

PROGRAMMA DIDATTICO

Il piano di formazione è sviluppato sulla base dell'*expertise* del gruppo di lavoro Food Engineering di AIDIC e dei docenti della scuola ed è strutturato in cinque moduli interconnessi (erogati in lingua italiana) sul tema: INGEGNERIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI "PURPOSE DRIVEN":

- "Delivering functionality": dal design della struttura all'ingegnerizzazione del prodotto alimentare
- "Safety by design": approcci per la valutazione e la mitigazione del rischio;
- "Gentle and smart food processing": approcci innovativi dell'ingegneria di processo per una migliore sostenibilità dei prodotti alimentari;
- "Digital transition": alimenti "computer aided", modellazione e approcci computazionali;
- "Data science": approcci statistici avanzati per interpretare le tendenze dei consumatori verso nuovi prodotti.

Partecipazione attiva e consapevole degli allievi della scuola

Un exercise-project assegnato agli allievi verrà proposto sotto forma di un vero e proprio processo su una tematica emergente per il design e sviluppo di prodotto: voci favorevoli e contrarie dibatteranno "la causa" davanti a un collegio giudicante, il quale sarà tenuto a esprimere un verdetto di assoluzione o colpevolezza. Un professionista della produzione industriale di alimenti guiderà il «processo».

SITO WEB DELLA SCUOLA

Le informazioni relative al costo, registrazioni, alloggio e logistica, sono presenti sul sito web della scuola:

<https://www.aidic.it/foodschoo/>



SUMMER SCHOOL
Como, 8-10 settembre 2022

INGEGNERIA DI PRODOTTO PER LA TRANSIZIONE ALIMENTARE IPTA



La prima edizione della *summer school Ingegneria di Prodotto per la Transizione Alimentare IPTA* è organizzata da AIDIC, Gruppo di lavoro FOOD ENGINEERING, e si terrà presso la residenza *La Presentazione* di Como, POLIMI, elegante dimora storica del XIX° secolo, dall'8 al 10 settembre 2022. La residenza sarà sede delle lezioni, degli alloggi e delle attività ricreative per i partecipanti.

Il **Gruppo di Lavoro Food Engineering di AIDIC** (Associazione Italiana di Ingegneria Chimica) condivide la visione della FAO per un mondo libero dalla fame e dalla malnutrizione e condivide la convinzione che si debba iniziare a intervenire ora per soddisfare le richieste future di una alimentazione sostenibile, sana e sicura per tutti i dieci miliardi di persone che vivranno su questo pianeta nel 2050.

L'obiettivo della scuola è un aggiornamento sui temi che guidano la sfida della transizione alimentare nei prossimi anni.

La scuola offre una formazione incisiva, diretta alla ingegneria dei prodotti alimentari. L'approccio multidimensionale fra i pilastri formativi della scuola porterà ad affrontare prontamente le sfide della produzione sostenibile di prodotti alimentari.

AIDIC-Food Engineering mira a fungere da catalizzatore per la collaborazione tra industria, università e istituzioni governative per affrontare le sfide nel campo dell'alimentazione e della nutrizione.



SEGRETERIA SCIENTIFICA

Laura Piazza (coordinatore) - laura.piazza@unimi.it

Francesco Donsì - fdonsi@unisa.it

Giorgia Spigno - giorgia.spigno@unicatt.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

segreteria@aidic.it

La scuola IPTA è rivolta operatori di settore e studenti PhD o Postdoc in possesso di laurea magistrale nelle discipline di ingegneria alimentare, ingegneria chimica, ingegneria industriale, scienze e tecnologie alimentari, scienze e tecnologie agrarie o di altre lauree magistrali corredate da comprovata esperienza nell'ambito della produzione alimentare.

**La scuola rappresenta una opportunità
per ricercatori, scienziati, professionisti provenienti da campi
multidisciplinari legati alla produzione di alimenti
per condividere gli ultimi sviluppi e creare nuove partnership**

DOCENTI

- **Laura Piazza**, Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze e Politiche ambientali, Coordinatore Food Engineering - AIDIC
- **Vincenzo Fogliano**, Wageningen University & Research (NL), chair of the Food Quality & Design group
- **Giorgia Spigno** Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza, Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile, Membro Coordinamento Food Engineering - AIDIC
- **Pier Sandro Cocconcelli** Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza, Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile
- **Francesco Donsì**, Università degli Studi di Salerno, Dipartimento di Ingegneria Industriale, Vice Coordinatore Food Engineering - AIDIC
- **Francesco Marra**, Università degli Studi di Salerno, Dipartimento di Ingegneria Industriale, Food Engineering - AIDIC
- **Silvia Salini**, Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi