



#serinar.comunica

News informativa promossa da Ser.In. Ar., società di sostegno al decentramento universitario a Forlì e Cesena - serinar.criad.unibo.it

N. 3 - Novembre 2015 - Anno 1 - Mensile di informazioni economiche, sociali, culturali, educative e formative, prezzo di copertina euro 1,00 - Proprietà, direzione e amministrazione: Ser.In. Ar. via Corridoni 18 - 47121 Forlì - Editore Graficamente srl, via Bertini 96/L - 47122 Forlì - Direttore Responsabile: Pierluigi Mattarelli - Iscr. Reg. Stampa Trib. di Forlì n. 4/2015 del 23 febbraio 2015 Poste Italiane SpA - Sped. in a.p. - DL 353/2003 art. 1 comma 1 - tariffa ROC



3

11/2015

● Video produzioni di qualità dai corso Ser.In.Ar sul linguaggio del cinema



Cesena - Si è conclusa la IX edizione del "Corso di storia e linguaggio del cinema", finanziato da **Ser.In.Ar.** e riservato agli studenti dei Campus Universitari di Forlì e Cesena. Sono stati circa 100 i giovani iscritti all'iter formativo, che si è sviluppato in 70 ore, 30 delle quali teoriche e 40 di laboratorio, durante le quali sono state curate la scrittura di sceneggiature, le riprese e il montaggio di cortometraggi ideati direttamente dagli studenti, con la supervisione di **Alessandro Quadretti**, regista affermato a livello nazionale, oltre che docente nel corso.

All'interno del percorso formativo sono state create alcune "opere" rivolte al territorio: nel corso del 2014 è stato prodotto il video relativo al pezzo musicale "**Delone**" dei Sacri Cuori, band romagnola dal sound raffinato e vintage, pubblicato nella primavera del 2015, un'opera che ha ottenuto notevoli consensi sulla stampa nazionale ed internazionale, oltre che, in soli quattro mesi, circa

30.000 visualizzazioni su Youtube (<https://www.youtube.com/watch?v=6-WI-l4A40I>).

Quest'anno, invece, è stato prodotto il videoclip "**Estelita**" (nella foto un fotogramma del filmato), realizzato per conto degli **Opez**, duo romagnolo (chitarra e contrabbasso), che, con l'album "Dead dance", ha saputo creare una sinergia fra tradizione americana e sound latino, dando vita ad un "desert rock" molto apprezzato: ad oggi il video, pubblicato appena due mesi fa, ha già superato le 15.000 visualizzazioni (https://www.youtube.com/watch?v=A_u7F6clHf0).

In questi ultimi mesi, infine, è nato anche uno spot istituzionale, relativo a **CesenaLab**, incubatore d'impresе "giovani" e inserite nell'ambito delle nuove tecnologie, promosso qualche anno fa dalla stessa Ser.In.Ar., dal Comune di Cesena, dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Cesena e dall'Università di Bologna-Campus di Cesena. Il video, girato nella suggestiva location di un labirinto all'interno di un campo di granturco, presenta metaforicamente i servizi promossi da CesenaLab.

● Formazione per traduttori professionisti sul software SDL Trados 2014



Forlì - Si è svolto sabato 26 settembre, presso il Laboratorio di Terminologia della Scuola di Lingue e Letterature, Traduzione ed Interpretazione (Campus di Forlì, Università di Bologna), il workshop su "**SDL Trados 2014 - Intemediate**", riservato ad esperti in traduzione che abbiano conseguito competenze di base su tale software (formazione Getting Started) o competenze equivalenti in materia.

SDL Trados è un programma avanzato di traduzione assistita a servizio di professionisti traduttori, che mette a disposizione i più recenti sviluppi tecnologici, in merito alle tecnologie di traduzione, alla gestione della terminologia ed ai controlli di qualità automatizzati. Tre sono livelli di formazione previsti sul software (Getting Started - Intemediate - Advanced), ognuno dei quali permette

(tramite appositi esami) il conseguimento di una certificazione specifica di utilizzo che può essere, anch'essa, di 1°, 2° e 3° livello. Il corso, sostenuto e finanziato da **Ser.In.Ar.** e tenuto da **Claudia Lecci**, trainer certificata SDL Trados, garantisce, quindi, il raggiungimento delle competenze necessarie per consentire ai partecipanti di accedere all'esame per l'ottenimento della certificazione SDL Trados Studio 2014 Intermediate, requisito importante al fine di qualificare il proprio curriculum, in vista di possibili inserimenti in agenzie ed organismi del settore delle traduzioni.

