



#serinar.comunica



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

N. 1 - Febbraio 2019 - Anno V - 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 Grafikamente 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



1

02/2019

● Assistenza sanitaria gratuita agli studenti fuorisede: prorogata la convenzione Ser.In.Ar. - Ausl Romagna



Forlì - E' stata prorogata per tutto il 2019 la convenzione (stipulata il 22 gennaio 2016) fra **Ser.In.Ar.** e **AUSL Romagna**, al fine di garantire l'assistenza medica generica gratuita agli studenti che frequentano i **Campus di Forlì e Cesena** e sono residenti fuori sede. Tale convenzione prevede l'accesso ai servizi di medicina di base senza dover effettuare la rinuncia al proprio medico di base.

L'iniziativa si inserisce in un percorso più vasto su cui Ser.In.Ar è impegnata fin dalla sua fondazione, al fine di creare le migliori condizioni per i giovani che scelgono, per i propri studi, Forlì e Cesena.

Grazie alla convenzione Ser.In.Ar. - AUSL Romagna, gli studenti fuori sede potranno usufruire gratuitamente di visite mediche in ambulatorio o presso il proprio

domicilio, presentandosi ad un qualsiasi medico di famiglia, il cui elenco è disponibile sul sito Internet dell'AUSL Romagna. Ogni studente, all'atto della visita, dovrà esibire direttamente al medico di base prescelto il proprio badge unitamente ad una fotocopia dello stesso, un'autocertificazione nella quale attesta il suo status di studente alla data della visita e copia del documento di identità (dotato di fotografia).

● Corso di cinematografia gratuito per studenti universitari: avviata la 13a edizione



Forlì-Cesena - E' stata avviata la XIII edizione del "**Corso di storia e linguaggio del cinema**", promosso da Ser.In.Ar. in collaborazione con l'Università di Bologna e riservato agli studenti iscritti ai Campus di Cesena e Forlì.

Il corso, gratuito, ha una durata complessiva di 70 ore, suddivise in una fase teorica (storia e linguaggio del cinema) e una pratica (scrittura, pre-produzione, riprese e montaggio di un audio-visivo) e si pone l'obiettivo di fornire, non solo le nozioni fondamentali per la lettura e l'interpretazione del cinema, quanto piuttosto le tecniche e le conoscenze utili alla produzione di film (corto o lungometraggio), videoclip e spot pubblicitari, al fine di formare figure di videomaker capaci di dominare le nuove tecnologie digitali e in grado di concepire un prodotto audio-visivo, dal primo all'ultimo passo, a costi ridotti e accessibili.

Le lezioni sono cominciate a Cesena lo scorso 23 gennaio, mentre a Forlì il 24, con ben 185 iscritti (138 a Forlì e 47 a Cesena). Il corso è tenuto, come di consueto, da **Alessandro Quadretti (nella foto)**, regista con all'attivo la realizzazione di diversi lungometraggi e cortometraggi premiati a livello nazionale. A fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione agli studenti che avranno frequentato almeno il 70% delle lezioni. il 19 febbraio a Cesena si è svolta la cerimonia di consegna degli attestati dell'iter formativo svoltosi nel corso del 2018, durante la quale sono stati presentati i cortometraggi elaborati all'interno dei due corsi: gli studenti di Cesena hanno proposto "**Nessuno**", mentre i

colleghi forlivesi “**Scomoda immobilità**”. I video, secondo le indicazioni del docente Alessandro Quadretti, presentavano un motivo di fondo da cui partire, ovvero la presenza nel filmato di un personaggio completamente immobile. Nel corso dell'evento è stato presentato anche il videoclip sul brano musicale “**Innocenti**” di **Soundiders**, supergruppo musicale che ha realizzato un album tributo dedicato a “**Dido**” (Daniele Di Domenico), voce e anima istrionica del gruppo Mazapegul, tragicamente scomparso nel 1999, anno in cui, a seguito della sua scomparsa, il gruppo cessò la propria attività.

● Corso per aspiranti assaggiatori di oli d'oliva vergini: si è svolto a Bologna dall'11 al 15 febbraio 2019



Bologna - Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e Ser.In.Ar. hanno organizzato, dall'11 al 15 febbraio 2019, un corso per aspiranti assaggiatori/assaggiatrici di oli d'oliva vergini.

