

LA REGIONE FVG VERSO GLI OBIETTIVI EUROPEI 2020: IL NUOVO PSR E IL SOSTEGNO ALLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

IL RUOLO DELL'UNIVERSITÀ

P. CECCON – DI4A

- l'Università di Udine per l'agroalimentare (e non solo)
- l'Università e il PSR: ruoli e opportunità
- alcuni esempi di collaborazione

How to feed a hungry world

Producing enough food for the world's population in 2050 will be easy. But doing it at an acceptable cost to the planet will depend on research into everything from high-tech seeds to low-tech farming practices.



THE MULTIPLE-**A** SCIENCE: **A**gricultura, **A**limenti, **A**mbiente, **A**nimali



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



INTRODUCTION

Feeding the Future

SPECIAL SECTION

Food Security

CONTENTS

News

- 798 From One Farmer, Hope—and Reason for Worry
- 800 Getting More Drops To the Crops
- 801 China's Push to Add by Subtracting Fertilizer
- 802 Sowing the Seeds for the Ideal Crop

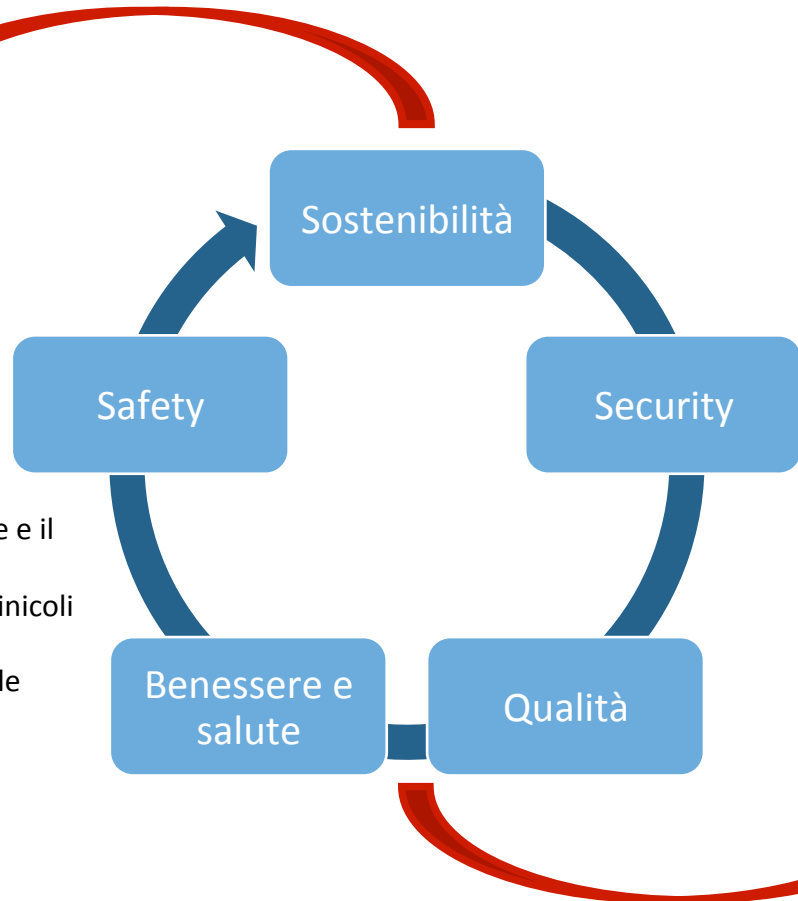
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI - **DI4A**

- L**
- Allevamento e Salute Animale
 - Scienze Agrarie
 - Scienze e Tecnologie Alimentari
 - Scienze per l'Ambiente e la Natura
 - Viticoltura ed Enologia

- LM**
- Allevamento e Benessere Animale
 - Biotecnologie Molecolari
 - Scienze e Tecnologie Agrarie
 - Scienze e Tecnologie Alimentari
 - Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio
 - Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli

- Scuola di Specializzazione**
- Allevamento, Igiene e Patologia delle Specie Acquatiche ...

