Forum sulla Ricerca e L'Industria: il DIIn incontra le imprese

TAVOLO TEMATICO

Il Futuro dell'Agroalimentare

Prodotti, processi e packaging tra innovazione e sostenibilità

QUANDO
9 dicembre 2026

INIZIO
9.00

DOVE
Aula delle Lauree di Ingegneria "V. Cardone" - Ed. E1, Piano -1, Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Salerno - Campus di Fisciano
Via Giovanni Paolo II, 132 · 84084 Fisciano (SA)

PROGRAMMA DEL FORUM

9.00 Registrazione e caffè di benvenuto

10.00 Saluti istituzionali e introduzione

11.00 **Tavoli tematici**

13.00 Light lunch

14.30 Visita ai laboratori del DIIN

01
Innovazione di prodotto
Sviluppo di nuove formulazioni e alimenti funzionali: impiego di tecnologie ed ingredienti alternativi per rispondere alle nuove esigenze del mercato.

02
Ottimizzazione di processo
Controllo, modellazione predittiva ed efficientamento dei processi produttivi.

03
Valorizzazione di scarti e sottoprodotti
Recupero e trasformazione dei residui agroalimentari industriali in ottica di economia circolare per generare nuovo valore aggiunto.

04
Gestione e trattamento delle acque reflue
Tecnologie avanzate per la depurazione, il monitoraggio e il riutilizzo delle acque di processo.

05
Impiego di packaging innovativi
Progettazione e sviluppo di materiali di confezionamento innovativi, sostenibili, attivi e intelligenti.

FOCUS — Prodotti e processi · Gestione reflui · Recupero risorse · Sostenibilità · Food packaging

SETTORI — Agroalimentare · Conserviero · Lattiero-caseario · Vitivinicolo e Bevande · Cosmetico e Nutraceutico · Imballaggi · Gestione Acque e Ambiente

Un tavolo di lavoro, non un seminario

Aziende e ricercatori si confrontano direttamente sulle sfide che interessano oggi l'industria alimentare. L'obiettivo è far emergere i fabbisogni concreti delle imprese e individuare insieme soluzioni applicabili, opportunità di trasferimento tecnologico e temi su cui avviare convenzioni, accordi e progetti di ricerca congiunti.

Sfide industriali sul tavolo

01 Innovare prodotti e processi

Sviluppo e ottimizzazione di prodotti e processi, tra qualità e criticità di produzione.

02 Trasformare scarti in risorse

Valorizzare gli scarti e i sottoprodotti agroalimentari in un'ottica circolare per creare nuovi prodotti.

03 Ridurre consumi e impatto ambientale

Efficientare l'uso delle risorse, migliorando la gestione e il trattamento dei reflui produttivi.

04 Ripensare il packaging

Adottare soluzioni di confezionamento innovative e sostenibili per la qualità, la conservazione e la stabilità del prodotto.

Come si svolge il tavolo · ore 11.00, 120 minuti

15'	30'	45'	30'
Introduzione	**Challenge delle imprese**	**Discussione**	**Verso le collaborazioni**
Il tema, dai ricercatori	Brevi interventi delle aziende	Confronto tra imprese e ricercatori	Temi su cui proseguire

Cosa può nascere dal tavolo

Riformulazione di prodotti e prototipi
Ottimizzazione di processi
Modelli predittivi di qualità e stabilità
Soluzioni per il packaging
Tesi, tirocini e dottorati industriali
Convenzioni e progetti di R&S congiunti

A chi si rivolge

PMI e grandi imprese della filiera agroalimentare e produttori di packaging, prevalentemente in Campania e aperto al territorio nazionale e internazionale

PARTECIPA

9 dicembre 2026
ore 9.00

Aula delle Lauree di Ingegneria "V. Cardone"
Ed. E1, Piano -1

Università degli Studi di Salerno
Campus di Fisciano
Via Giovanni Paolo II, 132
84084 Fisciano (SA)

