



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement n° 613589.



trasferimento
tecnologico e
innovazione



INNOVAZIONE, TECNOLOGIA, SOSTENIBILITÀ

Soluzioni efficienti per aziende agroalimentari ambiziose

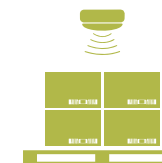
ISCRIZIONI

L'evento è gratuito e a numero chiuso. Per partecipare al workshop è necessario iscriversi attraverso il form presente al seguente indirizzo:

www.t2i.it/eventi

INDIRIZZO SEDE EVENTO

Spazio 311Verona
Salone eventi
Lungadige Galtarossa 21
37122 Verona



31 marzo 2016
ore 10.15

VERONA

In collaborazione con
Gruppo Filippi s.r.l.

INNOVAZIONE, TECNOLOGIA, SOSTENIBILITÀ

Soluzioni efficienti per aziende agroalimentari ambiziose

Obiettivo

L'evento costituisce un'importante occasione per le aziende del settore agroalimentare che ambiscono a produrre prodotti di alta qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale e i costi di gestione, con uno sguardo sulle opportunità di finanziamento di tali processi innovativi.

Per quanto riguarda l'efficientamento energetico, il progetto SUSMILK fa leva sul potenziale di sostenibilità dei processi di trasformazione del latte per mettere a punto tecnologie per un modello di "caseificio ecosostenibile".

Sarà presentata poi l'esperienza del progetto AGRO-RFID, nel quale alcuni processi aziendali sono stati resi gestibili tramite l'identificazione in radio frequenza, dalla tracciabilità lotti alla gestione della stagionatura, dal controllo delle medie alla gestione dei cicli di lavoro.

La tecnologia sviluppata in SAFETYPACK, attraverso la spettroscopia di assorbimento con tecnica TDLAS, permette di garantire il monitoraggio in linea dell'atmosfera interna delle confezioni alimentari in tempo reale, superando la logica del controllo intrusivo a campione.

La sessione tecnica dimostrativa permetterà alle aziende di approfondire le opportunità illustrate nel corso dell'appuntamento.

A chi è rivolto

Imprenditori
Manager
Direttori
Dirigenti
Responsabili di funzione

Settori

lattiero caseario
vino, pesce, carne e insaccati
pasta fresca, prodotti da forno
frutta e conserve

Il programma / Gli speaker

ore 10.15 REGISTRAZIONE

ore 10.30 APERTURA LAVORI

SALUTI INTRODUTTIVI

Roberto Santolamazza - Direttore, t²i s.c.a r.l.

FINANZIARE PROGETTI DI INNOVAZIONE IN AMBITO AGROALIMENTARE

Anilkumar Dave - Research & Innovation Manager, t²i s.c.a r.l.

ore 11.00 ESPERIENZE TECNICHE

EFFICIENZA ENERGETICA NELLA LAVORAZIONE DEL LATTE [SUSMILK]

Germano Mucchetti - Professore Ordinario, Università di Parma

Marco Battistella - I&TT Project Manager, t²i s.c.a r.l.

Leonardo Chesini - CEO, Acram s.r.l.

GESTIONE PRODUZIONE E TRACCIABILITÀ LOTTI [AGRO-RFID]

Riccardo Favaretto - Product Manager, Gruppo Filippi s.r.l.

Alberto Villa - Quality Manager, Latteria Sociale Valtellina s.c.a.

CONTROLLO NON INTRUSIVO IN LINEA DI O₂ E CO₂ NELLE CONFEZIONI [SAFETYPACK]

Paolo Tondello - CEO, L pro s.r.l.

Mario Dalla Riva - Marketing e R&D Manager, Latteria Soligo s.c.a.

ore 12.30 NETWORKING LUNCH

ore 13.00 SESSIONI DIMOSTRATIVE

Zucchetti Ad Hoc Revolution Yala - Gruppo Filippi

Safetypack laser system - L Pro gas sensing | FT System, CNR-IFN

ore 14.30 CHIUSURA LAVORI