



ATTIVITA' FORMATIVA PER DOCENTI DELLE SCUOLE SUPERIORI

Corso "IDEE, ESPERIENZE E RISORSE DI CHIMICA SPERIMENTALE" online e presso il Dipartimento di Chimica)

Edizione 2022: In cucina... c'è "chimica"!

(Referente: Dr.ssa Daniela Meroni)

- LUNEDI 19 SETTEMBRE - ore 15.00** - Seminario online (max 200 iscritti)
LA CHIMICA DEL VINO: DALLA LOTTA ALLE FRODI AL WINE FINING
(Dr.ssa Daniela Meroni e Dr. Giorgio Molteni)
- MERCOLEDI 21 SETTEMBRE - ore 15.00** - Seminario online (max 200 iscritti)
IL LATTE ED I SUOI DERIVATI: QUANTA CHIMICA NELLA GOLOSITÀ
(Dr.ssa Daniela Meroni e Dr. Giorgio Molteni)
- GIOVEDI 22 SETTEMBRE - ore 15.00** - Seminario online (max 200 iscritti)
DEGUSTAZIONE "CHIMICA" DELL'OLIO D'OLIVA: LE MOLECOLE
ALLA BASE DI QUALITÀ E BONTÀ - (Dr.ssa Marta Stucchi)
- VENERDI 23 SETTEMBRE - ore 15.00** - Seminario online (max 200 iscritti)
IDROGELI: LA MAGIA DELLA CHIMICA IN CUCINA - (Dr. Gabriele Di Carlo)
- LUNEDI 26 SETTEMBRE - ore 15.00-17.30** - Laboratorio in presenza (max 30 iscritti)
VERIFICA DEL LIMITE DI GESSATURA DI VINI BIANCHI - (Dr. Giorgio Molteni)
- MERCOLEDI 28 SETTEMBRE - ore 15.00-17.30** - Laboratorio in presenza (max 30 iscritti)
LE PROTEINE DEL LATTE: PRECIPITAZIONE DELLA CASEINA
E STABILIZZAZIONE DI EMULSIONI - (Dr.ssa Daniela Meroni)
- GIOVEDI 29 SETTEMBRE - ore 15.00-17.30** - Laboratorio in presenza (max 30 iscritti)
ACIDITÀ DELL'OLIO, PARAMETRO CHIAVE DI QUALITÀ: COME SI MISURA? - (Dr.ssa Marta Stucchi)
- VENERDI 30 SETTEMBRE - ore 15.00-17.30** - Laboratorio in presenza (max 30 iscritti)
ALGINATI E SFERIFICAZIONE: ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA MOLECOLARE
(Dr. Gabriele Di Carlo)