



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA
MARTEDÌ 13 MARZO 2018 pag. 9 Foglio 1-1



DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI
CAMPBASSO

esperienze lavorative post lauream

UTILIZZO DI MICRORGANISMI IN AGRICOLTURA

Vincenzo Michele SELLITTO PhD
MARKETING MANAGER MSBIOTECH S.p.A. - ROMA

13 MARZO 2018
ORE 16:00 - 17:00
AULA PASTEUR
III EDIFICIO POLIFUNZIONALE



CAMPBASSO. Orientamento e dibattito scientifico: si parte oggi con Agri-For-Food, l'evento, interamente dedicato alla discussione di tematiche d'avanguardia nel contesto agrario, forestale e alimentare, rivolto agli aspiranti studenti universitari, ma anche ai diplomati, ai giovani, ai laureati, alle famiglie. L'evento si terrà a partire dalle ore 9 presso il III Edificio polifunzionale in via De Sanctis a Campobasso. Spreco alimentare, produzioni primarie di alimenti, im-

patto ambientale alla luce della crescente domanda di alimenti di origine animale, simulazioni di attività sperimentali, biodiversità vegetale e conservazione, laboratori forestali ed utilizzo dei microrganismi in agricoltura, questi alcuni dei tanti e numerosi aspetti che saranno presi in esame ed approfonditi questa mattina. Più in dettaglio il seminario intitolato "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte", curato dal professore Pasquale Trematerra, che af-

Agri for food, all'Unimol il focus su ambiente e spreco alimentare

Al via la tre giorni di orientamento e dibattito scientifico rivolto a studenti e famiglie

fronterà le tematiche riguardanti le produzioni primarie di alimenti e lo spreco in relazione alla sottoalimentazione cronica e alla malnutrizione.

Nel seminario dal titolo "Laudato sii: una zootecnia sostenibile per nutrire e custodire il pianeta", il professor Giuseppe Maiorano interverrà invece sui temi più attuali legati alle sfide che il settore zootecnico dovrà affrontare per aumentare la produzione e contenere e ridurre l'impatto ambientale alla luce della crescente domanda di alimenti di origine animale.

Inoltre, sarà possibile assistere a simulazioni di attività sperimentali nelle aree appositamente allestite e comprendere lo stato di avanzamento delle ricerche e conoscenze in campo agro-alimentare.

Gli studenti potranno visitare la sala della Biodiversità e cogliere il valore delle produzioni agro-forestali e della biodiversità vegetale come mezzo, insieme alle recenti strategie e sistemi di difesa fitosanitari, per contenere lo sviluppo di popolazioni di organismi e microrganismi nocivi a favore di una produzione sostenibile in termini

ecologici.

Sarà possibile fermarsi all'area espositiva Food per conoscere le principali tecniche di trasformazione degli ali-

derà diverse tematiche di ricerca nell'ambito della salvaguardia della biodiversità animale, del comportamento e del benessere animale, del-

degli incendi.

Sarà possibile inoltre visitare il museo leonardesco, e infine ci sarà un'intera area dedicata all'ingegneria in cui verranno esposte le attrezzature per il rilievo di parametri ambientali e di processo, di modelli e prototipi divulgativi nel campo delle trasformazioni dell'energia e delle energie rinnovabili, nonché verranno illustrate le principali linee di ricerca nel settore dell'agro-forestale e alimentare.

Altre due aree fruibili sono la sala della microscopia e l'aula studio in cui sarà possibile incontrare gli ordini professionali e gli ex studenti del Dipartimento che una volta laureati si sono inseriti molto bene nel tessuto lavorativo italiano e non.

Il primo giorno si concluderà con l'intervento del dottor Vincenzo Michele Sellitto, laureato Unimol in Scienze Agrarie, che nel pomeriggio terrà il seminario tecnico dal titolo "Utilizzo di microrganismi in agricoltura" in cui verranno illustrate alcune applicazioni pratiche dei risultati scientifici ottenuti con la ricerca in campo agrario.



DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

III Edificio Polifunzionale, Via De Sanctis CAMPBASSO

MARTEDÌ 13 MARZO 2018 ORE 9.00-18.00

ORE 9.00, 10.00 | INAUGURAZIONE EVENTO

Raffaello COFFOLA | Direttore del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Giovanni CAPOBIANCO | Delegato all'Orientamento e alla Didattica di Ateneo

Angelo BELLOSIANO | Presidente del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e Scienze e Tecnologie Agrarie (L23 e L24)

Giuseppe PIRELLI | Presidente del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L25 e L26)

Roberto TONNETTI | Presidente del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Forestali e Ambientali (L27)

ORE 9.30, 18.00 | VISITA AREE ESPOSITIVE E LABORATORIALI

ORE 10.00, 10.30 | SEMINARIO

Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte

Pasquale TREMATERRA | Economista generale e agrario

ORE 10.30, 11.00 | DIBATTITO

ORE 11.30, 12.00 | SEMINARIO

"Laudato si": una zootecnia sostenibile per nutrire e custodire il pianeta

Giuseppe MAIORANO | Zootecnico specialista

ORE 12.00, 12.30 | DIBATTITO

ORE 14.00, 17.30 | TESTIMONIAL

Intervento di laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Forestali e Ambientali, Scienze e Tecnologie Alimentari

menti e il ruolo dei microrganismi nella trasformazione stessa, nonché familiarizzare con le nanoemulsioni e con le analisi analitiche per migliorare la qualità e serbevolezza degli alimenti e per conoscere il livello di particolato atmosferico nei cibi.

L'area espositiva del settore "Produzioni animali" riguar-

le biotecnologie e della qualità della produzione.

L'area dedicata ai "Laboratori forestali" illustrerà agli studenti in visita gli studi che vertono sull'ecologia, sul monitoraggio e sulla gestione degli ecosistemi forestali, sulla conservazione della biodiversità, sulla pianificazione forestale e prevenzione