



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 - www.unimib.it/link/evento.jsp?4313350669547405254

