

Programma:

FANANO, 3 settembre

- ore 9,00 Presentazione Scuola estiva
Botanica delle piante aromatiche
Descrizione farmacognostica
- ore 13,00 Pausa
Descrizione farmacognostica

FANANO, 4 settembre

- ore 9,00 Agronomia generale
Coltivazione delle piante aromatiche
- ore 13,00 Pausa
Coltivazione delle piante aromatiche
Aspetti fitosanitari

MONTOMBRARO DI ZOCCA, 5 settembre

- presso I.I.S. Spallanzani
- ore 9,00 Fanano - Partenza per
Montombraro di Zocca
(I.I.S. Spallanzani)
- ore 10,00 Tecniche di estrazione degli oli
essenziali
- ore 13,00 Pausa
Distillazione
Visita coltivazioni

FANANO, 6 settembre

- ore 9,00 Applicazioni degli oli essenziali
in fitoterapia e nella cosmesi
- ore 13,00 Pausa
Applicazioni degli oli essenziali in
agricoltura e nell'industria alimentare
Il mercato delle piante aromatiche e
degli oli essenziali

FANANO, 7 settembre

- ore 9,00 Fitochimica
Il controllo analitico degli oli
essenziali
- ore 13,00 Pausa
Laboratorio: Tecniche analitiche per
la caratterizzazione chimica

Iscrizioni:

La quota di iscrizione è di **80 euro** e comprende materiale didattico, spostamenti in pullman e pranzi.

Per l'iscrizione scaricare il modulo di iscrizione dal sito:

www.socnatmatmo.unimore.it

ed inviarlo insieme a copia del bonifico bancario

IBAN **IT1000538712900000000009999**

(in rosso le lettere, in nero le cifre, intestato a:

Società dei Naturalisti e Matematici di Modena, via Università 4 – 41121 Modena, specificare nome e cognome e causale
ISCRIZIONE SCUOLA ESTIVA
FANANO 3-7 SETTEMBRE 2018

a: socnatmatmo@unimore.it

Direttore della Scuola:

Prof.ssa Stefania Benvenuti

Presidente della Società dei Naturalisti e Matematici di Modena

Dipartimento di Scienze della Vita
Via G. Campi 103, 41125 Modena

e-mail: stefania.benvenuti@unimore.it

tel. 0592058574

cell. 3492824602

Alloggi in convenzione

Per gli alloggi in convenzione contattare:
Punto informativo I.A.T. del Cimone
A.P.T. Fanano

Piazza Marconi 1, 41021 Fanano (MO)

e-mail: info@fanano.eu

tel. 053668696



SOCIETÀ DEI NATURALISTI
E MATEMATICI DI MODENA

SCUOLA ESTIVA

**DALLA PIANTA
AROMATICA
ALL'OLIO ESSENZIALE:
coltivazione,
distillazione e impieghi**

Fanano (MO)

3-7 settembre 2018

Centro Culturale Italo Bortolotti

Via Torre 1



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Regione Emilia-Romagna



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Modena



SIR O E
Società Italiana per lo studio degli oli essenziali



Provincia
di Modena



SOCIETÀ DI FITOCHIMICA
E DELLE SCIENZE DELLE PIANTE MEDICINALI,
ALIMENTARI E DA PROFUMO

Presentazione:

La Società dei Naturalisti e Matematici di Modena nell'ambito della collaborazione pluriennale con l'Università di Modena e Reggio Emilia presenta la Scuola estiva *"Piante aromatiche: coltivazione, produzione di oli essenziali e impieghi"* che ha come obiettivo la formazione di esperti nella coltivazione delle piante aromatiche, nel loro riconoscimento, nell'estrazione degli oli essenziali, e di fornire conoscenze sui loro settori di impiego, dalla salvaguardia delle caratteristiche nutritive dei prodotti alimentari, alla prevenzione delle malattie dell'uomo e degli animali, alla lotta ai patogeni vegetali.

Tutto ciò deve essere affrontato tutelando e proteggendo le piante aromatiche, anche attraverso la valorizzazione di specie, patrimonio della biodiversità, ed un adeguato monitoraggio della qualità di tutta la filiera, dalla loro selezione, alla produzione in campo, dalla trasformazione al controllo dell'attività e dei residui.

La scelta di svolgere questa Scuola in Appennino ha l'obiettivo di avvicinare i giovani alla scoperta e conoscenza delle opportunità che il campo della produzione e trasformazione dei prodotti vegetali di qualità, coltivabili in montagna, può dare, conciliando la tutela delle risorse ambientali con buone prospettive di sviluppo economico.

Obiettivi formativi:

Scopo della Scuola estiva in "Piante aromatiche: coltivazione, produzione di oli essenziali e impieghi" è fornire conoscenze sulle caratteristiche botaniche, farmacognostiche delle piante aromatiche, sulla loro coltivazione e difesa, in particolare nelle aree Appenniniche.

Considerato inoltre la possibilità di produrre dalle piante aromatiche gli oli essenziali, saranno discusse le proprietà chimiche ed i processi di trasformazione che portano alla loro estrazione. Con le competenze acquisite sulle caratteristiche chimico-fisiche degli oli essenziali sarà possibile individuare le loro proprietà biologiche e quindi comprendere i meccanismi di azione ed i campi di impiego, dalla fitoterapia umana e veterinaria, ai processi della tecnologia alimentare, fino all'applicazioni in campo agronomico.

Inizio delle lezioni: **3 settembre 2018**

Fine delle lezioni: **7 settembre 2018**

Numero minimo: 10

Numero massimo: 50

(selezione in base all'ordine cronologico di iscrizione)

Frequenza obbligatoria: Sì, 75%

Didattica: Lezione in aula, laboratori didattici, visite guidate

Verifica finale

Ammissione:

Studenti e Laureati delle classi

- L-02 Biotecnologie
- L-13 Scienze Biologiche
- L-21 Scienze della Pianificazione Territoriale, Urbanistica, Paesaggistica e Ambientale
- L-25 Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali
- L-26 Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
- L-27 Scienze e Tecnologie Chimiche
- L-29 Scienze e Tecnologie Farmaceutiche
- L-32 Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura
- L-34 Scienze Geologiche
- LM-06 Biologia
- LM-07 Biotecnologie Agrarie
- LM-08 Biotecnologie Industriali
- LM-08 Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche
- LM-13 Farmacia e farmacia industriale
- LM-41 Medicina e Chirurgia
- LM-42 Medicina Veterinaria
- LM-54 Ingegneria Chimica
- LM-69 Scienze e Tecnologie Agrarie
- LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari

e Lauree ante DM 270 corrispondenti.