
**CNA Emilia Romagna
MICRO E PICCOLA IMPRESA.LAB
Seconda Convention su Ricerca e Innovazione**

**“Strumenti e servizi per avvicinare le imprese all’innovazione:
le Piattaforme Tecnologiche dell’Emilia Romagna
e le opportunità di sviluppo per le PMI”**

Bologna, 9 marzo 2011

PIATTAFORMA AGRO-ALIMENTARE

Responsabile scientifico: Roberto Massini (*Università di Parma*)

Centri di ricerca:

- **BIOGEST.SITEIA** – UNIMORE Tecnopolo Reggio Emilia (**13** nuovi ricercatori)
- **CIM** – UNIPR Tecnopolo Parma (**2** nuovi ricercatori)
- **CIPACK** – UNIPR Tecnopolo Parma (**13** nuovi ricercatori)
- **CIRI Agroalimentare** – UNIBO Tecnopolo Forlì-Cesena (**15** nuovi ricercatori)
- **CRPA Lab** – Tecnopolo Reggio Emilia (**3** nuovi ricercatori)
- **SITEIA.PARMA** – UNIPR Tecnopolo Parma (**24** nuovi ricercatori)

Centri per l'innovazione e il trasferimento tecnologico:

- **CENTURIA-RIT**
- **CITI**
- **CNA Innovazione**
- **Confindustria ER**
- **DEMOCENTER-SIPE**

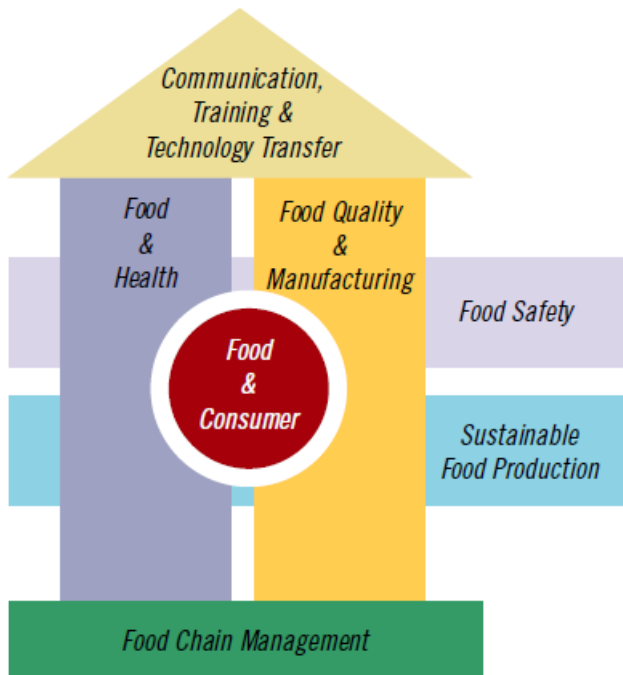
Industrie alimentari:

- **Barilla**
- **Conservas Italia**
- **Granarolo**
- **Orogel**
- **Parmalat**
- **Regard**

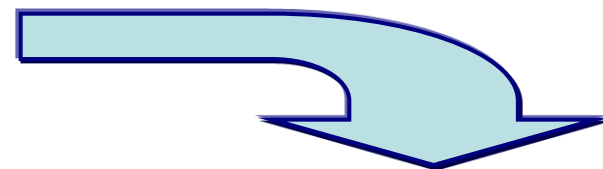
- **Nuovi metodi per la qualità e la sicurezza degli alimenti**
- **Alimenti funzionali**
- **Qualità e tipicità degli alimenti**
- **Microorganismi di interesse industriale**
- **Macchine e impianti**
- **Ottimizzazione e innovazione di processo/prodotto**
- **Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agroalimentare**
- **Qualità delle materie prime**
- **Packaging**
- **Tracciabilità molecolare e sistemi per la rintracciabilità**

- Progress in saving proteins and recovering energy (Organization UNIPR 2008-2011)
- Food Consumer Science in the Balkans: Frameworks, Protocols and Networks for a better knowledge of food behaviours (Participant UNIPR 2008-2011)
- European initiative for a better use of the results of agri-food research (Participant UNIBO 2009-2011)
- Organic sensory information system (OSIS): documentation of sensory properties through testing and consumer research for the organic industry (Participant UNIBO 2009-2011)
- New e-services for a dietary approach to the elderly (Participant UNIBO 2009-2011)
- Selection and improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific foods and risks (Organization UNIBO 2009-2013)
- Sustainable exploitation of bioactive components from the Black Sea Area traditional foods (Organization UNIBO 2009-2012)
- Interventions to promote healthy eating habits: evaluation and recommendations (Participant UNIBO 2009-2012)
- New advances in the integrated management of food processing waste in India and Europe: use of sustainable technologies for the exploitation of byproducts into new foods and feeds (Organization UNIBO 2010-2013)
- The integrated neurobiology of food intake, addiction and stress (Participant UNIBO 2010-2015)

Agenda Ricerca Strategica (SRA), 2007



Rappresentazione schematica delle aree di ricerca necessarie per conseguire la prospettiva della ETP Food for Life.



