

CIBO E ALIMENTAZIONE

I Laboratori

venerdì 16 ottobre

Area laboratoriale A

> **@limenti@moci**

dalle ore 10.00 alle ore 10.15

A cura di: Scuola Secondaria di Primo Grado G. Diano, Pozzuoli (Na)

> **Itinerari enogastronomici**

dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: I.S.I.S. Europa, Pomigliano d'Arco (Na)

> **La moderna alimentazione: uno sguardo all'Expo**

dalle ore 12.30 alle ore 12.45

A cura di: Scuola Secondaria di Primo Grado G. Diano, Pozzuoli (Na)

> **Qualità nutrizionale e sensoriale**

ore 10.30 - 14.30 – 18.00

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

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

ore 11.00 – 15.00 – 18.30

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

> **Ape, agricoltura e ambiente**

ore 11.30 – 15.30 – 19.00

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

> **Il latte e la carne non sono tutti eguali!**

ore 12.00 – 16.00 – 19.30

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

> **Prodotti della pesca: dalla corretta identificazione alla loro valorizzazione**

ore 13.00 – 16.30 – 20.00

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

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

ore 13.30 – 17.00 – 20.30

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

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

ore 14.00 – 17.30 – 21.00

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

Area laboratoriale B

> Vivere sano: sguardo al futuro, recuperi dal passato

dalle ore 10.00 alle ore 10.15 e dalle ore 12.30-12.45

A cura di: Liceo Scientifico A. Labriola, Napoli

> Vivere sano: sguardo al futuro, recuperi dal passato

dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: Liceo G. B. Vico, Napoli

> Apprendere l'alimentazione: dal formale all'informale, i percorsi del Telesi@

dalle ore 10.30 alle ore 10.45 e dalle ore 13.00 alle ore 13.15

A cura di: I.S.I.S.Telesi@, Benevento

> Tecniche di analisi di allergeni alimentari

ore 10.45 – 15.15 – 17.45 – 21.00

- Cibi funzionali e ricerca di nutraceutici, molecole che presentano effetti positivi sulla salute
- Anche le cellule staminali possono avere problemi legati all'alimentazione
- Il pericolo nascosto nei cibi: analisi tramite sofisticate tecniche di Biologia Molecolare
- Come la ricerca può contribuire allo sviluppo di nuove strategie di controllo degli insetti dannosi per le piante, nel rispetto della salute e dell'ambiente
- Medicina rigenerativa e polimeri naturali
- Scienza in azione: le tecniche del DNA ricombinante
- Immagini dalle cellule: quando un esperimento diventa un quadro
- Quality4lab: un laboratorio virtuale di Scienze della Vita

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

ore 11.30 – 15.45 – 18.15 – 20.30

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

> Mangia bene e stai in forma!

ore 12.00 – 16.45

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

> Cooking show: dolcemente salutare

ore 13.15 – 16.15 – 19.30

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

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

ore 14.30 – 17.15 – 18.45

A cura di: Associazione culturale Insolitaguida Napoli

I Laboratori
sabato 17 ottobre

Area laboratoriale A

> Il latte e la carne non sono tutti uguali!

ore 10.00 – 16.00

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

> Prodotti della pesca: dalla corretta identificazione alla loro valorizzazione

ore 10.30 - 14.00 – 18.00

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

> Qualità nutrizionale e sensoriale

ore 11.00 – 15.00 – 19.00

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

> Il cibo della Campania, nel paesaggio e nella storia

ore 11.30 – 14.30 – 18.30

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

ore 12.00 – 15.30 – 19.30

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

> Ape, agricoltura e ambiente

ore 12.30 – 16.30 – 20.00

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

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

ore 13.00 – 17.00 - 20.30

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

> Cooking show: dolcemente salutare

ore 13.30 – 17.30 – 21.00

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

Area laboratoriale B

> CASSANOSCIENZA - trasformazioni

Dalle ore 10.00 alle ore 10.15 e dalle ore 14.00 alle ore 14.15

A cura di: Liceo Scientifico L. da Vinci, Cassano delle Murge (Bari)

> Il Cibo

Dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: I.S. Nitti, Portici (Napoli)

> In cibo sanitas

Dalle ore 10.30 alle ore 10.45 e dalle ore 13.00 alle ore 13.15

A cura di: Liceo Cartesio, Giugliano in Campania (Napoli)

> Cibo e città_le frontiere dello street food

ore 10.45 – 14.30 – 17.30

A cura di: Dipartimento di Architettura, Università degli Studi di Napoli Federico II

> Tecniche di analisi di allergeni alimentari

ore 11.15 – 15.30 – 18.00

- Cibi funzionali e ricerca di nutraceutici, molecole che presentano effetti positivi sulla salute
- Anche le cellule staminali possono avere problemi legati all'alimentazione
- Il pericolo nascosto nei cibi: analisi tramite sofisticate tecniche di Biologia Molecolare
- Come la ricerca può contribuire allo sviluppo di nuove strategie di controllo degli insetti dannosi per le piante, nel rispetto della salute e dell'ambiente
- Medicina rigenerativa e polimeri naturali
- Scienza in azione: le tecniche del DNA ricombinante
- Immagini dalle cellule: quando un esperimento diventa un quadro
- Quality4lab: un laboratorio virtuale di Scienze della Vita

