



CONFINDUSTRIA
Sardegna



UNICA
FACOLTÀ DI INGEGNERIA

Corso di Ingegneria Chimica per
l'innovazione e la sostenibilità dei processi

EVENTO REGIONALE DEL COMPARTO AGROALIMENTARE DELLA SARDEGNA

ECCELLENZE E INNOVAZIONI NEL CIBO E NEL VINO

L'agroalimentare della Sardegna asset strategico per l'Italia



GIOVEDÌ 10 APRILE - ORE 10



AULA MAGNA "MARIO CARTA"

FACOLTÀ DI INGEGNERIA - UNIVERSITÀ DI CAGLIARI
VIA MARENGO 2

La Sardegna, terra di tradizione e innovazione, al centro di un dialogo sulle eccellenze agroalimentari e vitivinicole.

Un'occasione per discutere strategie di crescita attraverso la sinergia tra l'impresa e l'ingegneria dei processi alimentari valorizzando il Made in Italy con il saper fare del territorio e il legame profondo tra alimentazione e benessere, simbolo di longevità.

Gian Franco Satta

Assessore dell'Agricoltura
Regione Autonoma della Sardegna

Saluti e introduzione ai lavori

Nicola Lai

Università degli Studi di Cagliari

Risorse e competenze del corso di laurea in
Ingegneria Chimica- indirizzo agroalimentare

Francesco Desogus

Università degli Studi di Cagliari

Innovare nei prodotti e processi dell'industria
alimentare: il ruolo chiave dell'Ingegneria di
chimica e di processo

Pier Francesco Orrù

Università degli Studi di Cagliari

Sostenibilità: motore di innovazione e sviluppo
nell'industria alimentare

Alessandro Fanti

Università degli Studi di Cagliari

Tecnologie dell'industria 4.0/5.0 per la
competitività dell'impresе agroalimentari

TESTIMONIANZE SUI PROCESSI DI INNOVAZIONE IN AZIENDA

Alessandra Argiolas

Argiolas Formaggi

Antonio Mancini

Cantina delle Vigne di Piero Mancini



Ministero delle Imprese
e del Made in Italy

con l'alto patrocinio di



PER PARTECIPARE ISCRIVITI QUI