● Al via “Di Piazza in Piazza”, racconto del cibo tramite eventi su ricerca umanistica e alimentazione



Cesena - Il 25 settembre scorso è stato inaugurato, presso la Biblioteca Malatestiana, l'evento “**Di Piazza in Piazza**”, tappa cesenate di un percorso che aveva già toccato Bologna, Rimini e Forlimpopoli: si tratta di un progetto, promosso dall'Alma Mater Studiorum, che intende rendere fruibili i risultati della ricerca in campo umanistico sul tema del cibo, in continuità con Expo, il cui tema è “Nutrire il pianeta, energia per la vita”.

“Di piazza in piazza – spiega **Paola Salomoni**, una delle organizzatrici dell'evento, oltre che docente di Informatica dell'Università di Bologna – è un percorso itinerante che analizza le relazioni fra cibo, mercato e identità con l'obiettivo di far conoscere l'importanza della ricerca sul cibo che l'Alma Mater persegue da oltre cinquant'anni”.

La manifestazione cesenate, sostenuta dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena** e da **Ser.In.Ar.**, si sostanzia innanzitutto in un'installazione multimediale, navigabile con un semplice movimento della mano, tramite la quale il visitatore viene condotto in un viaggio nel tempo alla scoperta del cibo e dei mondi che vi ruotano attorno.

All'interno di “Di piazza in Piazza”, inoltre, sono state allestite due mostre fotografiche: la prima sul tema “Come mangiavamo, viaggio tra le immagini di Rodrigo Pais” e la seconda su “Alimentazione e tecnologia”, promossa dal CIRI Agroalimentare.

Nel corso del mese di ottobre si sono svolte anche una serie di conferenze. Questi i temi trattati: “Cucina e territorio o cucina in città? Il segreto dell'identità italiana”, “Il cibo raffigurato: tra pittura, miniatura e scultura”, “Il gusto degli altri. Alimentazione nel Messico antico e coloniale”, “Banchetti, felicità gastronomiche e letterarie” e “Nelle mani delle donne. Nutrire, avvelenare, guarire”. Oltre a questi appuntamenti si è tenuto anche un incontro curato da **Cedra** (Centro di divulgazione delle ricerche nel settore agroalimentare, emanazione di Ser.In.Ar.), sul tema “Orizzonti imprenditoriali nell'agroalimentare: storie femminili di successo”; si è trattato di una tavola rotonda coordinata da Maria Severina Liberati, presidente di Ce.D.R.A..

Il cartellone degli eventi cesenati di “Di Piazza in Piazza” si è completato con una rassegna cinematografica, svoltasi al Cinema San Biagio, con proiezioni di pellicole a tema.

● Al Campus di Cesena da tutto il mondo per discutere di foodomica



Cesena - Si è svolto presso il Teatro Verdi, nel week end 8/9 ottobre, un'interessante conferenza promossa dal **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari** (Università di Bologna) e da **Ce.D.R.A.** (emanazione di **Ser.In.Ar.**) sui temi della foodomica, scienza che applica agli alimenti i metodi della genomica, proteomica e metabolomica. L'evento, il cui tema è “Food to life”, è un appuntamento biennale che riunisce a Cesena scienziati, ricercatori e docenti universitari provenienti da tutto il mondo per confrontarsi in materia.

“La foodomica - spiega **Francesco Capozzi** (Università di Bologna e organizzatore della Conferenza) – è una scienza molto importante, in quanto garantisce la valutazione oggettiva degli effetti del cibo sugli esseri umani: tutto ciò avviene su base scientifica, in quanto i nostri studi si fondano su valutazioni molecolari che fotografano l'impronta digitale degli alimenti e studiano il loro effetto sul me-

tabolismo umano. Questa disciplina, quindi, apre strade nuove, in quanto offre informazioni sul rapporto alimentazione/salute, sulla prevenzione di malattie e sull'identificazione di diete appropriate". Altro punto di forza della foodomica è la multidisciplinarietà, in quanto vi operano più competenze (biologi, microbiologi, nutrizionisti, tecnologi, bioinformatici, chimici, medici), indispensabili per analizzare tutti gli aspetti legati alle funzionalità della dieta sulla salute umana.