- Dottorati di Ricerca**
- Scienze e Biotecnologie Agrarie
 - Alimenti e Salute Umana
 - Ambiente e Vita



- Biologia, genetica e biotecnologie delle piante e degli animali
- Chimica degli alimenti
- Chimica sostenibile
- Difesa delle produzioni agrarie e forestali
- Economia dei mercati agroalimentari e dell'ambiente
- Microbiologia degli alimenti
- Salute e benessere animale
- Sistemi di produzione agricola e animale
- Tecnologie alimentari
- Tecnologie, ambiente e territorio

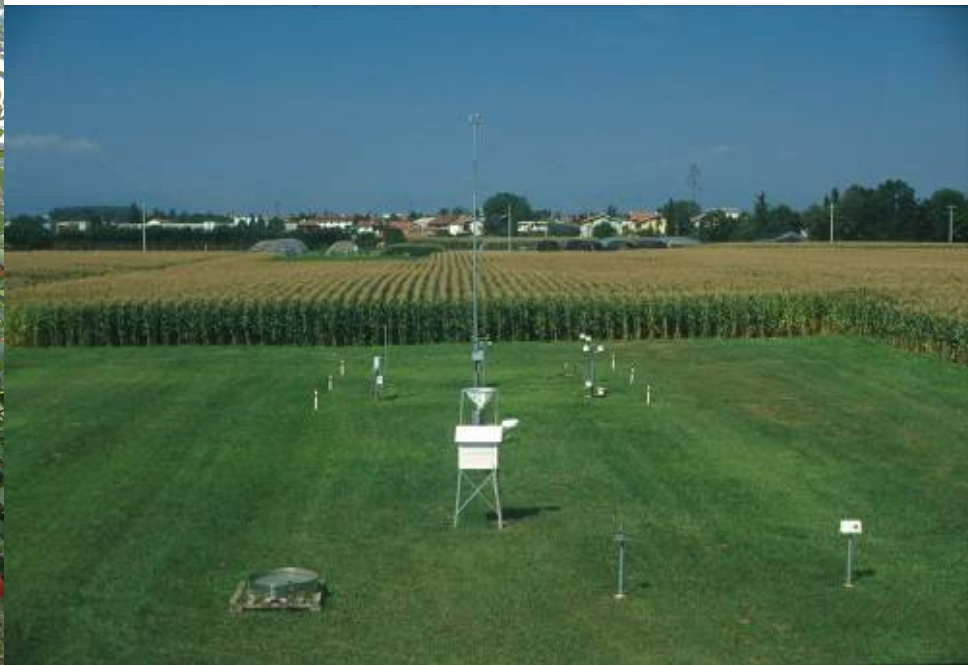


Laboratori e Strutture





Azienda sperimentale "A. Servadei"



UNIUD e PSR

LE SEI PRIORITÀ

(reg. UE n.1305/2013)

1

Promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali

2

Potenziare in tutte le regioni la redditività delle aziende agricole e la competitività dell'agricoltura in tutte le sue forme e promuovere tecnologie innovative per le aziende agricole e la gestione sostenibile delle foreste

3

Promuovere l'organizzazione della filiera alimentare, comprese la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli, il benessere degli animali e la gestione dei rischi nel settore agricolo

4

Preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura

5

Incentivare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente al clima nel settore agroalimentare e forestale

6

Adoperarsi per l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle zone rurali

FOCUS AREA	CODICE MISURA	TIPO D'INTERVENTO
1(a)	2.1	Servizi di consulenza per gli operatori agricoli, forestali e le PMI attive nelle aree rurali
	2.3	Formazione dei consulenti
	1.2	Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione
1(b)	16.1	Costituzione e funzionamento dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura
	16.2	Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera
1(c)	1.1	Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze
DOTAZIONE FINANZIARIA COMPLESSIVA € 15.400.000,00		

Settori produttivi e tematiche del progetto:

