



4-5 OTTOBRE 2018

Centro Convegni "Le Stelline" Milano - Corso Magenta, 61

GIOVEDÌ 4 OTTOBRE

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

COME PRODURREMO E COSA MANGEREMO

NEL PROSSIMO FUTURO

In collaborazione con il Cons. Naz. Ordine dei Tecnologi Alimentari

Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP

Sala Leonardo

Chairman:

Riccardo Quintili - Direttore della rivista **Il Salvagente**

Saluto di **Serena Pironi** Segr. Naz. Ordine dei Tecnologi Alimentari

Relazioni:

"L'agricoltura di precisione e l'impatto sulla riduzione dei mezzi di produzione"

Dario Sacco - docente di Agricoltura di precisione **Università degli Studi Torino**

"L'aeroponica nella produzione di ortaggi"

Antonio Ferrante - docente di Sistemi Culturali Ortofloricoli **Università degli Studi di Milano**

"Tecnologie per il mantenimento della qualità dei prodotti di origine vegetale"

Pietro Tonutti - docente **Scuola Universitaria Superiore S. Anna - Pisa**

"Innovazione: uno sguardo in Europa"

Alexis Lerouge - Head of Marketing, Corporate Segment - Med Region **Sodexo Italia**

"L'impiego delle nano tecnologie nel campo agroalimentare"

Matteo Scampicchio - docente di Tecnologie Alimentari - **Libera Università di Bolzano**

"I novel food"

Carlo Massimo Pozzi - docente di Ingegneria Cellulare e Genomica - **Università degli Studi di Milano**

"Innovazione e internazionalizzazione: best practice sharing"

Roberto Limentani - CEO **Camst International**