologica: una ricerca sulle ammine adrenergiche in frutti del genere Citrus
MICHELA CORTESI (*Neolaureata TE Bologna*)
- 16.45 L'esperienza Erasmus e le prospettive per un laureato italiano in Scienze erboristiche in Inghilterra"
FRANCESCA PIEROPAN (*Studentessa SFA – Padova*)
- 17.00 DOMANDE E DISCUSSIONE CON IL PUBBLICO
- 17.30 CHIUSURA LAVORI

MODERATORE: FERRUCCIO POLI (Università di Bologna, Presidente CONPTER)

Venerdì 9 settembre 2011

**AROMI NATURALI E SINTETICI. AGGIORNAMENTI NORMATIVI,
EVOLUZIONE DEL MERCATO.**

SALA INCONTRI - Spazio Officinale - Pad. 35 - ore 10.00-13.00

Il trend del naturale conquista fasce sempre più ampie di consumatori condizionando fortemente i mercati e le scelte delle imprese. L'uso di componenti e ingredienti "naturali", "sempre più naturali" e "solo naturali" è sempre più frequente e fra questi oggi devono esseri inclusi anche gli additivi, i conservanti e gli aromi utilizzati negli alimenti.

Quello degli aromi è un settore molto complesso, regolamentato in maniera armonica in ambito europeo grazie ad un processo avviato dalla Commissione europea e dagli Stati membri sin dal 1988 che riguarda migliaia di aromatizzanti di origine naturale e sintetica.

Oggi, a circa 20 anni dal primo atto comunitario, sta per essere adottato l'elenco delle sostanze aromatizzanti autorizzate nell'Unione europea, predisposto sulla base di un'accurata analisi del rischio associato a ciascun componente dei numerosi gruppi di aromatizzanti già in uso.

Per oltre 400 sostanze, oggi prive dei dati necessari per un'adeguata valutazione del rischio, l'industria interessata dovrà fornire, entro il 2014, le prove sulla sicurezza del loro uso negli alimenti.

Inoltre sulla base di altre normative, in vigore dal 2011 e armonizzate con altri settori analoghi (additivi ed enzimi), l'immissione sul mercato di queste sostanze è subordinata a un'autorizzazione rilasciata a livello comunitario sulla base di una valutazione del rischio.

L'obiettivo del convegno è quello di aggiornare sull'evoluzione del quadro normativo e tecnico degli aromi; analizzare gli orientamenti della ricerca e i trend del mercato; offrire spunti per operare scelte accurate e in linea con i tempi.

PROGRAMMA

INTRODUZIONE E CONDUZIONE LAVORI

PAOLO PARATO, Presidente Gruppo Aromi e Fragranze, AISPEC Federchimica (Milano)

LA NUOVA REGOLAMENTAZIONE EUROPEA DEGLI AROMI

SIRKKU HEINIMAA - JIRI SOCHOR, Legislative Officer, Unit E3 – Chemicals, Contaminants and Pesticides, Directorate-General for Health and Consumers, European Commission (Brussels, Belgium)

ORIENTAMENTI NELLA RICERCA DI NUOVE SOSTANZE AROMATIZZANTI DI ORIGINE NATURALE

CARLO BICCHI, Professore Ordinario di Fitochimica Facoltà di Farmacia, Università di Torino

MERCATO DEGLI AROMI NATURALI E SINTETICI: DATI E TENDENZE

In attesa di conferma

LA REGOLAMENTAZIONE NAZIONALE

MARINELLA COLLAUTO, Ufficio VI - Igiene delle tecnologie alimentari, Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, Ministero della Salute (Roma) - invitata

PRINCIPALI RISULTATI EMERSI DAL CONVEGNO NFI SUGLI AROMI ALIMENTARI NELL'UNIONE EUROPEA DEL 15 FEBBRAIO 2011

VITTORIO SILANO, Chairman, Scientific Committee European Food Safety Authority EFSA (Parma)

DISCUSSIONE GENERALE E CONCLUSIONI

VITTORIO SILANO, Chairman, Scientific Committee European Food Safety Authority EFSA (Parma)

MARINELLA TROVATO, Presidente Società Italiana delle Scienze e delle Tecniche Erboristiche (Milano)

Venerdì 9 settembre 2011

BIOLOGICO E NATURALE NELLA COSMESI DEL FUTURO:

LE REGOLE E IL MERCATO

**Convegno organizzato da CCPB e S.I.S.T.E.
SALA BENESSERE, Pad. 34 - ore 14.30 – 17.30**

PRESENTAZIONE

Lino Nori

Presidente CONSORZIO il BIOLOGICO - Bologna

RELAZIONI

I COSMETICI NATURALI NEL CONTESTO DELL'ATTUALE QUADRO NORMATIVO

Marinella Trovato (*Presidente S.I.S.T.E. – Milano*)