Alla Conferenza hanno partecipato tre luminari mondiali, quali **Cristina Andrès-Lacueva** (Università di Barcellona), **András Sebök** (Campden BRI Hungary) e **David Wishart** (Università di Alberta, Canada): l'evento si è caratterizzato in tre sessioni dedicate a cereali, prodotti lattiero-caseari e erbe e spezie. Ogni sessione ha posto l'attenzione su tre aspetti specifici, ossia le peculiarità degli alimenti in termini di biodiversità, la determinazione della biodisponibilità delle molecole bioattive e gli effetti sulla salute, tramite dimostrazioni cliniche e biochimiche sperimentali.

● Microbiologia predittiva, un'innovazione per definire la shelf-life dei prodotti alimentari



Bologna - Si è svolto lo scorso 10 ottobre presso il Zan Hotel Europa un importante workshop, promosso dall'**Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria**, con il supporto di **Ser.In.Ar** sul tema "La microbiologia predittiva e la validazione delle shelf-life degli alimenti".

"La **microbiologia predittiva** – spiega **Maria Chiara Venturini**, segretario dell'Ordine – è una branca della microbiologia alimentare che si occupa dello sviluppo di modelli matematici che descrivono crescita, sopravvivenza e inattivazione dei microrganismi negli alimenti; è importante ai fini della valutazione del rischio microbiologico e consente di prevedere quale possa essere il destino dei microrganismi patogeni negli alimenti. In quest'ottica, è un supporto molto interessante per la valutazione della **shelf-life di un alimento**, inteso come periodo di tempo in cui il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche qualitative nelle prevedibili condizioni di conservazione". Questa scienza non è

ancora molto conosciuta nel panorama delle aziende del settore alimentare; l'evento, a cui hanno partecipato referenti di tali imprese, ha quindi rivestito un ruolo divulgativo strategico, al fine di comunicare la validità di questi sistemi a servizio dell'intera filiera.

Alla conferenza sono intervenuti **Fausto Gardini** (CIRI, Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Alimentare), che ha illustrato alcuni casi di studio su modelli probabilistici per la microbiologia degli alimenti, **Lia Bardasi** (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna), che ha accennato alle possibilità di effettuare studi di shelf life negli alimenti pronti al consumo relativamente a *Listeria monocytogenes* e **Paolo Daminelli** (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna) che ha presentato *Ars Alimentaria*, sistema informativo sulla sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute, sviluppato dall'IZSLER e alimentato dalla rete degli Istituti Zooprofilattici. Ha concluso i lavori **Francesco Fenga** (presidente Ordine Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria).

● Un corso riservato agli Enti Locali per conoscere il Documento Unico di Programmazione



Forlì - Si è svolto venerdì 9 ottobre presso il Padiglione Celtico del Campus di Forlì il corso "full immersion" sul tema "**Il Documento Unico di programmazione (D.U.P.) negli Enti Locali: linee guida per la progettazione e lo sviluppo**", promosso da **Strategic Lab**, con il supporto organizzativo di **Ser.In.Ar**.

Strategic Lab è un laboratorio di analisi strategica del territorio, frutto delle consolidate esperienze maturate nell'ambito del Master in "City Management" e del Corso di alta formazione in "Pianificazione e controllo strategico degli enti locali", di cui è direttore **Luca Mazzara** (nella foto), docente della Scuola in Economia, Management e Statistica dell'Università di Bologna, presso il Campus di Forlì.

Il corso, tenuto dallo stesso Mazzara e i cui destinatari sono stati consiglieri e assessori comunali, amministratori e responsabili di servizio all'interno di Enti Pubblici, si è posto l'obiettivo di offrire indicazioni operative in merito al D.U.P.,

un documento che riveste un ruolo strategico nell'ambito della pianificazione e programmazione delle amministrazioni locali, approvato entro il 30 ottobre.

