

**23-24 Giugno 2022**

**CONVEGNO**

**"Sensori intelligenti per l'industria alimentare"**

**23 Giugno 2022 ore 14:30**

Aula Magna polo Piagge, Via Giacomo Matteotti, 11, 56124 Pisa PI

<https://www.unipi.it/index.php/unipieventi/Luogo/313-aula-magna-polo-piagge>

La recente evoluzione del settore alimentare ha definito una nuova visione dell'intero comparto. L'orizzonte individuato da "Industria 4.0" ha spostato la frontiera della ricerca, e di conseguenza dell'innovazione, verso applicazioni che, sempre più, coinvolgono la gestione del processo produttivo. In quest'ottica si inseriscono tutti gli studi, e le applicazioni, sull'utilizzo di sensori "intelligenti" lungo la intera filiera agro-alimentare. Essendo una applicazione con una forte ricaduta sul processo produttivo, direttamente con il loro utilizzo e indirettamente con lo sviluppo di un importante indotto che li studia, sia il modo della ricerca che le aziende sono attente alla loro evoluzione. L'utilizzo di sensori viene infatti attualmente studiato e sviluppato in diversi comparti e per diversi segmenti della filiera.

In questa giornata, organizzata da SISTAL in presenza dopo due anni di incontri a distanza, si vuole fornire uno spunto di riflessione sulla ricerca di sensori "intelligenti" applicata al settore alimentare. L'occasione consentirà anche alla sede che ci ospita di informare i colleghi sulle ricerche e i progetti che la caratterizzano sia su questa che su altre tematiche.

## **Programma**

14:30 Registrazione partecipanti

15:00 Saluti e apertura dei lavori:

Direttore del DISAAA: Marcello Mele

Rettrice Scuola Studi Superiori S. Anna: Sabrina Nuti

Direz. Agric. e Svil. Rurale, Regione Toscana: Gennaro Giliberti

15:30 Farris S. (Università di Milano): *Sensing technologies nel settore del food packaging: recenti sviluppi e applicazioni*

- 15:55 Cecchini M. (NEST, Scuola Normale e CNR-Nano): *Biosensori ad onde acustiche di superficie e loro utilizzo per la realizzazione di un lab-on-a-chip per analisi di vino*
- 16:20 Sanmartin C. – *Applicazione di sensoristica del DISAAA-UNIFI sez TA nel settore vitivinicolo* (collaborazioni con Scuola S.Anna, Università della Toscana, CNR-Nano, CNR-INFN, IFC-CNR, University of Queensland, Parsec srl)
- 16:40 Coffee-break Pasticceria Buselli offerto da Parsec srl
- 17:00 Taglieri I. - *Sperimentazioni del DISAAA-UNIFI sez TA nel settore della panificazione* (collaborazioni con Barilla, Università di Firenze, Consorzio Pane Toscano, CNR-INFN)
- 17:20 Macaluso M.- *Sperimentazioni del DISAAA-UNIFI sez TA nel settore oleario* (collaborazioni con Salov spa, Italprogetti, Terre dell' Etruria, University of Jaen, Vaisala)
- 17:40 Modesti M. (Università della Toscana): *Sviluppo di un prototipo NIR-based per l'analisi del vino: il Progetto SmartData.*
- 17:50 Floridia G. (PARSEC srl, Sesto Fiorentino): *Dalla semplice automazione alla reale gestione dei processi enologici: progetto WINESENS*
- 18:15 Conclusione del convegno
- 20:00 Cena sociale presso Hotel San Ranieri

**Nota importante:** tutti gli interessati devono comunicare **entro il 10 giugno 2022 eventuali intolleranze alimentari**, utilizzando la scheda di iscrizione allegata.

**24 giugno 2022 ore 9.00: Assemblea Ordinaria SISTAL**  
**Aula Magna polo Piagge, Via Giacomo Matteotti, 11, 56124 Pisa PI**

#### **Ordine del Giorno**

Comunicazioni del Presidente

Partecipazione dei più giovani alla vita della Società: istituzione di gruppi di lavoro

Premio SISTAL – Presentazione dei progetti dei tre vincitori e consegna dei Premi

Istituzione Premio “Fondazione Prof. Roberto Massini –ETS”

Ratifica soci  
Modifica Regolamento  
Aggiornamenti del settore  
Approvazione bilanci  
Italian Journal of Food Science: situazione e prospettive  
Varie ed eventuali

## **MODALITA'**

**L'evento si tiene in presenza.** Sono disponibili un limitato numero di collegamenti da remoto. Indicare la necessità di collegamento da remoto nel modulo di iscrizione.

## **SISTEMAZIONE ALBERGHIERA**

Si suggeriscono alcuni Hotel nelle vicinanze:

Hotel Bologna (<https://hotelbologna.pisa.it>) 1 km

Hotel Royal Victoria (<https://www.royalvictoria.it>) 1 km

Hotel San Ranieri (<https://www.sanranierihotel.com>) dove si svolgerà la cena 3 km dal polo

Hotel Repubbliche Marinare (<https://www.hotelrepubblicamarinara.it>) 1 km dal polo

Hotel Minerva (<https://hotelminervapisa.it>) più modesto, anche questo a 1 km.

## **COME RAGGIUNGERE LA SEDE con mezzi pubblici**

Dalla stazione Pisa Centrale: autobus LAM Rossa ([https://pisa.cttnord.it/Linee\\_e\\_Orari/linee-urbane-pisa/L/133](https://pisa.cttnord.it/Linee_e_Orari/linee-urbane-pisa/L/133)) fermata via Matteotti (tragitto ca 10 minuti).

A piedi dalla stazione 20 minuti.

**Modulo di iscrizione**

(da inviare a info@sistal.org, entro 15 giugno 2022)

**"Sensori intelligenti per l'industria alimentare"**  
**23 giugno 2022 ore 14:30**

**Aula Magna polo Piagge, Via Giacomo Matteotti, 11, 56124 Pisa PI**

Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Ente/Società \_\_\_\_\_

Professione/Posizione \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Partecipazione alla cena del 23 giugno:

Sì

No

Diete speciali \_\_\_\_\_

Ho necessità di partecipare da remoto (barrare l'intenzione):

Sì

No

e-mail per il collegamento:

Firma:

COSTO DI PARTECIPAZIONE: 70 euro; bonifico a: Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (S.I.S.T.AL), IBAN: IT86 U030 6916 3261 0000 0007 807

**LA PARTECIPAZIONE AL CONVEGNO E' GRATUITA PER GLI ISCRITTI A SISTAL (si chiede di regolarizzare l'adesione entro il 10 giugno)**