RICERCA E SOSTANZE NATURALI IN COSMETICA

Rita Patrizia Aquino (*Docente di tecnologia farmaceutica – Università di Salerno*)

IL VALORE DELLA CERTIFICAZIONE DEI COSMETICI BIOLOGICI E NATURALI

Fabrizio Piva (*Amministratore Delegato CCPB srl – Bologna*)

NATRUE: IL MARCHIO INTERNAZIONALE PER I COSMETICI NATURALI E BIOLOGICI

Julie Tyrrell (*Direttore Generale NATRUE – Bruxelles*)

NATURALE E BIOLOGICO NEL MERCATO DELLA COSMETICA CONVENZIONALE

Cristina Emanuel (*Direttore Scientifico e Regolamentare L'OREAL ITALIA – Milano*)

QUALE CONSUMATORE PER IL COSMETICO BIOLOGICO E NATURALE?

Alessia Scarpocchi (*Responsabile Analisi e Strategie ABOCA - Sansepolcro (AR)*)

APPLICAZIONI FORMULATIVE: CASI PRATICI ED OPPORTUNITÀ

Patrizia Poggiali (*Direttore Tecnico Gala Cosmetici – Forlì*)

MODERATORE: Giovanna Zucconi *Giornalista*

DIBATTITO

Venerdì 9 settembre 2011

OMEGA 3 E 6 NEGLI OLI VEGETALI. PROPRIETÀ E APPLICAZIONI
Lezione di Marco Valussi, Fitoterapeuta, Università del Middlesex, Londra
Spazio Officinale, Pad. 35 - ore 15.00

Proprietà e consigli per il corretto utilizzo degli acidi grassi omega-3 e omega 6 sono gli argomenti di questa lezione. Gli acidi grassi polinsaturi (omega-3 e 6) sono una componente essenziale delle membrane cellulari e svolgono un ruolo fondamentale nel mantenimento dello stato di benessere. Modulano infatti la risposta infiammatoria, svolgono un'azione antiaggregante piastrinica, controllano il livello plasmatico dei lipidi (soprattutto dei trigliceridi) e della pressione arteriosa, mantengono fluide le membrane cellulari ed elastiche le pareti arteriose.

L'organismo umano non è in grado di sintetizzarli e quindi devono essere assunti con la dieta.

Gli omega-6 sono presenti nei semi, nelle noci, nei cereali e negli oli vegetali in generale, (in particolare di semi di mais, di girasole, di soia, di sesamo e di lino). Cereali, noci, legumi e olio di lino sono invece le fonti di omega 3.

Sabato 10 settembre 2011

Due lezioni di Maria Angela Polesana, docente di Brand Lab e di Comunicazione d'Impresa presso l'Università IULM di Milano
Spazio Officinale, Pad. 35 – ore 10.00 e ore 15.00

ore 10.00 - LA VETRINA, BIGLIETTO DA VISITA DELL'ERBORISTERIA

Oggetto dell'incontro il ruolo della vetrina nella costruzione dell'identità e dell'immagine di un punto vendita. Si tratterà dunque una breve storia della vetrina che ne spieghi il mutante e sempre più attivo ruolo nella costruzione di un punto vendita di successo. Si evidenzierà come la vetrina sia:

- ☞ strumento di vendita visiva
- ☞ strumento di comunicazione (dei prodotti, del negozio, dell'insegna)
- ☞ fattore di attrazione del punto vendita

ore 15.00 - IL PUNTO VENDITA CAMBIA PELLE. IL MARKETING ESPERIENZIALE

La lezione sarà introdotta da una breve introduzione sulle principali trasformazioni avvenute nella nostra società e si tratterà il profilo del nuovo consumatore. Si focalizzerà poi l'attenzione su come un brand sempre di più costruisca la sua forza sui valori intangibili, sul progetto di un mondo possibile. Entreranno allora in campo le leve del mix di marketing, ossia gli strumenti con cui l'impresa comunica al consumatore, tra le quali il punto vendita riveste un ruolo fondamentale. Di quest'ultimo si tratterà una breve storia e si passeranno in rassegna gli elementi che lo costituiscono: dall'insegna, all'ingresso, al lay out merceologico, alle tecniche e alle dimensioni espositive fino alla cosiddetta *store atmosphere* ovvero all'importanza che giocano i cinque sensi nella realizzazione di un punto vendita capace di interagire col consumatore.

Domenica 11 settembre 2011

IL MERCATO ERBORISTICO, CARATTERISTICHE, EVOLUZIONI, TREND
SALA INCONTRI, Spazio Officinale pad.35 - ore 10.00 -13.00

“L'ERBORISTERIA NELLA SOCIETA' GLOBALE” Presentazione dei risultati della ricerca condotta dal Dipartimento di Sociologia A. Ardigò, Università degli Studi di Bologna, promossa da Unerbe, S.I.S.T.E. e SANA –Relatore: Prof. Piergiorgio Degli Esposti