Nel dettaglio sono stati approfonditi i principali strumenti di analisi strategica, le fasi di progettazione e di sviluppo, gli indicatori di misurazione preventiva degli obiettivi, oltre che alcuni esempi di D.U.P. realizzati dagli Enti che hanno preso parte a precedenti fasi di sperimentazione.

● Trading ortofrutticolo: corso di formazione specialistica promosso da Ser.In.Ar. e Agroter



Cesenatico - Previsto su due week end, si è svolta, nelle giornate 9/10 ottobre presso il Centro Congressi del Grand Hotel, la prima parte della VI edizione del corso di formazione specialistica sul tema **“Vendere ortofrutta in mercati turbolenti”**, promosso in partnership da Ser.In.Ar e Agroter. La seconda parte si svolgerà nei giorni 6/7 novembre prossimi.

Si tratta di una “full immersion” suddivisa in due moduli di due giornate ciascuno, riservata a responsabili commerciali di imprese del settore ortofrutticolo, con l'obiettivo di elevare le competenze e le professionalità nell'ambito della vendita, con un approccio formativo d'avanguardia, in un contesto di mercato in forte sofferenza, ove è indispensabile conoscere i nuovi scenari e raggiungere alti livelli nella capacità di gestione della negoziazione.

L'iter formativo prevede un trasferimento di conoscenze teoriche di alto livello, grazie ad un team di docenti, guidati dal **Prof. Roberto Della Casa** (nella foto), docente di Marketing e Gestione dei Prodotti Agroalimentari dell'Università di Bologna (Campus di Forlì), composto da **Luca Granata** (direttore generale Opera Sca), **Massimo Bragotto** (managing director MBS360), **Federico Barbi** (direttore commerciale Melinda), **Stefano Scarpa** (international sale director Gruppo Nuova Castelli) e **Irene Palatino** (senior executive marketing advisor) e introduce un approccio di squadra, al fine di sviluppare forti relazioni interpersonali nella fase formativa frontale.

Al termine del corso è prevista una prova pratica finale durante la quale i corsisti avranno la possibilità di confrontarsi in una simulazione di vendita con manager provenienti dalla GDO, quali **Giuliano Canella** (Alì, gruppo Selex), **Michele Capoccia** (Conad PAC 2000A), **Fabio Chesi** (Conad del Tirreno), **Giampiero Gasparro** (Nordiconad), **Claudio Mazzini** (Ortofrutta Coop Italia), **Maurizio Nasato** (Pam), **Matteo Rossi** (Conad centro Nord) e **Giovanni Sansone** (Dimar, gruppo Selex).

“Questo corso – commenta il Presidente Ser.In.Ar. **Alberto Zambianchi** - consolida la nostra vocazione di “facilitatore di rapporti” fra eccellenze formative e peculiarità produttive del territorio: ribadisco infine quanto sia strategico, in un settore quale l'ortofrutta, un alto livello di professionalità, per giocare un ruolo da protagonisti sul mercato”.

● Convenzione Ser.In.Ar. - Dipartimento di Psicologia su ricerca in eminegligenza spaziale unilaterale



Cesena - E' stata stipulata nel mese di settembre un'importante convenzione fra **Ser.In.Ar** e Dipartimento di Psicologia dell'Università di Bologna (UOS di Cesena), che ha come obiettivo il sostegno ad un progetto di ricerca riguardante lo studio delle caratteristiche funzionali e cognitive dei disturbi relativi alla eminegligenza spaziale unilaterale e all'emianopsia e alla loro riabilitazione.

“L'eminegligenza spaziale unilaterale – spiega **Elisabetta Ladavas**, Professore Ordinario in Psicobiologia e Psicologia Fisiologica, oltre che Coordinatrice del progetto (nella foto) - è un disturbo attenzionale, che riguarda lo spazio contro laterale alla lesione, mentre l'emianopsia è un disturbo sensoriale sempre riguardante lo spazio contro lesionale. Questi due disturbi sono entrambi molto invalidanti per i pazienti: essi non esplorano lo spazio contro lesionale e presentano difficoltà nel rilevare stimoli visivi presentati in tale spazio, nella lettura

e nella ricerca visiva". Lo studio verrà svolto presso il Centro Studi e Ricerche in Neuroscienze Cognitive di Cesena e presso l'Institute of Cognitive Neuroscience dell'University College of London. Il progetto prevede lo spostamento dei dottorandi, iscritti al Joint International PhD Program in Cognitive Neuroscience, presso l'Università di Londra per il reclutamento dei pazienti, la discussione dei risultati e la stesura di lavori degli elaborati scientifici.

