

"Nuovi paradigmi per la progettazione, costruzione e funzionamento di macchine per l'industria alimentare"



## WORKSHOP FINALE

Parma, 13 luglio 2018

h 09:30-12:30

Centro S. Elisabetta - Campus Universitario di Parma  
Parco Area delle Scienze 95, Parma

### Programma

- 9.30 Saluti istituzionali  
Prof. Fabrizio Storti, Pro Rettore alla Terza Missione, Università di Parma  
Dott. Silvano Bertini, Responsabile Servizio Ricerca, innovazione, energia ed economia sostenibile, Regione Emilia-Romagna
- 9.40 Introduzione al progetto  
Prof. Alessandro Pironi, Centro SITEIA.PARMA, Università di Parma
- 9.45 Applicazione di nuovi materiali e tecnologie alla costruzione di riempitrici bevande  
Ing. Filippo Dazzi, Sidel SpA
- 10.15 Strutturazione delle superfici mediante laser ad impulsi ultracorti per una minore sporcabilità  
Ing. Gianmarco Lazzini, Centro SITEIA.PARMA, Università di Parma
- 10.30 Identificazione sperimentale di modelli di scambio termico per l'ottimizzazione di scambiatori di calore  
Prof. Fabio Bozzoli, Centro SITEIA.PARMA, Università di Parma
- 10.45 Fluidodinamica computazionale per l'ottimizzazione di estrusori per pasta  
Prof. Giuseppe Vignali, Centro CIPACK, Università di Parma
- 11.00 Omogeneizzatore "digitale" per latte e derivati  
Ing. Leonardo Maggi, GEA Mechanics Equipment Italia SpA
- 11.15 Valutazione della conformità igienico-sanitaria delle soluzioni sviluppate: tecniche e test di laboratorio  
Ing. Giampaolo Betta, Centro SITEIA.PARMA, Università di Parma
- 11.30 Esposizione degli elementi sviluppati (dimostratore) presso il Tecnopolo ed i laboratori dell'Università di Parma
- 12.00 Rinfresco

PRODUZIONE E PROGETTAZIONE  
Tecnologie produttive in stampa 3D  
Tecnologie di giunzione non convenzionali  
Nuovi materiali

COLLETORE ROTANTE SENZA GUARNIZIONI

INCOLLAGGIO E FRICTION STIR WELDING  
TEXTURIZZAZIONE DELLE SUPERFICI

SIMULAZIONE TERMOFLUIDO-DINAMICA  
NUOVE GEOMETRIE PER SISTEMI DI SCAMBIO TERMICO

OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI ALIMENTARI  
Razionalizzazione della componentistica  
Aumento delle prestazioni  
Riduzione dei costi  
Migliore design igienico

NUOVI PARADIGMI PER LA COSTRUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DI MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

www.nppfp.it

Iscrizioni

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-workshop-nppfp-nuovi-paradigmi-per-il-food-machinery-47114881880>

Informazioni

[ricerca@confind.emr.it](mailto:ricerca@confind.emr.it)

con la partecipazione di



in collaborazione con