L'iter formativo, a cui hanno partecipato 16 persone, ha avuto una durata complessiva di 35 ore e si è sviluppato su 5 giornate, nel corso delle quali i corsisti hanno approfondito aspetti quali la classificazione merceologica degli oli di oliva, la gestione agronomica degli oliveti, le tecnologie di produzione, i componenti aromatici e fenolici, le caratteristiche chimico-fisiche, le frodi nel settore dell'olio di oliva, l'impiego a caldo, la difesa dai parassiti, il controllo e l'etichettatura, la conservazione e le date di preferibile consumo. Largo spazio è stato dato agli

assaggi, con l'utilizzo di schede di profilo e a prove di selezione sensoriale di attributi quali rancido, avvinato/inacetito, riscaldo/morchia e amaro.

Il corso, realizzato secondo quanto disposto dal D.M del 18 giugno 2014 (G.U. n.199 del 28-08-2014), si è svolto a Varignana, Castel San Pietro (BO) presso Palazzo di Varignana Resort&Spa (via Ca' Masino 611/A): al termine del percorso formativo è stato rilasciato, a seguito del superamento delle prove pratiche, l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extra vergini e Vergini.

● In svolgimento il corso per “Esperti di sistemi di certificazione nel settore agro-alimentare”



Cesena - E' stato avviato, presso il CIRI Agroalimentare, lo scorso 22 febbraio e si protrarrà fino al 6 aprile 2019, il corso di perfezionamento per “**Esperto di sistemi di certificazione nel settore agro-alimentare**”, organizzato da **Ser.In.Ar.** in collaborazione con il **CIRI Agroalimentare**, sede di Cesena (Università di Bologna) e **Check Fruit srl**.

L'iniziativa, coordinata dal Prof. **Pietro Rocculi** (Ciri Agroalimentare), prevede un percorso di formazione finalizzato a specializzare le competenze in un settore in continua evoluzione come quello agroalimentare. Il programma è articolato in modo da fornire una visione della struttura generale delle norme e dei protocolli di riferimento, al fine di permettere di individuare i principali passi da compiere per impostare correttamente un **Sistema di Gestione Aziendale**, sia esso rivolto alla

conformità rispetto a norme internazionali (ISO 9001:2015) e/o alla conformità rispetto agli standard richiesti dalla GDO: sono previsti, inoltre, approfondimenti in merito alle disposizioni necessarie per l'export negli USA (Food safety plan). La parte conclusiva del corso prevede l'analisi delle certificazioni regolamentare (DOP, IGP e Bio).

Il corso si compone dei seguenti moduli:

Modulo 1: Corso di qualifica Tecnico HACCP e Labelling

Modulo 2: Corso per la Qualifica di Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO

Modulo 3: Corso per la Qualifica di Internal Auditor BRC (GSFS) e IFS

Modulo 4: Il Food Safety Plan per l'export in USA

Modulo 5: Le certificazioni regolamentate BOP, IGP e Bio

Frequentano il corso 16 partecipanti (laureati in Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze della produzione animale e Veterinaria, Quality Manager di aziende agroalimentari, consulenti e liberi professionisti).

● Avviato il Corso di Alta Formazione per operatori nel settore dell'immigrazione



Forlì - L'Università di Bologna (Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali) con il contributo del progetto europeo **"Shaping Fair Cities"** e la collaborazione di **Ser. In.Ar.** ha attivato un Corso di Alta Formazione per Operatori nel Settore dell'Immigrazione. Il corso è iniziato lo scorso 22 febbraio 2019 e comprende una parte didattica di 96 ore e una parte di tirocinio pari a 250 ore.

Partecipano all'iter formativo, che si svolge presso il Campus di Forlì, 9 persone già attive nell'ambito professionale del processo migratorio, operatori della Pubblica Amministrazione, di cooperative ed anche di organizzazioni di volontariato.

Gli obiettivi del corso riguardano una formazione multidisciplinare sui temi dei processi migratori (uscita dal paese di origine, viaggio e transito, arrivo, accoglienza e integrazione nei paesi di destinazione), al fine di acquisire competenze per un inserimento professionale: gli argomenti trattati abbracceranno gli aspetti giuridici, sociologici, economici e politici e demografici. Il direttore del corso è il Prof. **Marco Borraccetti** (Dip. di Scienze Politiche e Sociali Unibo), mentre il tutoraggio è curato dal Dott. **Daniele Tonelli**.

