

IL RUOLO DEL CHIMICO NELL'AMBITO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE IN FVG

Trieste, 26 settembre 2017

Aula 1A - Campus Universitario di Piazzale Europa

La Sezione Friuli Venezia Giulia della Società Chimica Italiana, con la collaborazione dell'Ordine dei Chimici della provincia di Trieste, dell'Ordine Interprovinciale dei Chimici delle Province di Gorizia, Pordenone e Udine, e delle due Università Regionali di Trieste ed Udine organizzano una giornata di discussione sul ruolo che un laureato in chimica ha, o può avere, nella filiera agroalimentare in particolare nella nostra Regione. Si tratta della prima giornata di una serie nell'ambito di una iniziativa che mira non solo a far conoscere i diversi ambiti professionali in cui opera un laureato in chimica, ma anche a contribuire alla diffusione corretta della cultura chimica soprattutto fra i giovani e ad indicare interessanti strade professionali. Infatti spesso la chimica è guardata con sospetto specie in campo alimentare confondendo la natura scientifica e culturale della disciplina con l'utilizzo azzardato che a volte se ne fa.

Programma

Ore 8,30 Saluti di benvenuto da organizzatori e istituzioni

Ore 9,00 – 11,00: I sessione

9.00 – 9,25 **Lucia Gardossi** – Univ. Trieste, Cluster Tecnologico Nazionale Chimica Verde - SPRING
(Integrazione della chimica con il settore agro-alimentare per una Bioeconomia Europea e Regionale)

9,25 – 9,50 **Branka Mozetič Vodopivec** - School for Viticulture and Enology, University of Nova Gorica,
Slovenia *(Food production: wastes as potential source of bioactive compounds)*

9,50 – 10,15 **Clorinda Del Bianco** – ARPA *(Sicurezza Alimentare: Il ruolo del chimico nei "laboratori ufficiali")*

10,15 – 10,40 **Paolo Lucci** – UNIUD *(Il ruolo della chimica degli alimenti nella sicurezza e qualità agroalimentare e nella difesa del consumatore)*

10,40 – 11,00 discussione generale

Ore 11,00 – 11,20: coffee break

Ore 11,20 – 13,00: Il sessione

11,20 – 11,45 [Paolo Posocco](#) – “Roberto Alimentare” (*Cucina & chimica: la complicata semplicità del pane*)

11,45 – 12,10 [Silvia Colomban](#)- Aromalab –Ricerca e Innovazione illycaffè, Trieste (*la chimica del caffè dal chicco alla tazzina*)

12,10 – 12,25 [Pierpaolo Rovere](#) - Cluster Agroalimentare FVG Agrifood&Bioeconomy Cluster Agency (*Il Cluster Regionale, una sfida collegata alla realtà*).

12,25 – 12,50 discussione generale

12,50 - 13,00 – chiusura del convegno.