

"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

con la partecipazione di



in collaborazione con