"La convenzione - commenta **Alberto Zambianchi**, Presidente di Ser.In.Ar. - si inserisce nel panorama delle iniziative di sostegno a progetti di ricerca che sono attivati nell'ambito dei Campus Universitari di Forlì e Cesena e testimonia la crescente sensibilità di Ser.In.Ar. verso iniziative volte all'innovazione e all'alta specializzazione di giovani dottorandi che frequentano i corsi universitari sul nostro territorio".

● Attività in rete per giovani studenti stranieri in convenzione con Ser.In.Ar.



Cesena - E' stata recentemente confermata la convenzione fra **Ser.In.Ar.** e cinque **Istituti Scolastici Superiori di Cesena** (Serra - Pascal - Garibaldi/Da Vinci - Versari/Macrelli e Comandini) per la gestione del progetto "**Risorse in rete per chi viene da lontano**", che punta all'integrazione e al sostegno linguistico di studenti stranieri. Quest'iniziativa di rete, già attiva da circa 10 anni, quest'anno si è ampliata con la presenza dell'Istituto Comandini, a testimonianza di quanto sia necessario implementare azioni del genere rivolte ad adolescenti stranieri che manifestano fragilità nel percorso scolastico e nel processo di integrazione sociale.

"Come primo passo - spiega **Alessandra Prati**, docente al Versari Macrelli e coordinatrice del progetto - rivolgiamo la nostra attenzione agli studenti appena giunti in Italia in ingresso nelle classi prime con difficoltà a livello linguistico, ma non tralasciamo giovani che frequentano le classi successive, a fronte delle loro difficoltà di apprendimento. Sono previste azioni di sostegno anche nei confronti di studenti di seconda generazione, che, seppur a livello di comunicazione verbale dominano la nostra lingua, presentano lacune nell'uso dell'italiano applicato allo studio, con il rischio di esiti negativi nell'apprendimento".

Gli obiettivi del progetto puntano al successo scolastico di tali studenti, alla creazione di laboratori linguistici, ad interventi di orientamento e ri-orientamento, ad azioni di mediazione scuola-famiglia, alla formazione dei docenti e alla redazione di un protocollo di accoglienza e integrazione comune a tutti gli Istituti. Strategico è il sostegno economico offerto dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena** e dal **Comune di Cesena** e il supporto organizzativo di **Ser.In.Ar.**, che garantisce la gestione amministrativa e organizzativa delle attività.

"Il nostro coinvolgimento nel progetto - commenta **Alberto Zambianchi**, Presidente di Ser.In.Ar. - non solo conferma la sensibilità del territorio di Forlì e Cesena in merito a complessi percorsi di integrazione multiculturale, ma anche ribadisce il ruolo di Ser.In.Ar. quale "facilitatore" di processi formativi, finalizzati alla crescita delle conoscenze e delle competenze dei nostri giovani, sviluppando le vocazioni imprenditoriali da un lato, e, dall'altro, rendendoli ottimi investimenti per chi ne farà dei propri collaboratori".

● Seminari SmartBrains: focus su cooperazione nell'area adriatico-ionica e job's act



Forlì - Due importanti seminari, all'interno del progetto **SmartBrains**, vedono impegnati nell'organizzazione **Ser.In.Ar.** e **Antares**, il centro studi e ricerche con sede a Forlì, specializzato in analisi economiche in merito allo sviluppo dei sistemi territoriali, guidato da **Lorenzo Ciapetti** (nella foto).

Il primo, realizzato in collaborazione con il Centro Studi Leonardo Melandri e la Camera di Commercio di Forlì-Cesena, è in programma il prossimo 26 novembre, presso la Sala Zambelli della stessa CCIAA, sul tema "**Il futuro della cooperazione territoriale nella regione adriatico-ionica**". L'evento punterà all'individuazione di possibili percorsi di collaborazione e innovazione fra città e

territori dell'area in questione, che conta una popolazione superiore ai 70 milioni di abitanti e si troverà, in futuro, a dover affrontare sfide socio-economiche di respiro sub-nazionale, i cui obiettivi sono già stati fissati nella strategia Eusair.

