

BAKE4FUN: soluzioni biotecnologiche innovative per prodotti da forno funzionali

Caratteristiche nutrizionali e salutistiche del pane di farro, fermentazione naturale, microincapsulazione del ferro, studi in vitro e in vivo sulla biodisponibilità ...

12 OTTOBRE 2015 ORE 14

Campus di Scienze degli alimenti Piazza Goidanich, 60

(ex via Ravennate 1020)- Cesena



Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) – Università di Bologna - ospita presso il CIRI (Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale) Agroalimentare la presentazione dei risultati finali del **Progetto Europeo BAKE4FUN** per la produzione di alimenti da forno funzionali (www.bake4fun.eu).

Tale occasione darà anche modo di presentare alle aziende del settore agroalimentare le opportunità di finanziamenti europei e regionali.

In considerazione del numero di posti limitato, per partecipare all'evento è necessario iscriversi via e-mail entro il 7 Ottobre all'indirizzo cirifood@unibo.it

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

- **ORE 14:00:** REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
- **ORE 14:20:** SALUTO DEL DIRETTORE DEL DISTAL
- **ORE 14:25:** SALUTO DEL RESPONSABILE CIRI Agroalimentare
- ORE 14:30** La piattaforma Agroalimentare della Rete AtIta Tecnologia della Regione Emilia Romagna
ENZO BERTOLDI (ASTER)
- Pausa
- ORE 14:50** Bandi regionali: opportunità di finanziamento nell'ambito del nuovo POR-FESR della Regione Emilia Romagna.
SILVANO BERTINI (RER)
- **ORE 15:10:** H2020: Opportunità di finanziamento Europee alla ricerca e innovazione per università e imprese **Alessia Di Sandro**
ARIC BIOECONOMY UNIBO
- **ORE 15:30:** COFFEA **BREAK4FUN**
- ORE 16.00** BAKE4FUN A success story of Research for SMEs benefit
 - a. UNIBO
 - b. AINIA
 - c. SME1
 - d. SME2
 - e. SME3
- **ORE 17:15:** *Discussione*

