

ALSIA
ALSIASIA

UNIBAS
UNIVERSITÀ DELLA BASILICATA

SOCIETÀ CHIMICA ITALIANA
SEZIONE BASILICATA

Odor
ordine dei dottori agronomi
e dei dottori forestali
della Provincia di Potenza

PROGRAMMA ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ALSIA 2018

La Basilicata in bocca

Impronta molecolare per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari lucani

20 DICEMBRE 2018 • Ore 10:00
COMINCENTER (Ex Mensa)
Università della Basilicata
(Campus Macchia Romana)
Via Dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100 Potenza

PROGRAMMA

Ore 10,00 Saluto di benvenuto:
■ **Prof. Faustino Bisaccia**
Direttore del Dipartimento di Scienze (UNIBAS)

■ **Dott. Domenico Romaniello**
Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA)

■ **Dott.ssa Giuliana Bianco**
Dipartimento di Scienze (UNIBAS)

Ore 10,30 Prodotti lucani a marchio
a cura di **Giuseppe Ippolito (ALSIA)**

Ore 11,00 La spettrometria di massa come metodologia diagnostica della qualità dei prodotti agroalimentari
a cura di **Pascale Raffaella (UNIBAS)**

Ore 11,30 Impronta molecolare di prodotti lucani a marchio
a cura di **Alberto Onzo (UNIBAS)**

Ore 12,00 Controllo tecnologico dell'olio extravergine di oliva
a cura di **Maria Cristina Lafiosca (UNIBAS)**

Ore 12,30 Tavola Rotonda & Merry Christmas
Moderatori: Giuliana Bianco, Rocco Sileo

Comitato scientifico : Sileo Rocco, Bianco Giuliana
Comitato organizzatore: Contursi Michela, Pascale Raffaella

Evento valido ai fini del riconoscimento di Crediti Formativi (0,375 cfp)