



LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE

Corso di formazione per insegnanti di discipline scientifiche nella scuola primaria e secondaria

Venerdì 4 maggio 2018 presso l'aula A del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova, via Marzolo 1, Padova

- h. 14:00 Registrazioni
- h. 14.45-15:00 Saluto del Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche (*Michele Maggini*)
Presentazione del corso *Laura Orian* (PLS – Chimica)
- h. 15:00-15:45 Acqua e dieta: falsi miti e reali esigenze
Umberto Moscato (Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma)
- h. 15:45-16:30 Cosa fa bene, cosa fa male e cosa piace: l'opportunità biologica dell'ambiguità
Fulvio Ursini (Dip. Medicina Molecolare UNIPD)
- h. 16:30-17:00 Discussione
- h. 17:00-17:30 Coffee break
- h. 17:30-18:30 Caratterizzazione dell'olio di oliva mediante risonanza magnetica nucleare
Federico Rastrelli (Dip. Scienze Chimiche UNIPD)
- h. 18:30-18:45 Discussione

Venerdì 18 maggio 2018 presso l'aula A del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova, via Marzolo 1, Padova

- h. 14:30-16:30 Una formula per stare bene
Nicola Boscolo Boscoletto e Matteo Florean (Cooperativa sociale Giotto)
- h. 16:30-17:00 Discussione
- h. 17:00-17:30 Coffe Break
- h. 17:30-18:30 Cotture. Qualcosa di nuovo bolle in pentola.
Saverio Santi (Dip. Scienze Chimiche UNIPD)
- h. 18:30-18:45 Discussione e conclusioni.