

A nome del Comitato Organizzatoresiamo lieti di invitarvi a partecipare al convegno internazionale **FOODINNOVA 2017,,** che si terrà a Cesena, dal 31.1 al 3.2.2017.

**FOODINNOVA 2017** è la quarta edizione della serie di convegni FoodInnova (http://www.foodinnova.com/), un meeting di importanza mondiale nel settore della scienza e tecnologia degli alimenti sull’innovazione. La prima edizione si è tenuta a Valencia (Spagna) nel 2010, la seconda ad Hangzhou (Cina) nel 2012 e la terza a Concordia (Argentina) nel 2014.

Nel FoodInnova 2017 verranno affrontate le tematiche di maggior interesse attuale. Si parlerà delle tecnologie innovative più promettenti, includendo le innovazioni relative al settore del packaging considerando gli aspetti legati alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità dei processi produttivi, ponendo particolare attenzione alla riduzione delle perdite durante la produzione, alla valorizzazione dei sottoprodotti e all’approccio ”omico”.

Saranno organizzati eventi paralleli *pre-conference* come workshops su progetti in corso a livello EU e regionale (POR FESR) e sul *Ethic Publishing* per favorire la discussione tra studenti di scienze alimentari, ricercatori, professionisti e rappresentanti delle industrie coinvolti nel rapporto università-industria.

**FOODINNOVA 2017,** si propone come una grande opportunità per promuovere e diffondere i risultati delle ricerche internazionali più innovative su tematiche relative alle Scienze, Tecnologie e Ingegneria alimentare, con relatori di fama internazionale cosi come ricercatori e scienziati provenienti da tutto il mondo.

L’evento è organizzato dall’Università di Bologna nel Campus di Cesena, situato nel centro di Cesena.

La conferenza riunirà ricercatori, relatori di rilebanza internazionale ((<http://www.foodinnova.com/programme>) studenti e tutta la comunità scientifica per discutere e collaborare su temi specifici relativi alle Scienze e Tecnologie Alimentari, Industria e Istruzione, raggruppati nei seguenti topics:

* **INNOVATIVE & EMERGING FOOD PROCESSING**
* **FOOD STRUCTURE AND DESIGN**
* **FOOD WASTE /BY PRODUCTS VALORIZATION / SUSTAINABILITY AND LOSSES REDUCTION (CIRCULAR BIOECONOMY AND BIOREFINERY)**
* **FOOD-OMICS APPROACH / DIGESTION AND NUTRITION**
* **INNOVATION IN FOOD SAFETY, MICROBIOLOGY AND REGULATION**
* **MATERIALS SCIENCE AND PACKAGING TECHNOLOGY**
* **UPDATE ON WATER IN FOOD**
* **ADVANCED FOOD ENGINEERING**

Vorremmo pertanto invitarvi a partecipare con la presentazione di abstracts seguendo la procedura indicato sulla pagina <http://www.foodinnova.com/submission>

**Gruppi di 4 o più partecipanti possono richiedere uno sconto del 15% sulla quota di iscrizione.**

**I membri di associazioni patrocinanti (SISTAL , Iseki Food Association, EFFoST, , SIMTREA, OTA, GHI) possono richiedere uno sconto del 10% sulla quota di iscrizione.**

**Al fine di effettuare una richiesta di sconto, si prega di contattare** secretariate@foodinnova.com

**PLEASE LOG IN AND SUBMIT  YOUR ABSTRACT ON**[**WWW.FOODINNOVA.COM**](http://www.foodinnova.com/)**!!!!**

**Further information on**[**www.foodinnova.com**](http://www.foodinnova.com/)