

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

Percorso formativo focalizzato su come fare innovazione di prodotto e di processo attraverso i sottoprodotti e gli scarti della filiera alimentare (realizzato in collaborazione con Ceipiemonte)



Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Ministero dell'Università e della Ricerca



Ministero dell'Agricoltura, delle Politiche Rurali e Foreste



NODÉ Nord Ovest Digitale E Sostenibile

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.

Attraverso attività guidate:

- forniremo una panoramica delle innovazioni tecnologiche industriali in ambito estrattivo e della trasformazione

NUOVE OPPORTUNITÀ PER I SOTTOPRODOTTI AGRI-FOOD: TECNOLOGIE E PROCESSI INNOVATIVI

PERCORSO FORMATIVO MODULARE 2025

9/5 POLLLENZO | 23/5 TORINO | 26/05 PAVIA

- 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

Docenti: prof. Giancarlo Cravotto e dott. Andrea Devecchi

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 - 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 il patrocinio di Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile, CIBAN - Centro Interdisciplinare di Ricerca sul Cibo ed Antifrode.

[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:** 08.05.2025
- **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 6700640/669

Email: formazione@centroestero.org