UNIONE EUROPEA
Fondo europeo
di sviluppo regionale

REPUBBLICA ITALIANA · REGIONE SICILIANA · PO FESR SICILIA 2014-2020

SIPROFF

Soluzioni Innovative per la Produzione e valorizzazione di Prodotti da Forno Funzionali

Progetto C.U.P n. G58I18000790007 finanziato nell'ambito dell'Azione 1.1.1 "Investimenti qualificati per lo sviluppo e il potenziamento della capacità di ricerca e innovazione – Completamento graduatoria Az. 1.1.5 del PO FESR Sicilia 2014/20" - del POC 2014/2020

Evento di presentazione dei risultati

presso Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)– Aula G
Via Santa Sofia, 100 - Catania
10 luglio 2025

Ore 09:30 **Registrazione dei partecipanti**
Ore 10:00 ***Coffee di benvenuto***

Ore 10:30 **Saluti istituzionali**
Prof. M. D'Amico (Direttore del Dipartimento Di3A *- Università degli Studi di Catania)*
Dott. G. Ammavuta (Dirigente del Servizio 5.S - Dipartimento Attività Produttive Regione Siciliana)

Ore 10:45 **Introduce e modera**
Prof. G. La Via (Università degli Studi di Catania)

Ore 11:00 **Il Progetto SIPROFF: obiettivi, attività realizzate e risultati conseguiti**
Prof. G. La Via, Prof. G. Chinnici (Università degli Studi di Catania)

Ore 11:15 **Formulazione e caratterizzazione chimico-fisica delle molecole nutraceutiche da additivare ai nuovi prototipi**
Dott.ssa M.G. Melilli, Dott.ssa E. Pistorio (CNR - ICB Istituto di Chimica Biomolecolare)

Ore 11:30 **Valutazioni nutrizionali e sensoriali dei nuovi prodotti ottenuti**
Dott. S. M. Caldarella, Dott.ssa A. Grasso, Prof. B Fallico, Prof.ssa E. Arena (Università degli Studi di Catania)

Ore 11:45 **Food Packaging: ruolo sulla shelf life di prodotti da forno funzionali**
Dott.ssa C. A. Rutigliano, Dott.ssa F. N. Randis, Prof. G. Muratore (Università degli Studi di Catania)

Ore 12:00 **La realizzazione di prototipi di prodotti innovativi e funzionali:**
Ore 12:00 *Arancini e Snack funzionali - Dott.ssa P. Vaccaro (Alimenta Srl)*
Ore 12.15 *Pane fortificato - Dott. V. Donzuso (Valle del Dittaino Soc. Coop. Agricola)*
Ore 12.30 *Farina fortificata- Ing. P. Gallo, Dott. Daniele Tomasello (Molitoria S. Paolo SpA)*

Ore 12:45 **Valutazione tecnico-economiche dei nuovi prodotti realizzati**
Prof. M. D'Amico, Prof. G. Pappalardo, Dott. A. Fasciana, Dott.ssa A. Accardo, Dott.ssa M. Reitano, Prof. C. Bellia, Prof. G. Chinnici, Prof. G. La Via (Università degli Studi di Catania)

Ore 13:15 **Innovazione tecnologica e sviluppo delle imprese**
Dott. D. Cartabellotta (Direttore Generale Dipartimento attività produttive - Regione Siciliana)

Light Lunch

Associated partners

Alimenta Srl · *Valle del Dittaino S. Coop. Agricola* · *Molitoria S. Paolo S.p.A.* · *Università di Catania - Di3A* · *CNR - ICB Ist. di Chim. Biomolecolare* · *CERID Soc. Coop.*

Patron partners

Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Catania – Ministero della Giustizia · Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna

Agli studenti iscritti ai corsi di laurea del dipartimento Di3A dell'Università di Catania verranno riconosciuti i crediti formativi.
Agli iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali e dei Tecnologi Alimentari saranno riconosciuti crediti formativi (CFP) secondo quanto stabilito dai rispettivi Consigli degli Ordini nazionali.