1. biologico: riduzione input nella vitivinicoltura biologica; orticoltura biologica
2. cerealicolo: controllo delle micotossine nelle filiere
3. innovazione di prodotto e di processo nel settore delle trasformazioni agroalimentari e di quelle no-food
4. zootecnico: azioni finalizzate alla genomica, all'alpeggio e alla rimonta
5. vitivinicolo: sostenibilità ambientale della viticoltura; ottimizzazione dei trattamenti fitosanitari; tecniche per la conservazione della fertilità dei suoli e delle risorse idriche; ottimizzazione delle epoche vendemmiali
6. vivaismo viticolo: controllo del rischio legato alle fitopatie emergenti
7. ortofrutticolo: controllo del rischio legato alle fitopatie emergenti; miglioramento della frigo-conservazione
8. arboricoltura da legno: aumento produttività e sostenibilità ambientale della pioppicoltura
9. gestione forestale: infrastrutturazione, sistemi di esbosco innovativi e gestione del patrimonio forestale di proprietà privata

A. Costituzione e funzionamento di Gruppi Operativi (GO) del PEI

GO = soggetti di un determinato settore produttivo + operatori del settore della ricerca + altri soggetti del sistema della conoscenza, cioè:

imprese agricole e forestali, singole o associate*;
imprenditori del settore agroalimentare*; cooperative; consorzi; organizzazioni professionali; università, enti e organismi di ricerca o sperimentazione; fondazioni e associazioni di ricerca riconosciute; ricercatori; consulenti; formatori

(partecipazione obbligatoria)*

Il GO (composto da minimo 2 soggetti) nasce attorno ad un'idea progettuale finalizzata alla co-produzione di una innovazione che risponda ad una esigenza o una opportunità di sviluppo di una o più aziende partner

B. Attuazione del progetto di innovazione da parte del GO, compresa divulgazione dei risultati

COME FAVORIRE L'INCONTRO

- un esempio: bando POR-FESR settore Agrifood (S3)
- 4 traiettorie progettuali
 - applicazione delle tecniche di industrial design al settore alimentare
 - sviluppo di sistemi innovativi di conservazione dei prodotti
 - sviluppo di sistemi di packaging attivo e intelligente
 - sviluppo di tecniche innovative per l'analisi chimica degli alimenti
- *Vetrina delle conoscenze nel settore agroalimentare*
(Friuli Innovazione, 20/5/16)
 - breve presentazione del bando
 - brevi presentazioni dei responsabili dei vari gruppi di ricerca
 - incontri face to face con le imprese interessate



INTERESSI, COMPETENZE E PROGETTUALITA' DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE NELLE TRAIETTORIE AGRIFOOD DEL POR FESR					
TRAIETTORIE	LABORATORIO/GRUPPO DI RICERCA	RESPONSABILE	TEMATICHE DI RICERCA COERENTI CON LE TRAIETTORIE 53	ESEMPI DI SETTORI DI APPLICAZIONE	EVENTUALI IDEE PROGETTUALI PER IL BANDO POR FESR
1. Applicazione delle tecniche di industrial design al settore alimentare	Tecnologie alimentari	Sonia Calligaris	Nanotecnologie per lo sviluppo di alimenti funzionali	Prodotti da forno Prodotti caseari	Sviluppo di alimenti a basso contenuto di grassi saturi e/o veicolanti sostanze bioattive
	Microbiologia	Marilena Marino	Alimenti funzionali contenenti probiotici	Prodotti caseari	Formulazione di nuovi alimenti funzionali contenenti probiotici
	Biochimica agraria e Coltivazioni arboree	Giannina Vizzotto	Sviluppo di tecniche di produzione e post raccolta di vegetali destinati alla produzione di alimenti funzionali.	Produzioni vegetali	Valorizzazione e mantenimento in post-raccolta della qualità nutrizionale degli alimenti di origine vegetale.
	Istituto di Igiene ed Epidemiologia	Maria Parpinel	Utilizzo di banche dati nutrizionali per il food design	Tutti gli alimenti	Sviluppo di nuovi prodotti con specifiche caratteristiche nutrizionali.
	Economia agroalimentare	Sandro Sillani	Valutazione dell'impatto delle innovazioni sugli atteggiamenti e sulle preferenze dei consumatori sotto il profilo economico, di marketing e della comunicazione.	Tutti gli alimenti	Misure degli atteggiamenti dei consumatori verso tecnologie e/o prodotti (ante e post). Stime dell'impatto delle innovazioni e/o della comunicazione sulle preferenze dei consumatori, sulla domanda, sul prezzo atteso, ecc.
2. Sviluppo di sistemi innovativi di conservazione dei prodotti	Tecnologie alimentari	Maria Cristina Nicoli	Previsione della shelf life degli alimenti: aspetti chimici, fisici e biologici	Tutti gli alimenti	Sviluppo e implementazione di sistemi previsionali della shelf life di alimenti
	Tecnologie alimentari	Monica Anese	Tecnologie innovative per l'estensione della shelf life degli alimenti	Prodotti vegetali Prodotti caseari Carni Bevande Prodotti da forno	Applicazione di nuove tecnologie (omogeneizzazione ad alta pressione, luce, ozono, ultrasuoni, cottura sotto vuoto, radiofrequenze) per l'estensione della shelf life degli alimenti
	Microbiologia degli Alimenti	Michela Maifreni	Gestione della sicurezza microbiologica nei processi di cottura	Impianti alimentari Ristorazione Prodotti refrigerati	Valutazione dell'efficacia di sistemi di cottura non convenzionali sulla salubrità degli alimenti.
	Microbiologia degli Alimenti	Marilena Marino	Miglioramento della qualità igienico sanitaria nell'industria alimentare (alimenti, superfici e ambienti)	Impianti alimentari Industria alimentare in genere	Inattivazione e rimozione dei biofilm microbici Ottimizzazione dei trattamenti con ozono
	Tecnologie alimentari	Nadia Innocente	Miglioramento della qualità dei prodotti caseari	Settore caseario	Studio di strategie biologiche alternative per il controllo dei difetti nei formaggi
	Tecnologie alimentari	Stefano Buiatti	Processi di produzione della birra	Birra	Produzione di birre gluten free. Gestione della stabilità proteica delle birre.
	Tecnologie alimentari	Donatella Peressini	Miglioramento della qualità dei prodotti da forno	Prodotti da forno	Impiego di cereali minori, fibra dietetica e composti bioattivi nel settore dei prodotti da forno



