














SANU | 29 giugno - 3 luglio 2026

| | 29 giugno | 30 giugno | 1 luglio | 2 luglio | 3 luglio |
|---------------|---|---|---|---|--|
| 09:00 - 10:00 | |  Chimica degli alimenti e metabolismo dei nutrienti Dal cibo ai nutrienti: fabbisogni, metabolismo e salute |  Metodi di analisi degli alimenti Rifiuti? No, Risorse! Scoprire il Valore Nascosto negli Scarti Alimentari |  Scienze degli Alimenti Il Cibo del futuro: Insetti, Carne Coltivata e Alghe" – Le nuove frontiere della nutrizione sostenibile |  Biotecnologie vegetali applicate agli alimenti Dalla domesticazione al genome editing: come cambiano le piante alimentari |
| 10:00 - 11:00 | Welcome  | | | |  La Comunicazione in campo alimentare Fake news alimentari: scienza o fantascienza? |
| 11:15 - 12:15 | Cerimonia inaugurale |  Nutrizione umana Diversi approcci nutrizionali: Dieta Mediterranea, diete plant-based e dieta chetogenica |  Tecnologie Alimentari La formulazione di un prodotto alimentare innovativo: "Spoonstin" e "Creamulin" |  Anatomia e fisiologia della nutrizione L'evoluzione a morsi: la storia dell'alimentazione scritta nei denti | |
| 12:15 - 13:15 | | | | | Cerimonia finale* |
| 13:15 - 15:00 | Pranzo | | | | |
| 15:00 - 16:00 |  TOUR LABORATORI |  EXPERIENCE La visita nutrizionale: dalla teoria alla pratica |  EXPERIENCE Colori, Reazioni e Benessere: esplorando gli antiossidanti |  EXPERIENCE Challenge: lettura delle etichette alimentari. Come interpretare ingredienti e valori nutrizionali | |
| 16:00 - 17:00 | | | | | |
| 17:00 - 18:00 | | | | | |

Il presente programma potrà essere suscettibile di variazioni fino all'inizio della settimana

* Attività aperta anche ai genitori dei partecipanti