Piano di attuazione delle attività (IAP), 2008



ROMA, 17 FEBBRAIO 2010

Source Food for Life SRA

Lo IAP ha l'obiettivo di trasformare i propositi della SRA in specifiche attività multidisciplinari e collaborative

Proposte per il Key thrust 1: **Migliorare la salute, il benessere e la longevità**

1. Sviluppo ottimale, benessere e invecchiamento.

- Comprendere gli effetti della dieta sulle funzioni cerebrali.

2. Salute intestinale e funzioni immunitarie.

- Comprendere la valorizzazione delle proprietà salutari dei cibi tradizionali e innovativi attraverso la caratterizzazione di componenti/sostanze bioattivi nelle materie prime e negli alimenti.

3. Trattamento del peso corporeo e obesità.

- Comprendere il legame tra la dieta e le funzioni metaboliche (obesità e disordini metabolici associati).
- Comprendere la relazione tra la qualità dei prodotti di origine animale e la qualità dei mangimi per gli animali.

Scenario HTN: “Tecnologie della salute”

Proposte per il Key thrust 2: **Rafforzare la fiducia del consumatore nella filiera alimentare**

1 Gestione della filiera alimentare

1.1 Competitività e fiducia dei consumatori nel cambiamento dello scenario internazionale: strategie e prospettive per il Made in Italy.

1.2 Comportamento dei consumatori e fiducia nella gestione della filiera alimentare.

1.3 Migliorare la competitività, preservare e promuovere la fiducia dei consumatori con un approccio di filiera

1.4 Tracking the future: sviluppo della tracciabilità e rintracciabilità con un approccio di sistemico di filiera

1.5 Sviluppare metodi efficaci di tracciabilità e rintracciabilità di microbi, contaminanti e allergeni lungo la filiera alimentare.

2 Alimenti e consumatore - Sicurezza alimentare

2.1 Comprendere il grado di consapevolezza da parte del consumatore europeo / italiano dei temi inerenti la sicurezza e la descrizione della qualità dei prodotti.

2.2 Comprendere il grado di consapevolezza dei consumatori in relazione alla qualità/innovazione e alla sicurezza dei prodotti alimentari.

2.3 Promuovere una reale interazione con gruppi di consumatori direttamente tramite la comunicazione e la partecipazione pubblica.

2.4 Sviluppare strategie che promuovano cambiamenti comportamentali al fine di migliorare le scelte alimentari dei consumatori.

2.5 Prevedere e monitorare l’insorgenza e l’evoluzione di rischi conosciuti ed emergenti.

2.6 Migliorare la valutazione del rischio e la valutazione rischi – benefici lungo la filiera alimentare.

2.7 Sviluppare strumenti atti a garantire la sicurezza lungo la filiera alimentare.

A.3 Produzione e Qualità degli alimenti

3.1 Introdurre tecniche flessibili e modulari per la produzione di alimenti e sistemi intelligenti di controllo del processo in tempo reale.

3.2 Sviluppare, per il settore alimentare, un packaging innovativo, sostenibile e sicuro, all’interno del concetto di filiera alimentare integrata.

**Scenari HTN: “Tecnologie della salute”
“Innovazione nel Manufacturing”**

Proposte per il Key thrust 3: **Favorire una produzione alimentare sostenibile e competitiva**

1. Sviluppo di appropriati sistemi, strumenti e supporti per valutare la sostenibilità del settore agro-industriale mediante l’approccio LCA (*Life Cycle Assessment*)
2. Realizzazione di un modello di produzione primaria sostenibile attraverso l’uso razionale delle risorse naturali.
3. Valorizzazione di sottoprodotti, rifiuti, acque di processo e surplus dell’Industria agro-alimentare.
4. Sviluppo di processi ed imballaggi sostenibili per una distribuzione sostenibile.
5. “Best practices” per la sostenibilità e la competitività delle PMI del settore agro-industriale.
6. Elaborazione di scenari futuri di sostenibilità della produzione alimentare e dei sistemi di approvvigionamento in Italia.

**Scenari HTN: “Green Economy”
“Innovazione nel Manufacturing”**

Comunicazione, Formazione, Trasferimento Tecnologico e Creazione di Impresa

1 Comunicazione

- 1.1 Alzare il livello qualitativo della comunicazione dal mondo della ricerca e delle imprese ai consumatori
- 1.2 Trovare strumenti innovativi per ascoltare i consumatori e portarne le esigenze alle imprese e al mondo della ricerca
- 1.3 Trovare strumenti innovativi di comunicazione dal mondo della ricerca ai mass ai media e ai divulgatori di informazione
- 1.4 Sensibilizzare le imprese (soprattutto le PMI) ai temi dell’innovazione e del cambiamento attraverso un forte sistema di comunicazione B2B

2 Formazione

- 2.1 Determinare i bisogni, le tematiche per le diverse categorie e aree di competenze
- 2.2 Erogare dei sistemi formativi che prevedono una segmentazione di target (operatori e manager) a livello nazionale
- 2.3 Costituzione di un network europeo, a fianco di quelli esistenti per rendere accessibili le expertise esistenti a livello locale, nazionale ed europeo

Trasferimento Tecnologico

- Creare e assicurare ambiti partecipativi
- Sviluppare una metodologia per la regolazione della fase di prototipazione
- Leggibilità alle PMI dei risultati/informazioni tecnologiche esistenti

Reti di Imprese