3. Sviluppo di sistemi di packaging attivo e intelligente	Biomateriali	Clara Comuzzi	Sviluppo di film polimerici ad attività antibatterica	Aziende alimentari Produttori di imballaggi	
4. Sviluppo di tecniche innovative per l'analisi chimica degli alimenti	Chimica degli Alimenti	Lanfranco Conte	Sviluppo di metodi analitici per la valutazione della qualità, genuinità e tracciabilità degli alimenti	Oli, miele, bevande analcoliche, formaggi	Composizione di olio di oliva in relazione alla provenienza geografica
	Chimica degli Alimenti	Sabrina Moret	Messa a punto di metodi analitici per la ricerca di contaminanti negli alimenti	Tutti gli alimenti	Problematiche relative alla cessione degli imballaggi e studio delle proprietà barriera.
	Chimica Analitica	Rosanna Toniolo	Sviluppo di sensori e biosensori per la valutazione della qualità degli alimenti on-line e off-line.	Impianti e strumenti per l'industria alimentare	Individuazione di marker per la valutazione della qualità e tracciabilità degli alimenti.
	Biochimica	Franco Tubaro	Ottimizzazione di metodi per il controllo della qualità degli alimenti.	Laboratori di analisi	Ottimizzazione di metodi per il controllo della qualità degli alimenti.
	Biochimica	Lippe Giovanna	Marker proteici di qualità in prodotti di origine animale	Carne e pesce	Valutazione della qualità delle materie prime (carne e pesce) in rapporto al benessere animale
	Tecnologie alimentari	Nadia Innocente	Valorizzazione degli scarti delle produzioni alimentari	Settore caseario Prodotti da forno Prodotti vegetali	Sviluppo di soluzioni tecnologiche per recuperare/riciclare/valorizzare scarti della lavorazione di prodotti alimentari
	Microbiologia AgroAlimentare- Ambientale	Marcello Civilini	Trattamento biologico di rifiuti, emissioni e scarti e imballaggi nell'industria alimentare	Tutti gli alimenti	Biodegradabilità Compostaggio Digestione anaerobica Biofiltrazione Controllo odori

[clicca qui](#)

un'esperienza da replicare
anche per il PSR?