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

> Un modello universale di sviluppo locale: il latte Nobile

ore 12.15 – 19.00

A cura di: progetto Nobilat

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

ore 13.15 – 16.30

A cura di: Associazione culturale Insolitaguida Napoli

> Mangia bene e stai in forma!

ore 14.00 – 17.00

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

> **Le frodi alimentari**

ore 15.00 – 20.00

A cura di: Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

I Laboratori

domenica 18 ottobre

Area laboratoriale A

> **Evoluzione e domesticazione delle piante coltivate**

ore 10.00 – 16.30 - 19.30

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

> **La tracciabilità e l'autenticazione degli alimenti come strumento di prevenzione delle frodi alimentari**

ore 10.45 – 16.00 – 18.00

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

> **Salvaguardia della biodiversità animale**

ore 11.15 – 15.00 – 18.30

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

> **La mozzarella, la carne e i salumi di bufalo**

ore 11.45 – 14.30 – 19.00

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

> **La Nutraceutica: il passato che detta il futuro**

ore 12.15 – 15.30 – 21.00

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

> **MIXOLOGY, COOKOLOGY and MOLECULAR BIOLOGY: mixer, pentole e provette**

ore 12.45 – 17.15 – 20.15

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

Area laboratoriale B

> **Tecniche di analisi di allergeni alimentari**

ore 10.15 – 16.00 – 19.30

- Cibi funzionali e ricerca di nutraceutici, molecole che presentano effetti positivi sulla salute
- Anche le cellule staminali possono avere problemi legati all'alimentazione
- Il pericolo nascosto nei cibi: analisi tramite sofisticate tecniche di Biologia Molecolare
- Come la ricerca può contribuire allo sviluppo di nuove strategie di controllo degli insetti dannosi per le piante, nel rispetto della salute e dell'ambiente
- Medicina rigenerativa e polimeri naturali

- Scienza in azione: le tecniche del DNA ricombinante
- Immagini dalle cellule: quando un esperimento diventa un quadro
- Quality4lab: un laboratorio virtuale di Scienze della Vita

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

> Un modello universale di sviluppo locale: il latte Nobile

ore 11.15 – 15.30

A cura di: progetto Nobilat

> Verdi alleati della nostra salute

ore 11.45 – 14.30 – 18.30

A cura di: Orto Botanico di Napoli

> Cibo e città_le frontiere dello street food

ore 12.45 – 17.00 – 20.30

A cura di: Dipartimento di Architettura – Università degli Studi di Napoli Federico II

> Le frodi alimentari

ore 13.30 – 18.00

A cura di: Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

> Mangia bene e stai in forma!

ore 13.30 – 18.00

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

I Laboratori

lunedì 19 ottobre

Area laboratoriale A

> Exp(I)orando i Sapori del Mondo

dalle ore 10.00 alle ore 10.15 e dalle ore 12.30 alle ore 12.45

A cura di: Istituto Comprensivo De Nicola-Sasso, Torre del Greco (Napoli)

> L'Alimentastorie

dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: Scuola Secondaria di Primo Grado G. Ferrajolo Capasso, Acerra (Napoli)

> Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

dalle ore 10.30 alle ore 10.45 e dalle ore 13.00 alle ore 13.15

A cura di: Liceo Classico Flacco, Portici (Napoli)

> Evoluzione e domesticazione delle piante coltivate

ore 10.45

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

> La tracciabilità e l'autenticazione degli alimenti come strumento di prevenzione delle frodi alimentari

ore 11.15

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

> La mozzarella, la carne e i salumi di bufalo

ore 11.45

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

Area laboratoriale B

> Esplorando la chemiorecezione: cosa hanno scoperto gli scienziati. Come possiamo studiarla in classe con l'aiuto del lombrico

dalle ore 10.15 alle ore 10.30 e dalle ore 12.45 alle ore 13.00

A cura di: Istituto Comprensivo Giovanni XXIII - Aliotta, Napoli

> Tecniche di analisi di allergeni alimentari

ore 10.30

- Cibi funzionali e ricerca di nutraceutici, molecole che presentano effetti positivi sulla salute
- Anche le cellule staminali possono avere problemi legati all'alimentazione

- Il pericolo nascosto nei cibi: analisi tramite sofisticate tecniche di Biologia Molecolare
- Come la ricerca può contribuire allo sviluppo di nuove strategie di controllo degli insetti dannosi per le piante, nel rispetto della salute e dell'ambiente
- Medicina rigenerativa e polimeri naturali
- Scienza in azione: le tecniche del DNA ricombinante
- Immagini dalle cellule: quando un esperimento diventa un quadro
- Quality4lab: un laboratorio virtuale di Scienze della Vita

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

> Verdi alleati della nostra salute

ore 11.30

A cura di: Orto Botanico di Napoli

> Le frodi alimentari

ore 13.00

Dimostrazioni scientifiche

A cura di: Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno