

# L'IMPIEGO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

*Corso di formazione continua professionale*

## Patrocinio



CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Corso FAD eroga 9 crediti CFP	
<b>Destinatari</b>	Tecnologi alimentari
<b>Data inizio</b>	02/03/2026
<b>Data fine</b>	28/02/2027
<b>Durata</b>	9 ore di formazione
<b>Tipologia</b>	FAD asincrona
<b>Struttura</b>	9 dossier formativi, ognuno della durata di un'ora, e test di apprendimento alla fine di ogni modulo con domande a risposta multipla. I dossier sono pubblicati progressivamente sulla piattaforma e-Learning da marzo 2026 al dicembre 2026. I dossier formativi sono anche consultabili contestualmente sulla rivista "Macchine alimentari".
<b>Materiale didattico</b>	Formato multimediale realizzato con Articulate-Rise e in pdf scaricabile
<b>Fruizione</b>	Sulla piattaforma e-Learning LMS <a href="https://cfp.accademiati.it/">https://cfp.accademiati.it/</a>
<b>Test di apprendimento</b>	Ogni test composto da 5 domande ognuna a risposta quadrupla, di cui 1 sola corretta, viene proposto ad ogni tentativo a doppia randomizzazione. Ogni test di apprendimento può essere sostenuto massimo 5 volte.
<b>Attestato CFP</b>	Si scarica e/o si stampa dopo aver: <ul style="list-style-type: none"><li>– concluso il percorso formativo;</li><li>– superato i test di apprendimento previsti considerati validi se almeno l'80% delle risposte risulta corretto.</li><li>– compilato il questionario della qualità percepita (obbligatorio).</li></ul>
<b>Riconoscimento crediti CFP</b>	I crediti saranno riconosciuti direttamente al termine del periodo di validità dell'evento.

### Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440

E-mail: [info@accademiati.it](mailto:info@accademiati.it) - [www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n.

2059253 C.F. / P.IVA n. 08955100964

### Provider ECM ID: 5850

con accreditamento Standard

Ente di Formazione accreditato

presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

**COY**  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

## **OBIETTIVI FORMATIVI**

Il corso vuole introdurre alcune delle principali applicazioni dell'intelligenza artificiale e, in generale, della scienza basata sull'elaborazione dei big data, nell'ambito dell'industria alimentare, con l'obiettivo di farne apprendere le grandi potenzialità, insieme ad alcune criticità e sfide per i prossimi anni.

## **ABSTRACT CORSO**

Dopo una introduzione al significato di data science e intelligenza artificiale, e la loro correlazione con la sicurezza e qualità alimentare, il corso approfondirà alcune applicazioni nel settore alimentare, in riferimento al controllo di processo, al miglioramento della gestione e sostenibilità dei processi, alla ricerca e sviluppo per la formulazione di nuovi prodotti e di nuovi ingredienti a partire da sottoprodotti, alla microbiologia degli alimenti, alla previsione della shelf-life dei prodotti alimentari, fino all'ambito nutrizionale.

## **RESPONSABILE SCIENTIFICO**

### **Giorgia Spigno**

Professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari.

Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibile (DiSTAS) e Coordinatore Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, presso la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

## **PROGRAMMA**

<b>Dossier</b>	<b>Titolo</b>	<b>Autore/i</b>
1	<b>Intelligenza artificiale e data science nel settore alimentare.</b>	Giorgia Spigno Andrea Bassani
2	<b>Data Science per la filiera alimentare: il valore dei dati tra qualità, efficienza e sostenibilità.</b>	Maria Elena Latino
3	<b>Intelligenza Artificiale e valorizzazione di coprodotti nella ricerca e sviluppo.</b>	Francesco Fenga
4	<b>Modelli intelligenti per la regolazione automatica di parametri produttivi.</b>	Mattia Vallerio
5	<b>Intelligenza artificiale a supporto della formulazione di prodotto.</b>	Giorgia Spigno Gianluca Donadini
6	<b>L'Industria 5.0 nelle PMI alimentari: una guida pratica per misurare e migliorare maturità digitale, sostenibilità e resilienza.</b>	Maria Elena Latino
7	<b>Intelligenza Artificiale e big data in ambito nutrizionale</b>	Margherita Dall'Asta Letizia Bresciani
8	<b>Artificial intelligence in food microbiology.</b>	Helen Onyeaka
9	<b>Algoritmi innovativi per prevedere la shelf life e ridurre gli sprechi.</b>	Marilisa Alongi Maria Cristina Nicoli Monica Anese, Marika Valentino Marco Lopriore

### **Accademia Tecniche Nuove Srl**

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440

E-mail: [info@accademiain.it](mailto:info@accademiain.it) - [www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n.

