

DESIGN PRACTICES AND TECHNOLOGIES FOR FOOD WASTE REDUCTION

BUONE PRATICHE DI PROGETTAZIONE
E TECNOLOGIE PER LA RIDUZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE

MERCOLEDÌ 24 GIUGNO 2015



Mercoledì 24 giugno 2015
aula Castiglioni – edificio 9
POLITECNICO DI MILANO
Via Durando 10 - Campus Bovisa

Per confermare la partecipazione
<https://www.eventi.polimi.it/#DesignFoodWaste>

Per maggiori informazioni
barbara.delcurto@polimi.it

Convegno finalizzato a raccogliere contributi e interventi provenienti dal mondo accademico e dal mondo industriale sul tema dei metodi e delle tecnologie per la riduzione dello spreco alimentare, orientato anche all'elaborazione di "big data" ottenuti da carte fedeltà e allo sviluppo di materiali e tecnologie per l'aumento della "shelf life" e dei prodotti alimentari freschi.

PROGRAMMA

9.15 Saluti iniziali

Alberto Cigada e Barbara Del Curto,
Politecnico di Milano

9.30 *Eccedenza alimentare: le principali evidenze e le direzioni di lavoro per la filiera*

Marco Melacini, Politecnico di Milano

10.00 *Design della comunicazione: i segni dello spreco*

Valeria Bucchetti, Politecnico di Milano

10.30 *Good food, good design: esperienze di progetto per la responsabilità alimentare*

Laura Badalucco, IUAV

11.30 coffee break

11.45 *Math & Food: tecniche e strumenti per la sostenibilità e la sicurezza alimentare*

Matteo Longoni, Moxoff

12.15 *Le buone pratiche nell'industria del bianco*

Mauro Piloni, Whirlpool

12.45 *Una spinta alla riduzione dello spreco alimentare: l'Associazione Sifood*

Fausto De Angelis, Associazione SiFood

13.00 PRANZO in collaborazione con banco alimentare e equo evento

14.00 Food Engineering@POLIMI

Introduce:

Giovanni Azzone,
Rettore del Politecnico di Milano

Intervengono:

Maurizio Masi,
Direttore del Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "Giulio Natta"
Politecnico di Milano

Cristina Masella,
Direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale, Politecnico di Milano

14.30 *Overview delle innovazioni dei materiali e delle tecnologie del packaging per ridurre lo spreco alimentare*

Luciano Piergiovanni, Università di Milano

15.00 *Film polimerici con fasi cristalline nanoporose per l'aumento della shelf-life di frutta e vegetali*

Gaetano Guerra, Università di Salerno

15.30 *Apparecchiature per la cottura di alimenti: il loro ruolo nella riduzione del food waste*

Michele Simonato e Arianna Bozzato, Electrolux Professional

16.00 coffee break

16.15 *Packaging innovativo per la sicurezza nella catena del freddo*

Luigi De Nardo, Politecnico di Milano

16.45 *Life Cycle Assessment e Innovazione*

Luca Ruini, Barilla

17.15 *Food Packaging: Approcci Innovativi per l'Active Packaging*

Corrado Carretti, Saes Getters

17.45 CONCLUSIONI

Federico Pedrocchi, giornalista RADIO 24