



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TERAMO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
Tuscia

CORE organic



# WORKSHOP

## STRATEGIE INNOVATIVE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI BIOLOGICI

IN COLLABORAZIONE CON



Sistema d'Informazione Nazionale  
sull'Agricoltura Biologica

*Il biologico italiano*



**Info e prenotazioni**

**Dott.ssa Lilia Neri**

[lneri@unite.it](mailto:lneri@unite.it)

chiusura iscrizioni - 08.11.17

**Save The Date**

**10.11.2017**

Ore 10:00 - Università di Teramo

**EVENTO PATROCINATO DA**



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE  
DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE



[www.ecobio.bo.it](http://www.ecobio.bo.it)



**FEDERBIO**

FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA



ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI  
REGIONE ABRUZZO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TERAMO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
Tuscia



## > MODERATORI

Prof.ssa Paola Pittia, Università degli Studi di Teramo

Prof. Riccardo Massantini, Università degli Studi della Tuscia di Viterbo

## > PROGRAMMA

### 10:00 REGISTRAZIONE

10:30 Saluti e introduzione della giornata

*Prof.ssa Paola Pittia, Università degli Studi di Teramo*

10:40 Sostenibilità e qualità dei prodotti trasformati ottenuti da agricoltura biologica: il progetto SUSORGANIC

*Prof.ssa Paola Pittia, Università degli Studi di Teramo*

11:00 Tecnologie innovative per la trasformazione e conservazione di piccoli frutti: il progetto ECOBERRIES

*Dott.ssa Urszula Tylewicz, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna*

11:20 Applicazione delle tecnologie di congelamento e potenzialità nel settore dei vegetali ottenuti da agricoltura biologica

*Dott.ssa Lilia Neri, Università degli Studi di Teramo*

11:40 La spettroscopia NIR per il monitoraggio dei processi di disidratazione dei prodotti biologici

*Prof. Riccardo Massantini, Università degli Studi della Tuscia*

12:00 Smart drying - qualità e sostenibilità dei processi di disidratazione

*Dott. Roberto Moscetti, Università degli Studi della Tuscia*

12:20 Stato dell'arte della produzione e trasformazione dei prodotti biologici in Italia

*Dott. Emilio Chiodo, Università degli Studi di Teramo*

12:35 Le politiche nazionali e regionali per il settore biologico

*Dott.ssa Beatrice Camaioni, CREA Abruzzo*

### 12:50 LIGHT LUNCH

14:00 Biologico e micotossine: tra evidenze scientifiche e luoghi comuni

*Dott.ssa Barbara De Santis, Sicurezza Chimica degli Alimenti, Istituto Superiore di Sanità*

14:20 Industria 4.0: applicazioni innovative nell'industria agroalimentare

*Ing. Arcangelo Loiacono, Commissione informatica - Ordine degli Ingegneri di Roma*

14:40 La commercializzazione dei prodotti biologici in Europa

*Dott. Antonio Soverino, Amministratore delegato - Biosic Srl*

15:00 Le imprese si raccontano

*Interventi di rappresentanti di aziende regionali e nazionali*

### 16:30 CHIUSURA DEI LAVORI

**L'EVENTO CONSENTE DI CONSEGUIRE 0.625 CREDITI FORMATIVI  
PER DOTTORI AGRONIMI E FORESTALI**