



WORKSHOP PROGETTO FOODPRINT

*La sostenibilità e le certificazioni ambientali di prodotto:
il carbon footprint e altre opportunità a beneficio
delle imprese agroalimentari*

14 GIUGNO 2017

**EATALY - Piazzale 12 Ottobre 1492
Sala Centro Congressi (3° piano)
ROMA**

10.30	<i>Introduzione ai lavori e presentazione del progetto europeo Foodprint</i> Maurizio NOTARFONSO - <i>Federalimentare Servizi srl</i>
10.45	<i>L'impronta ambientale di prodotto nel settore agroalimentare: iniziative ed opportunità</i> Alessandra ZAMAGNI – <i>Ecoinnovazione srl</i>
11.05	<i>Il software di calcolo Foodprint: uno strumento per la misura e la riduzione delle emissioni GHG dei prodotti agroalimentari</i> Anastasios A. VASILOPOULOS – <i>Industrial efficiency engineer</i>
11.25	<i>Sviluppo di una strategia integrata per ridurre il carbon footprint di prodotto: il caso di studio aziendale YIOTIS *</i> Antoniou JOHN – <i>Yiotis S.A.</i>
11.45	<i>Tecnologie e innovazioni per ridurre l'impatto ambientale delle filiere agroalimentari</i> Nicola COLONNA – <i>Enea</i>
12.05	<i>Circular economy e la sostenibilità nell'agroalimentare: opportunità per l'innovazione di processo e di prodotto</i> Francesco FENGA – <i>Fenga Food Innovation</i>
12.30 - 13.30 <i>Light lunch</i>	

* intervento in inglese

Si prega di inviare conferma di partecipazione al dr. Maurizio Notarfonso

[\(notarfonso@federalimentare.it\)](mailto:notarfonso@federalimentare.it)