



“La gestione della catena del freddo e le innovazioni della refrigerazione nel settore alimentare”

**Workshop industriale del progetto europeo FRISBEE
Roma, 6 Marzo 2013**

Il progetto FRISBEE

FRISBEE è il progetto comunitario dedicato all'innovazione della refrigerazione nella catena alimentare del freddo. Il progetto di durata quadriennale (2010-2014), è finanziato dal Settimo Programma Quadro (FP7) della Commissione europea. La sicurezza alimentare e la qualità, il consumo energetico e l'impatto ambientale sono di grande importanza quando si parla di catena alimentare del freddo. Il consorzio FRISBEE (www.frisbee-project.eu) vuole mettere a disposizione delle imprese alimentari e delle imprese fornitrici di tecnologie legate alla catena del freddo nuovi strumenti, concetti e soluzioni per migliorare le tecnologie di refrigerazione attualmente esistenti e per sviluppare tecnologie innovative.

Siete pertanto invitati a partecipare al workshop industriale che si terrà il 6 Marzo 2013 a Roma promosso da Federalimentare (partner del progetto). Fra gli argomenti di carattere industriale che saranno trattati possiamo annoverare i seguenti:

- tecnologie di refrigerazione e le innovazioni
- nuovi strumenti per ottimizzare il consumo di energia
- nuovi strumenti per misurare la qualità e la sicurezza degli alimenti

Per maggiori dettagli potete prendere visione dell'agenda allegata. La partecipazione all'evento è gratuita e, dato il numero esiguo di posti disponibili, è richiesta una gentile conferma di partecipazione al seguente indirizzo email: spes-adm@federalimentare.it oppure è possibile contattare il dr. Maurizio Notarfonso al numero 06 5903347.

Sede dell'evento è Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare) sita in viale Pasteur, 10 – 00144 Roma (5^a piano) (<http://maps.google.it/maps?hl=it&tab=wl>)



AGENDA WORKSHOP FRISBEE

- 09:30 – 09:50 Saluti di benvenuto
 “Innovazione nell’agro-alimentare”
 (Dr. Daniele Rossi – Federalimentare)
- 09:50 – 10:10 Surgelati: tra l’innovazione e le necessità del consumatore
 (Ing. Vittorio Gagliardi – Istituto Italiano Alimenti Surgelati)
- 10:10 – 10:25 Refrigerazione e catena del freddo: nuovi target di sviluppo per le
 industrie alimentari
 (Ing. Roberto Nardi - già Responsabile R&D Unilever)
- 10:25 – 10:45 FRISBEE: innovazione e refrigerazione alimentare: elementi e soluzioni per
 migliorare le tecnologie lungo la catena alimentare del freddo europea
 (Graciela Alvarez – IRSTEА “ex Cemagref” Francia)
- 10:45 – 11:00 *coffe break*
- 11:00 – 11:15 Sistemi avanzati di monitoraggio, analisi e controllo per processi
 biochimici ed industriali
 (Ing. Paolo Ratini - SPES scpa)
- 11:15 – 11:30 Sistemi olfattivi artificiali per la valutazione della freschezza degli alimenti
 (Prof. Corrado Di Natale – Università La Sapienza di Roma)
- 11:30 – 11:45 Testimonianze imprese: challenges della refrigerazione per EPTA SpA
 (Dr. Maurizio Orlandi – EPTA Innovation center)
- 11:45 – 12:00 Testimonianze imprese: challenges della refrigerazione per Sicily Food
 (Dr. Bruno Fiorini – Sicily Food Srl)
- 12:00 – 12:30 Discussione e raccolta commenti