

Il seminario prevede interventi provenienti dal mondo accademico e dal mondo industriale sul tema dei metodi, materiali e tecnologie per l'aumento della shelf life dei prodotti alimentari "freschi" finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare.

- 10.00 - Apertura dei lavori - **Alberto Cigada**
- 10.15 - Introduzione di Comieco - **Eliana Farotto**
- 10.30 - Packaging naturalmente tecnologico  
**Barbara Del Curto** (Politecnico di Milano)
- 10.40 - Gestione delle eccedenze alimentari  
**Paola Garrone** (Politecnico di Milano)
- 11.00 - Design sistemico per la sostenibilità alimentare  
**Giorgio De Ponti** (Epta Refrigeration)
- 11.20 - PAUSA
- 11.40 - Materiali e tecnologie per aumentare la shelf life degli alimenti - **Giorgia Francini** (Sealed Air)
- 12.00 - Stampa digitale - **Luca Simoncini** (Ghelfi Ondulati)
- 12.20 - Il riempimento asettico: tecnologia e materiali  
**Virginia Melli** (Tetra Pak)
- 12.40 - Discussione e conclusioni

Per maggiori informazioni  
barbara.delcurto@polimi.it

## MATERIALI E TECNOLOGIE PER L'AUMENTO DELLA SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI



**Giovedì 11 maggio**  
**Aula Giulio Natta - Edificio 6**

Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "Giulio Natta"  
Politecnico di Milano - sede Leonardo  
Piazza Leonardo da Vinci, 32 - 20133 - Milano (MI)