

OPPORTUNITÀ TECNOLOGICHE E INCENTIVI PER RICERCA & INNOVAZIONE > TAVOLO LAVORO

Materiali e Tecnologie innovative e sostenibili per la produzione,
conservazione, tracciabilità e sicurezza alimentare

26 settembre 2018 • ore **15.00** • **Hotel AIRONE**

Via del Cerriglio, 10 • 80134 Napoli

PROGRAMMA

ore 15.00 **Saluti di benvenuto**

Fabrizio Cantella, *Direzione Gustus, Progetta*

Modera

Annamaria Capodanno, *Direzione Innovation Village,
Knowledge for Business srl*

ore 15.10 **Servizi a supporto dei processi di
innovazione aziendale**

Vincenzo Villani, *Responsabile economia digitale
Banca Sella*

ore 15.20 **Bandi e opportunità per il finanziamento
di programmi di ricerca e innovazione**

Massimo Bracale, *direttore Sviluppo e Innovazione
Knowledge for Business srl*

ore 15.30 **Strumenti europei a supporto
dell'innovazione**

Filippo Ammirati, *ENEA, Consorzio BridgEconomies
- Enterprise Europe Network*

ore 15.40 **Materiali e Tecnologie innovative e
sostenibili per la produzione e conservazione
di prodotti agroalimentari**

Mario Malinconico, *Research Director IPCB - CNR e
Presidente Comitato Scientifico Assobioplastica*

ore 15.50 **Innovative strategie e nuove
prospettive per la food processing industry**

Aniello Anastasio, *Dipartimento di Medicina
Veterinaria e Produzioni Animali, Università Federico II
di Napoli*

Gianna Palmieri, *IBBR - CNR*

ore 16.00 **Sistemi colturali come fonti di
materie prime ed utenti finali di materiali
innovativi e sostenibili**

Massimo Fagnano, *Dipartimento di Agraria,
Università Federico II di Napoli*

ore 16.10 - 17.30 **Confronto nel tavolo di lavoro**

Il tavolo di lavoro è a numero chiuso; per la
partecipazione è richiesta l'iscrizione sul sito
www.innovationvillage.it

Organizzato da



In collaborazione con

