



Registrazione



Microsoft Teams

**Evento Formazione Giovani
della
Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari**

**DALLA VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI AGLI
ALIMENTI FUNZIONALI
Implicazioni nutrizionali e percezione del consumatore**

17 Aprile 2026

15.00 – Saluti

15:10 - **Delia Giancane** (Università Cattolica del Sacro Cuore): *“Formulazione di alimenti proteico-lipidici per sopperire le carenze nutrizionali nei bambini 2-5 anni nei Paesi a basso reddito”* nell’ambito del progetto “Produzione di cibo appropriato: sufficiente, sicuro, sostenibile (C3S)”.

15:30 - **Francesca Vurro** (Università degli Studi di Bari Aldo Moro): *“Ghiande: risorsa sostenibile per nuovi alimenti funzionali”* nell’ambito del progetto “MEDACORNET - Rescuing acorns as a Mediterranean traditional superfood”.

15:50 - **Nazarena Cela** (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche): *“Dallo scarto al boccale: utilizzo della sansa di mela come ingrediente innovativo in birrificazione”* nell’ambito del progetto “NODES - Nord Ovest Digitale e Sostenibile”.

16:10 - Conclusioni

Il gruppo Formazione e Informazione SISTAI