

SEMINARIO DIDATTICO

Tecnologie per l'innovazione nel food business

Aule Gamma 1&2 (Aule Feruglio - Rizzi)

**MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2024
ore 15:30**

**SMART FRIDGE, VENDING E
ALTRE SOLUZIONI HIGH TECH
NELLA RISTORAZIONE
COLLETTIVA**

Un approfondimento su opportunità e rischi con esempi concreti di come la tecnologia stia trasformando la ristorazione collettiva con nuove proposte, la personalizzazione dei menù, più efficienza riducendo gli sprechi, migliorando la tracciabilità degli ingredienti e ottimizzando la preparazione dei pasti.

MODERAZIONE

Michela Maifreni
Dipartimento di Scienze AgroAlimentari,
Ambientali ed Animali

**LA COMUNITÀ UNIVERSITARIA
È INVITATA A PARTECIPARE**

15:30 BENVENUTO

Edi Piasentier
Direttore del Dipartimento di Scienze
AgroAlimentari, Ambientali ed Animali

Giannina Vizzotto
Coordinatrice del Corso di Laurea in Scienza e
Cultura del Cibo

15:40 RELAZIONI

Michele Simonato
"Al tra speranze e timori"

Gioietta Maccioni
"Spresco alimentare, innovazione e sostenibilità"

16:15 TESTIMONIANZE

Sandro Pezzarino
Area Manager, Gruppo Illiria

Matteo Maranzano
Responsabile Commerciale Area Nord Est, CAMST

Riccardo Venturini
Chief Information Officer, Sodexo

17:30 DOMANDE E RISPOSTE

18:00 MOMENTO CONVIVIALE