Il secondo evento è invece in programma il 4 dicembre e verterà su “**Job's Act e politiche attive del lavoro. Riflessioni per un progetto territoriale**”: promotore, insieme a Ser.In.Ar. e Antares, anche in questo caso, sarà la Camera di Commercio di Forlì-Cesena. Il workshop rappresenterà un focus sui cambiamenti introdotti sul mercato del lavoro dal Job's Act e sulla crescente esigenza di incontro fra domanda e offerta, in un'ottica di individuazione di piste di lavoro sulla base delle opportunità messe in campo da tale provvedimento e dal Programma Garanzia Giovani.

● Ser.In.Ar., braccio operativo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari



Forlì - E' stata firmato lo scorso 14 settembre un accordo fra **Ser.In.Ar** e l'**Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria** (OTA), finalizzata ad un attività di supporto e gestione delle attività formative che l'Ordine medesimo svolge su tutto il territorio nazionale.

Ser.In.Ar. oltre ad essere società di sostegno dell'Università di Bologna per il Campus di Forlì e Cesena, ha nel proprio DNA competenze per l'organizzazione di eventi e di iniziative di studio e ricerca ed in più è accreditata, presso la Regione Emilia Romagna, quale ente per la formazione superiore.

“Inoltre – spiega il direttore **Fabrizio Abbondanza** (nella foto a destra) – siamo da tempo attivi nel comparto agroalimentare, non solo per la collaborazione con il Campus degli Alimenti di Cesena, ma anche tramite Ce.D.R.A.,

Centro da noi fondato nel 2014, con l'obiettivo di divulgare i risultati della ricerca scientifica a 360° in tale ambito”.

Nel dettaglio la convenzione stipulata con OTA, sancirà un impegno diretto di Ser.In.Ar. nella promozione, gestione logistico-amministrativa e rendicontazione di iniziative, corsi, seminari e workshop, fungendo, di fatto, da braccio operativo dell'Ordine per tutta la propria attività formativa. L'accordo ha durata triennale e potrà essere rinnovato anche per gli anni a seguire.

“La convenzione - commenta **Alberto Zambianchi** (nella foto a sinistra), presidente di Ser.In.Ar. – ribadisce il nostro ruolo di collegamento fra formazione e imprese e dimostra, in questo caso, l'apprezzamento che le nostre competenze tecnico-operative riscuotono anche al di fuori del nostro territorio”.

● Corso di formazione avanzata per tecnologi alimentari, promosso da Ce.D.R.A. e O.T.A.



Bertinoro - Si svolgerà dal 27 al 29 novembre 2015, presso il Centro Universitario di Bertinoro il 1° corso di formazione avanzata per tecnologi alimentari, promosso da **Ce.D.R.A.** (Centro di divulgazione delle ricerche nel settore agroalimentare, fondato da **Ser.In.Ar.**) e **OTA** (Ordine dei tecnologi alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria).

Si tratta di un week end full immersion, durante il quale, in un'ottica bidirezionale, docenti di provata esperienza e operatori del comparto agro-alimentare si confronteranno sulle discipline fondamentali del settore. Oggi la figura del tecnologo alimentare riveste un ruolo cardine nel trasferimento dell'innovazione alle aziende e nella raccolta dei feedback che, dalle imprese stesse, ritorna ai centri di ricerca: questa professionalità, dunque, deve abbracciare competenze specifiche sugli alimenti e

sulle diete, unite ad una conoscenza delle normative di riferimento.

I docenti del corso saranno **Alessandra Bordoni** (docente in Nutrizione Umana - Università di Bologna), **Francesco Capozzi** (docente in Chimica - Università di Bologna), **Francesco Fenga** (presidente OTA), **Maria Severina Liberati** (docente in legislazione alimentare - Università di Bologna e presidente di Ce.D.R.A.) e **Stefano Renzetti** (ricercatore senior presso TNO). Per iscrizioni al corso: segreteria organizzativa Ce.D.R.A., via Uberti, 48 - Cesena - tel. 0547.368311 - info@cedradivulgazione.it.