Nuove opportunità per i sottoprodotti Agri-Food: tecnologie e processi innovativi



Come fare innovazione di prodotto e di processo attraverso i sottoprodotti e gli scarti della filiera alimentare?

Come cogliere le opportunità dell'economia circolare con la trasformazione dei rifiuti agro-alimentari in risorse produttive?

Corso realizzato in collaborazione con Ceipiemonte, Camera di commercio di Torino e Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Modulo I – Approccio metodologico per l'innovazione gastronomica - a cura di Pollenzo Food lab - Venerdì 9 Maggio 2025 - 9.00-13.00
Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II 3, Pollenzo (CN)

Obiettivo: fornire competenze avanzate nell'ambito dell'innovazione alimentare e strumenti pratici per la creazione di prodotti in linea con le esigenze del mercato e i principi dell'economia circolare.

Attraverso attività guidate del Pollenzo Food Lab dell'Università di Scienze Gastronomiche, che si dedica allo studio e alla ricerca applicata delle trasformazioni gastronomiche:

- metteremo in discussione le abitudini e le trasformazioni alimentari attraverso una metodologia di **analisi multidisciplinare** delle **materie prime** e dei **processi di trasformazione**
- esploreremo gli **strumenti** e i **metodi** per la **progettazione di prodotti alimentari innovativi**, **sani e sostenibili,** in linea con i temi "healthy" e "green", attraverso lo studio della food matrix di materie prime e by-products
- **applicheremo** la **metodologia proposta**, analizzeremo alcune materie prime e by-products come case study e identificheremo le loro caratteristiche tecnologiche, sperimentando possibili utilizzi gastronomici a seconda dei diversi processi di trasformazione alimentare impiegati

Docenti: dott. Nahuel Buracco e dott. Matteo Bigi

Modulo II - Valorizzazione dei sottoprodotti e loro effetti sulla salute umana - a cura di Università di Torino - Venerdì 23 maggio 2025 - 09:00-13:00
Politecnico di Torino, Corso Settembrini 178 (Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità Sostenibile), Torino, aula 11 AM

Obiettivo: offrire competenze avanzate sulle tecnologie green applicate alla valorizzazione dei sottoprodotti e sugli aspetti nutrizionali connessi con la creazione di prodotti funzionali da parte delle industrie alimentari.
Sarà presentato il **progetto** della **Camera di commercio di Torino** sulla **Valorizzazione dei Sottoprodotti** con i servizi offerti alle imprese del territorio.

Attraverso attività guidate:

- forniremo una panoramica delle **innovazioni tecnologiche industriali** in ambito **estrattivo** e della **trasformazione agro-alimentare**, applicabili alla **valorizzazione dei sottoprodotti**
- comprenderemo le condizioni necessarie per realizzare **nuove opportunità economiche** ed **occupazionali**
- confronteremo **"case studies" di successo** dove la tecnologia supporta la tradizione, migliora la qualità dei prodotti, riduce gli scarti e genera nuovi prodotti anche per altre filiere produttive
- analizzeremo quali sono le principali caratteristiche nutrizionali dei sottoprodotti offrendo una panoramica generale delle **connessioni con la salute umana**
- valuteremo casi specifici di **applicazione dei sottoprodotti negli alimenti** con focus specifico sulle ricadute nutrizionali
- illustreremo modalità per favorire l'**incontro tra domanda** (utilizzatori di sottoprodotti) **ed offerta** (produttori di sottoprodotti)

Docenti: prof. Giancarlo Cravotto e dott. Andrea Devecchi
Relatrici: Maria Elena De Bonis, Camera di commercio di Torino e Francesca Ilgrande, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Modulo III - Eccedenze o Eccellenze? Il valore nascosto dei sottoprodotti delle filiere - a cura di PoliTO Food Design Lab - Venerdì 23 maggio 2025 - 14:00-18:00
Politecnico di Torino, Corso Settembrini 178 (Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità Sostenibile), Torino, aula 11 AM

Obiettivo: indagare e sperimentare nuove possibilità di valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari, esplorando idee, alternative e opportunità, attraverso l'esperienza degli stessi partecipanti alla didattica e loro intuizioni.
Ogni processo produttivo genera sottoprodotti. Sono solo scarti?

Attraverso attività guidate:

- identificheremo i **sottoprodotti generati** nei loro **processi produttivi**
- esploreremo possibili **riutilizzi interni** o **opportunità di cessione**
- ragioneremo su **modelli snelli e di tecnologia** appropriata di **recupero**, **valorizzazione** e **applicazione**
- condivideremo riflessioni per individuare **sfide** e **opportunità**

Docenti: Prof. Cristian Campagnaro e Dott. Raffaele Passaro

Modulo IV – Tecnologie innovative per il riutilizzo di scarti alimentari: il packaging attivo - a cura di Lab BforDev di UNIPV - Lunedì 26/05/2025 - 09:00-13:00
Università di Pavia, Dipartimento di Scienze del Farmaco, via Taramelli 12, 27100, Pavia

Obiettivo: creare conoscenza su tecniche di trasformazione nell'ambito della valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti della filiera alimentare per la realizzazione di packaging attivo, con risalto alle tecniche in continuo che minimizzano l'uso di energia con approccio green.

Attraverso attività guidate:

- esploreremo le tecnologie e il loro impiego per lo **sviluppo di packaging** con focus su materie prime e processi in linea con i temi "healthy" e "green" food
- vedremo l'**applicazione delle tecniche** affrontate e della caratterizzazione dei prodotti ottenuti
- condivideremo l'identificazione dei **sottoprodotti generati** nei loro **processi produttivi**

Docenti: dott.ssa Eleonora Bianchi e dott.ssa Marta Pollini

Quota di iscrizione: **70 euro + IVA 22%** (costo unico, indipendentemente dal numero di moduli a cui si intende partecipare). Per studenti universitari la partecipazione è gratuita, con posti limitati e verrà confermata sulla base della disponibilità dei posti e dell'ordine di arrivo delle adesioni.

Scarica il volantino completo

Per iscrizione clicca qui

Il Percorso è ideato, nell'ambito dello **Spoke 7 Agroindustria secondaria** dell'Ecosistema dell'Innovazione NODES Nord Ovest Digitale e Sostenibile, da Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Università di Pavia

in collaborazione con **CEIPIEMONTE** e con
la **Camera di commercio di Torino** e il **Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino**

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Stampa

Informazioni utili

- **Data iniziativa:** 06.05.2025 / 26.05.2025
- **Posti totali:** 50
- **Posti disponibili:** 50
- **Posti totali per azienda:** 3
- **Data inizio iscrizioni:** 01.04.2025
- **Data fine iscrizioni:** 21.05.2025
- **Orario fine iscrizioni:** 12:00

Per informazioni

Centro Estero per l'Internazionalizzazione

via Nizza 262 int. 56 - Polo Uffici Lingotto
10126 Torino (TO)

Team Formazione

Tel. +39 011 6700640/576

Email: formazione@centroestero.org