

UNIS&F ospita a Treviso la Training Academy del progetto comunitario I-CON

Saranno tre giorni dedicati al settore dell'innovazione alimentare dove verranno approfonditi gli aspetti legati alla meccatronica, al food packaging e all'igiene e alla sicurezza

TT Redazione

19 marzo 2018 10:40



TREVISO Nell'ambito del **progetto comunitario I-CON** (Improving Competences and Skills through Food Sector Innovation), il 20, 21 e 22 marzo 2018 UNIS&F ospiterà una Training Academy dedicata al settore dell'innovazione alimentare, dove verranno approfonditi in particolare gli aspetti legati alla meccatronica, al food packaging e all'igiene e alla sicurezza del cibo per il settore agroalimentare.

UNIS&F è capofila e knowledge partner per l'analisi su food design, packaging e labelling attraverso Euroisa - Istituto Europeo di Analisi Sensoriale. Altri partners del progetto sono: il Parco Tecnologico di Pomurje e la Camera di Commercio Slovena, il Businnes Upper Austriaco, l'Agenzia Transdabubiana e la Campden dall'Ungheria, il CNA della regione Emilia Romagna, l'Università tedesca di Hohenheim a Stoccarda, la Camera di Commercio per l'agroalimentare della Polonia, la Camera di Commercio della Slovacchia. Sono inoltre associati al progetto anche il Ministero dell'Agricoltura della Slovenia e la società internazionale con sede a Bruxelles FoodDrinkEurope.

Il progetto, per il quale è stato **coinvolta anche l'università IUAV di Venezia** con alcuni suoi esperti, ha lo scopo di migliorare le competenze innovative e le capacità imprenditoriali nel settore agroalimentare di una vasta area dell'Europa che va dal mar Adriatico al Baltico. Questo settore, infatti, è stato definito come quello con il maggior potenziale, in grado di generare effetti socioeconomici moltiplicatori nelle aree dell'Europa centrale. E per questo le attività si concentrano sulla ricerca di soluzioni mirate al miglioramento delle competenze nel settore alimentare, attraverso una cooperazione intersettoriale tra la meccatronica (tecnologia di processo), la biotecnologia (sicurezza alimentare) e il food design (packaging).

Gruppi di lavoro e workshop di approfondimento si alterneranno durante le tre giornate tra Palazzo Giacomelli, sede di rappresentanza di **Unindustria Treviso** e le aule di UNIS&F: una grande occasione di approfondimento e accrescimento delle conoscenze per tutte le persone coinvolte nell'iniziativa.