● 3-7 giugno 2019: "PEF School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology"



Cesena - Si svolgerà presso il Campus degli Alimenti la 6a **"PEF School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology"**, evento formativo che offrirà l'opportunità a studenti, dottorandi, ricercatori e industrie di conoscere gli sviluppi sulla tecnologia PEF dai maggiori esperti del settore a livello mondiale.

La tecnologia PEF (tecnologia di elettroporazione) trova ampie applicazioni, oltre che in ambito medico, anche nel comparto alimentare, specie in merito al miglioramento dei processi di scambio e di disidratazione e anche per azioni di sanificazione, senza interventi di carattere termico. La scuola prevederà anche lezioni pratiche in laboratorio, che permetteranno di apprendere i possibili utilizzi di tali tecnologie innovative non termiche applicate alle scienze alimentari.

Il Comitato organizzatore è composto da docenti dell'Università di Bologna, quali **Pietro Rocculi** (chair), **Urszula Tylewicz** (chiar), **Marco Dalla Rosa**, **Jessica Genovese**, **Cinzia Mannozi**, **Santina Romani** e **Silvia Tappi**. Fanno parte del Comitato Scientifico **Giovanna Ferrari** (ProdAl S.c.ar.l. & University of Salerno, Italy), **Wolfgang Frey** (Karlsruhe Institute of Technology, Germany), **Henry Jäger** (Institute of Food Technology, BOKU University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna), **Dietrich Knorr** (Technical University of Berlin, Germany), **James Lyng** (Institute of Food and Health, University College Dublin, Ireland), **Damijan Miklavčič** (University of Ljubljana, Faculty of Electrical Engineering, Slovenia), **Javier Raso** (University of Zaragoza, Veterinary School, Spain), **Justin Teissié** (Institute of Pharmacology and Structural Biology, CNRS, France) e **Stefan Töpfl** (DIL, Advanced Research, Germany).

Info sul **sito web dedicato** (<http://pefschool2019.electroporation.net>) o l'email: pefschool2019@unibo.it.

● A Cesena il XXIX Congresso Nazionale della Società Italiana di Fisiopatologia Chirurgica



Cesena - Si svolgerà dal 2 al 4 maggio 2019, presso il Centro Polifunzionale dell'ex Macello (via Mulini 23/25), il XXIX Congresso Nazionale della **Società Italiana di Fisiopatologia Chirurgica**, la cui organizzazione è curata da **Ser.In.Ar.**

I temi che verranno trattati nel corso dell'evento, i cui presidenti sono **V. Agnoletti**, **L. Ansaloni**, **F. Catena** e **F. Coccolini**, riguardano la sepsi intraddominale (fisiopatologia e peculiarità nel trattamento), i traumi dei civili in scenari di guerra (esperienze di traumatismi di massa), i registri traumi (perchè uno strumento, così utile, è così difficile da attuare?) Sono previsti crediti formativi ECM per i partecipanti. Info: Ser.In.Ar. - tel. 0547.368311 - e mail: lbinetti@criad.unibo.it

● Presentato l'innovativo Alma X, il rover per l'esplorazione spaziale



Forlì - Si è svolta il 14 febbraio, presso la Rocca delle Caminate, per iniziativa del **Tecnopolo di Forlì-Cesena, Ser.In.Ar. e Aster**, in collaborazione con il **Cluster MECH e la Value Chain FLY-ER**, la presentazione del progetto **Alma-X**, sviluppato all'interno del **CIRI Aerospace dell'Università di Bologna**, che riguarda un prototipo avanzato di "rover" per l'esplorazione spaziale. Il progetto aderisce alla competizione fra studenti **ERC** (European Rover Challenge) e si sta sviluppando grazie ad un team di 40 universitari (parte a Forlì e parte a Bologna), coordinato da **Federico Mazzotta** (Forlì, nella foto) e **Giosuè Severini** (Bologna).