2059253 C.F. / P.IVA n. 08955100964

**Provider ECM ID: 5850**

*con accreditamento Standard*

**Ente di Formazione** accreditato presso la Regione Lombardia

**ID operatore: 2444108,**

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

**COY**  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

## AUTORI

NOME COGNOME	LAUREA	AFFILIAZIONE
Giorgia Spigno	Scienze e Tecnologie Alimentari	Professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari. Coordinatore Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore.
Andrea Bassani	Ingegneria Chimica	Ricercatore Tenure Track di Scienze e Tecnologie Alimentari. Università Cattolica del Sacro Cuore.
Letizia Bresciani	Scienze e Tecnologie Alimentari	Professore associato di Nutrizione Umana, Università di Parma
Maria Elena Latino	Ingegneria Gestionale, indirizzo "E-business Management"	Ricercatore Tenure Track di Ingegneria Economico-gestionale, Università del Salento, Dipartimento di Ingegneria dell'Innovazione
Mattia Vallerio	Ingegneria Chimica	Ricercatore Tenure Track di Impianti chimici, Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "Giulio Natta", Politecnico di Milano
Francesco Fenga	Scienze e Tecnologie Alimentari	Presidente Ordine Tecnologi Alimentari dell'Emilia-Romagna, Toscana, Marche e Umbria. Libero professionista.
Gianluca Donadini	Scienze Biologiche, studio del comportamento umano e animale	Collaboratore DiSTAS (Università Cattolica del Sacro Cuore), Sensory Science and Brewing expert
Margherita Dall'Asta	Scienze e Tecnologie Alimentari	Professore Associato Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate, Università Cattolica del Sacro Cuore.
Marilisa Alongi	Scienze e Tecnologie Alimentari	Ricercatore RTDa di Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Udine
Maria Cristina Nicoli	Chimica e Tecnologie Farmaceutiche	Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Udine
Monica Anese	Scienze e Tecnologie Alimentari	Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Udine
Marika Valentino	Scienze e Tecnologie Alimentari	Post-doc, Università di Udine
Marco Lopriore	Scienze e Tecnologie Alimentari	Post-doc, Università di Udine
Helen Onyeaka	Biochemical Engineering	Professore Associato di Microbiologia Industriale, Department of Chemical Engineering University of Birmingham

### Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440

E-mail: [info@accademiain.it](mailto:info@accademiain.it) - [www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n.

2059253 C.F. / P.IVA n. 08955100964

**Provider ECM ID: 5850**

*con accreditamento Standard*

**Ente di Formazione** accreditato presso la Regione Lombardia

**ID operatore: 2444108,**

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

**COY**  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

## INFORMAZIONI SULLA FRUIZIONE DEL CORSO

### Indicazioni per accedere in piattaforma

1. **Collegarsi alla piattaforma e-Learning** <https://cfp.accademiati.it/>, accesso previa registrazione
  - **nuovo utente**: si registra e conferma la registrazione attraverso il link che riceve nella tua e-mail
  - **utente già registrato**: accede con e-mail e password;
2. **Effettuare il login** inserendo le credenziali: e-mail e password
3. **Home page: è presente il percorso formativo i cui** moduli saranno progressivamente pubblicati nelle date indicate.

### Per scaricare l'attestato con i crediti CFP è necessario aver:

- \*\* completato lo studio dell'intero percorso formativo;
- \*\* superato i test di valutazione dell'apprendimento previsti (minimo 80% delle risposte devono essere corrette).

***Sono consentiti massimo 5 tentativi per il superamento di ogni test;***

- \*\* compilato la scheda di valutazione dell'evento – Qualità percepita (obbligatoria).

---

#### Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440

E-mail: [info@accademiati.it](mailto:info@accademiati.it) - [www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n.

2059253 C.F. / P.IVA n. 08955100964

Provider ECM ID: 5850

con accreditamento Standard

Ente di Formazione accreditato  
presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

**CQY**  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015