



HORIZON CHEM 2017

**Martedì 7 Marzo 2017 ore 9.00**

Aula Magna, Edificio U6

Università di Milano-Bicocca

Piazza dell'Ateneo Nuovo 1, 20126 Milano

# CHIMICA NELL'ARTE, NELL'ALIMENTAZIONE E NELLA COSMETICA

## COMITATO ORGANIZZATORE

Alessandro Abbotto (Presidente del Consiglio di Coordinamento Didattico in Scienze e Tecnologie Chimiche, Università di Milano-Bicocca)

Laura Cipolla, Barbara La Ferla (Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze)

Luca Zoia (Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Terra)

Roberto Simonutti (Dipartimento di Scienza dei Materiali)

## PROGRAMMA

8.30 Accoglienza e registrazione dei partecipanti

9.00 Apertura dei lavori - Saluti di benvenuto

Alessandro Abbotto, Presidente CCD Scienze e Tecnologie Chimiche

Cristina Messa, Magnifico Rettore

Danilo Porro, Pro-Rettore alla Valorizzazione della Ricerca, Università di Milano-Bicocca.

Il percorso duale Università-Impresa organizzato con Assolombarda.

Interverranno

Davide Ballabio, Responsabile Scuola e Alta Formazione - Settore Lavoro, Welfare e Capitale Umano di Assolombarda

Aaron Tagliabue, Chemical Roadmaster Italia.

9.45 Patrizia Valsesia, Raw Material Laboratory Manager Intercos SpA

L'ALCHIMIA DELLA BELLEZZA

10.15 Benedetta Suardi, Technical Director KIKO Milano (Gruppo Percassi)

ASPETTI REGOLATORI E DI QUALITÀ IN COSMETICA

10.45 Maria Perla Colombini, Direttore ICVBC (Istituto per la Conservazione e Valorizzazione dei Beni Culturali del CNR), Professore Ordinario Chimica Analitica presso il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università di Pisa.

LA CHIMICA ANALITICA NEI BENI CULTURALI

11.15 -11.45 Intervallo

11.45 Gianna Giachi, Funzionario Chimico SABAP (Soprintendenza Archeologia, Belle Arti, Paesaggio per la città metropolitana di Firenze e le province di Prato e Pistoia)

LA CHIMICA IN ARCHEOLOGIA

12.15 Daniela Oldrati, R&D Lab Real Aromi Spa (SARONNO)

PRODUZIONE E CONTROLLO ANALITICO DI ESTRATTI VEGETALI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

12.45 Hervé This, Agro Paris TEch

Directeur de l'International Centre for Molecular Gastronomy AgroParisTech-INRA; Directeur de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)

LA CHIMICA IN CUCINA

13.15 Conclusione lavori

La partecipazione all'evento è libera e gratuita previa registrazione entro il 28 Febbraio 2017

Per informazioni e iscrizione: [www.unimib.it](http://www.unimib.it) - [www.unimib.it/link/evento.jsp?4313350669547405254](http://www.unimib.it/link/evento.jsp?4313350669547405254)