"Il progetto – spiega **Federico Mazzotta** – si compone di diverse specializzazioni che vengono sviluppate parte a Forlì e parte a Bologna: in Romagna vengono approfonditi gli aspetti relativi alla meccanica, alla parte scientifica e alle pubbliche relazioni, mentre nel capoluogo emiliano-romagnolo vengono messi a punto l'automazione, il sistema di navigazione e tutto quanto legato al braccio robotico e al sistema di riconoscimento degli oggetti. L'evento di presentazione non ha rappresentato unicamente l'illustrazione del progetto, ma si pone l'obiettivo del trasferimento tecnologico alle aziende sulle potenzialità operative che un rover del genere può sviluppare, che vanno dall'utilizzo in **agricoltura di precisione, in ambienti marini** (identificazione di plastiche sui fondali) o **in situazioni di pericolo per l'uomo** (ordigni inesplosi, monitoraggio su radiazioni nucleari). Il prototipo di rover sarà presumibilmente pronto entro l'autunno 2019".

Nel corso dell'evento **Fabrizio Giulietti** (coordinatore Corso di Studi in Ingegneria Aerospaziale, Università di Bologna) ha illustrato le attività di ricerca del **Ciri Aerospace** ed il meccanismo delle competizioni fra studenti nell'ambito aerospaziale, ovvero bandi per gruppi di studenti per la progettazione di prototipi innovativi, il cui livello qualitativo viene misurato in termini di valore scientifico e di fattibilità reale sugli utilizzi, rimarcando l'efficacia di tali progetti a supporto dell'attività didattica e del consolidamento del lavoro di team. **Matteo Turci** (amministratore delegato della start up Zephyr, che ha sede presso la Rocca delle Caminate) ha presentato il sistema per il monitoraggio della qualità dell'aria, nato anch'esso all'interno di una competizione fra studenti (Bexus) e realizzato dalla stessa **Zephyr**.

● Rocca delle Caminate: la riapertura alle visite dopo il periodo invernale



Forlì - Dopo la chiusura al pubblico nel periodo invernale, Rocca delle Caminate **sarà nuovamente visitabile dal 16 marzo 2019**, nelle giornate ed orari consueti, ovvero ogni sabato e domenica dalle ore 10,00 alle ore 19,00, con l'ultimo ingresso alle ore 17,30.

Per facilitare la visita è stato realizzato un **percorso culturale composto da 24 pannellature**, divise in due parti: la prima racconta la storia delle origini, mentre la seconda si sofferma sulle vicende del Novecento. Inoltre è scaricabile gratuitamente da Appstore (IOS) e Google Play (android) una **APP denominata "Rocca delle Caminate"**, utilizzabile come approfondimento del percorso

culturale e anche come audioguida. Per visitare la Rocca le tariffe sono le seguenti: euro 7,00 (fino a 12 anni ingresso gratuito). I gruppi (oltre le 30 unità), i giovani dai 12 ai 18 anni e gli over 65 possono accedere con il biglietto ridotto di euro 5,00, infine le persone diversamente abili e i loro accompagnatori usufruiscono dell'ingresso gratuito.

La principale novità per il 2019, già anticipata in fase sperimentale nel periodo natalizio, riguarda il progetto di **Realtà Aumentata**, messo a punto dal Dip. di Informatica-Scienze e Ingegneria (DISI) dell'Università di Bologna (Campus di Cesena) ed in particolare dal team composto dal Prof. **Alessandro Ricci** e dal Dott. **Angelo Croatti**, in collaborazione con uno studente, **Matteo Andruccioli**, che sul progetto ha costruito parte della sua tesi di laurea. Si tratta di un'applicazione denominata **"Rocca Aumentata"**, tramite la quale i visitatori hanno la possibilità di vedere elementi non visibili a occhio nudo, un vero e proprio accoppiamento fra mondo fisico e mondo virtuale, che avviene tramite una porta di accesso (marker), posizionato sull'ingresso della Rocca. Inquadrando il marker, si accede all'applicazione ed è possibile visualizzare diversi elementi virtuali: nel periodo natalizio sono state realizzate decorazioni a tema statiche, ma l'obiettivo di inserire oggetti dinamici ed in movimento, che potranno fungere da veri e propri accompagnatori dei visitatori nei vari ambienti della Rocca.