

Nutrire la salute: Prospettive, Idee, Mercati e Opportunità

15 giugno 2017

Palazzo Ateneo, Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"



PERFORMTECH
food processing technology



Politecnico di Bari



REGIONE PUGLIA

Iniziativa organizzata nell'ambito del progetto **PERFORMTECH - PUGLIA EMERGING FOOD TECHNOLOGY FESR Puglia 2007-2013 Cluster Tecnologici Regionali** Per l'innovazione - cod. LPU9P2

8:15

Registrazione partecipanti

8:45

Saluti Istituzionali: Prof. Antonio Felice Uricchio - Rettore dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Saluti dell'autorità

Introduzione ai lavori

Ing. Luigi Maldera - MBL Solutions SRL- Capofila del Cluster Tecnologico Regionale "PERFORMTECH"

Prof Carlo Franchini - Responsabile scientifico per l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" del Cluster Tecnologico Regionale "PERFORMTECH"

9.30

Gli alimenti: prospettive di sviluppo e tecnologie emergenti

Moderatore: Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Prof. Alberto Ritieni - Università degli Studi di Napoli Federico II- Uso delle microonde nella filiera del pomodoro

Prof. Riccardo Amirante - Politecnico di Bari - La rivoluzione degli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'EVO per l'incremento del suo valore nutraceutico

Prof.ssa Giovanna Ferrari - Università degli Studi di Salerno- L'utilizzo dei PEF e della luce pulsata nel trattamento degli alimenti

11:00

Pausa caffè

11:15

La nutraceutica: innovazione di prodotto e nuove professioni

Moderatore: Prof.ssa Filomena Corbo - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Prof. Ettore Novellino - Università di Napoli Federico II - La nutraceutica e la professione

Prof.ssa Anna Arnoldi - Università di Milano - Health claims

Prof. Stefano Alcaro - Università degli Studi di Catanzaro - Strumenti di modellistica molecolare per l'identificazione di componenti ad azione nutraceutica

13:15

Pausa pranzo

14:00

La nutraceutica e il mercato

Moderatori: Dott. Antonio Pepe - Direttore del Distretto Agroalimentare della Regione Puglia (D.A.Re. scarl) e

Dott. Cesare De Palma - Presidente Distretto Meccanica Pugliese

Prof. Giancarlo Cravotto - Università degli Studi di Torino - DSTF - Una piattaforma tecnologica al servizio delle aziende

Prof. Francesco Paolo Bonina - Università di Catania - BIONAP srl - Il Mediterraneo come fonte di principi attivi da utilizzare nel settore nutraceutico e cosmetico

Dott. Pasquale Russo - Promis Biotech srl: l'esperienza nel quadro del Cluster Tecnologico Regionale "PERFORMTECH"

Ing Pasquale Moretti - Bioenutra s.r.l - I sottoprodotti della produzione dell'olio extravergine di oliva: da potenziale problema ambientale a risorsa per il mercato nutraceutico

16:00

Pitch Event Storie di Innovazione

Moderatori: Dott. Antonio Pepe - Direttore del Distretto Agroalimentare della Regione Puglia (D.A.Re. scarl) e

Dott. Cesare De Palma - Presidente Distretto Meccanica Pugliese

Dott. Stefano Marastoni - Arti Puglia-Start Cup Puglia 2017

Dott. Antonio Riccio - Territorial Development Sud di UniCredit

Dott.ssa Marcella Loporchio - Consulente del Lavoro-Esperta di crowdfunding

Presentazioni delle Storie di Innovazione

19:00

Saluti e conclusione

Comitato Scientifico: Prof. Carlo Franchini, Prof. Filomena Corbo, Prof. Maira Lisa Clodoveo, Prof. Riccardo Amirante

Partner organizzatori: - Distretto Agroalimentare della Regione Puglia -DARE scarl, dott.ssa Rosaria Disanto, Distretto Meccanica, dott. Cesare De Palma

Per informazioni: 337.1159058 - r.disanto@darepuglia.it

Con il Patrocinio di



La partecipazione al convegno da parte dei Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine conferisce il riconoscimento di n. 3 CF (crediti formativi).