

CIBO E ALIMENTAZIONE

venerdì 16 ottobre

Le Attività

> Mangia bene e stai in forma!

Laboratorio

A cura di: Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> Il cibo della Campania, nel paesaggio e nella storia

Laboratorio, science show

A cura di: Dipartimento di Agraria e Dipartimento di Studi umanistici Università degli Studi di Napoli Federico II

> Risorse genetiche vegetali: come nutrire il pianeta in modo sostenibile

Laboratorio, percorsi interattivi, dimostrazioni scientifiche

A cura di: Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

> Il latte e la carne non sono tutti eguali!

Approfondimento scientifico

A cura di: Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali Università degli Studi di Napoli Federico II

> Cooking show: dolcemente salutare

Science show

A cura di: Dipartimento di Biologia Università degli Studi di Napoli Federico II

> Qualità nutrizionale e sensoriale

Laboratorio, dimostrazioni scientifiche

A cura di: Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II

> Ape, agricoltura e ambiente

Dimostrazioni scientifiche

A cura di: Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

> Prodotti della pesca: dalla corretta identificazione alla loro valorizzazione

Laboratorio, dimostrazioni scientifiche, elementi espositivi

A cura di: Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali Università degli Studi di Napoli Federico II

> Cibo, geni e salute: presente e futuro nella cura delle malattie indotte da alimenti

Laboratori, dimostrazioni scientifiche, science show

A cura di: Dipartimento di Scienze mediche traslazionali Università degli Studi di Napoli Federico II

> Le colonne del benessere: sana alimentazione ed esercizio fisico

Dimostrazione scientifica

A cura di: Medicina Sperimentale, Seconda Università degli Studi di Napoli

> Effetti di componenti alimentari sulla salute umana: dall'espressione di geni alle allergie

Laboratorio e dimostrazioni scientifiche

A cura di: Dipartimento di Biochimica, Biofisica e Patologia Generale, Seconda Università degli Studi di Napoli

> Il cibo: evidenze archeologiche della produzione e del consumo fra medioevo e prima età moderna

Elementi espositivi

A cura di: Dipartimento di Lettere e Beni culturali DiLBeC, Seconda Università degli Studi di Napoli

> Tracciabilità e autenticità degli alimenti: la storia attuale e quella del passato

Dimostrazioni scientifiche

A cura di: Dipartimento Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche – DiSTABiF
Seconda Università degli Studi di Napoli

> Vivere sano: sguardo al futuro, recuperi dal passato

Laboratorio, dimostrazioni scientifiche, elementi espositivi

A cura di: Istituto Biostruttura e Bioimmagini (IBB-CNR), Istituto Bioscienze e BioRisorse (IBBR-CNR), Istituto per l'Endocrinologia ed Oncologia Sperimentale "G. Salvatore" (IEOS-CNR)
Università L'Orientale, Napoli

> Dal mare alla terra: gli scarti ittici per imballaggi alimentari e vernici biodegradabili

Laboratorio, Dimostrazioni scientifiche, Elementi espositivi

A cura di: CNR – Istituto di Chimica e Tecnologia dei Polimeri e Istituto di Scienze dell'Alimentazione

> Human design for food

Mostra

A cura di: ADI Campania – Associazione per il Disegno Industriale e Aiap Campania – Associazione italiana design per la comunicazione visiva

> Dalla preistoria ai giorni nostri - l'evoluzione del cibo

Laboratorio

A cura di: Associazione culturale Insolitaguida Napoli