

NOTE INFORMATIVE

ISCRIZIONE CORSO

€ 40,00 comprensiva anche di:

- quota associativa annuale a I.S.F. (€ 20,00)
- ingresso alla Mostra

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato all'Associazione
ISTITUTO SUPERIORE DI FITOTERAPIA

Banca Prossima

IBAN IT52 R033 5901 6001 0000 0010 736

In caso di mancata partecipazione verrà restituita
la quota di iscrizione al corso trattenendo la
quota associativa di € 20,00.

CONFERMA ISCRIZIONE

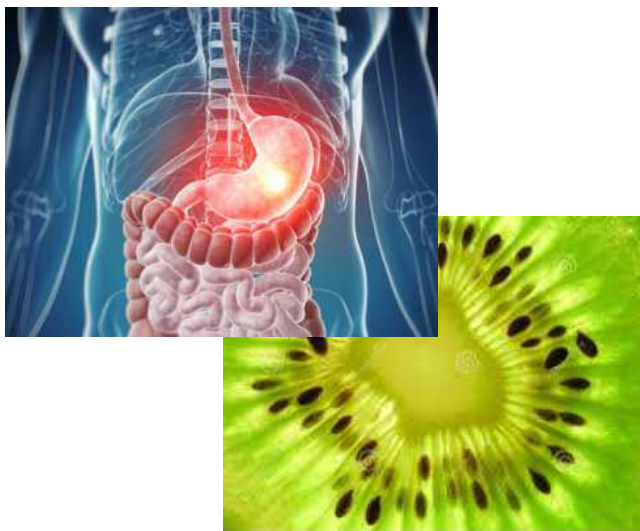
Inviare copia del bonifico bancario
(info@isfitoterapia.org - fax 02 90781996)

indicando i seguenti dati:

Nome - Cognome - CF / P.IVA

tel/cell - email

Dati per la ricevuta, se diversi da quelli
dell'iscritto.



L'Istituto Superiore di Fitoterapia è un'associazione senza fini di lucro fondata a Brescia nel 1996 da un gruppo di Medici e Farmacisti desiderosi di approfondire i diversi aspetti delle bioterapie, in particolare della fitoterapia.

In questo campo l'attività dell'Istituto si propone di mettere a confronto e integrare i saperi tradizionali, le più recenti acquisizioni scientifiche e le esperienze di prassi professionale quotidiana.

A tale scopo fin dall'inizio sono stati promossi corsi di aggiornamento professionale, proposte che tuttora si rinnovano annualmente per offrire l'occasione di un costante scambio di conoscenze e competenze.

Thanks to



Istituto Superiore di Fitoterapia
tel. 345 2726989
info@isfitoterapia.org
www.isfitoterapia.org

PIANTE NUTRACEUTICHE A TUTELA DELLA SALUTE Cibo non solo per nutrire



Evento speciale

**Evento formativo
in occasione di EXPO 2015
e della mostra
"FOOD La scienza dai semi al piatto"**

per Medici - Farmacisti - Biologi
Naturopati - Erboristi - Dietisti
Infermieri - Assistenti sanitari

Domenica 12 Aprile 2015 h. 9.30 / 13.30
Museo di Storia Naturale
Corso Venezia 55, Milano



L'ARGOMENTO

Il cibo che nutre il corpo e permette di conservare la salute non è solo nel piatto: da tempo la ricerca moderna ha riconosciuto a molti **alimenti** un ruolo importante nel **mantenere il benessere e prevenire le malattie**. Se ne occupa la disciplina della **Nutraceutica** che indaga le proprietà delle piante alimentari e non (botanicals) nel preservare gli equilibri fisiologici.

Questo incontro presenta alcune specie (**cereali, frutti o spezie**) evidenziando come ognuna svolga un interessante **ruolo preventivo o complementare alla medicina**.

Si focalizzerà in particolare l'attività di specie che **favoriscono l'equilibrio e l'efficienza delle funzioni digestive e metaboliche e di altre legate all'alimentazione**.



Esemplificazioni e simulazioni di casi clinici forniranno competenze utili a dare informazioni e delucidazioni chiare e corrette al cliente o al paziente e a dispensare consigli al banco.

DOCENTI

Lina Suglia	Fitopreparatore, consulente scientifico
Donato Virgilio	Medico chirurgo, esperto in omeopatia e fitoterapia
Mami Azuma	Conservatore Sezione Botanica Museo Storia Naturale

PROGRAMMA

Domenica 12 Aprile 2015 h. 9.30 / 13.30

A seguire Visita alla Mostra

h. 11.00 Coffee Break

- Nutraceutica: ambiti di utilizzo
- Specie note come alimenti e utilizzate come integratori nutraceutici
- Breve panoramica sulle problematiche metabolico-alimentari, dai disturbi dell'assimilazione alla sindrome metabolica;
- Aspetti olistici di stomaco-colone e fegato-pancreas
- Rapporto cibo - digestione – emotività
- Aspetti della coltivazione di alcune delle specie trattate

Specie trattate:

- Avena** (*Avena sativa* L.) -
- Curcuma** (*Curcuma longa* L.)
- Fico** (*Ficus carica* L.)
- Fieno greco** (*Trigonella foenum-graecum* L.)
- Giuggiolo** (*Ziziphus jujuba* Mill.)
- Kiwi** (*Actinidia chinensis* Planch.)
- Goji** (*Lycium barbarum* L.)

Mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus* L.)

Noce (*Juglans regia* L.)

Pepe lungo (*Piper longum* L.)

Rooibos (*Aspalathus linearis* [N. L. Burm.]

R. Dahlgr.)

Tè verde (*Camellia sinensis* [L.] Kuntze)

Zenzero (*Zingiber officinale* Roscoe)



FOOD | la scienza dai semi al piatto

La mostra, prodotta dal Comune di Milano - Cultura, Codice. Idee per la Cultura, 24 ORE Cultura – Gruppo 24 ORE, rappresenta il più importante evento di divulgazione scientifica sul tema chiave di EXPO Milano 2015 ed offre un interessante collegamento al tema del Corso.

Propone un interessante viaggio nel tempo e nello spazio tra gli alimenti più diffusi, accompagnando il visitatore in un percorso caratterizzato da scenografiche immagini al microscopio, video didattici e postazioni interattive.

Si ritiene pertanto che la visita all'esposizione possa costituire un'interessante complemento agli argomenti previsti dal Corso.