

# WORKSHOP: AICQ SICILIA AGRI- FOOD 2019

## Il vantaggio competitivo delle aziende agroalimentari in Sicilia.

### Lo scenario attuale e le prospettive future

Palermo 14 Giugno 2019

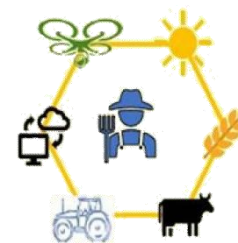
La partecipazione è gratuita previa iscrizione

CONVENTO DI BAIDA

Via al Convento di Baida, 43 –

Palermo Lat 38.114174 (N), Lon

13.297047 (E)



Per AICQ Sicilia divulgare la **cultura della qualità** non significa esclusivamente erogare formazione su specifiche norme tecniche, ma significa anche creare nel territorio momenti di profonda riflessione sul funzionamento del mondo dell'impresa e sul contesto in cui essa opera.

La Sicilia gode dell'unicità di fattori pedoclimatici e di grande tradizione che favoriscono la coltivazione e trasformazione di prodotti della terra pregiati; tuttavia la vocazione di un territorio non basta da sola a determinare il successo delle aziende agroalimentari Siciliane: il successo aziendale è perlopiù determinato, oltre che dall'eccellenza delle produzioni, dalle capacità imprenditoriali, dalla strategia d'impresa, dagli investimenti in innovazione, dalle competenze, dal consolidamento di buone prassi di produzione finalizzate alla garanzia dell'igiene e sicurezza delle produzioni alimentari.

Nell'ultimo ventennio i consumatori dimostrano un crescente grado di attenzione verso la qualità e la sicurezza, i processi di trasformazione e gli effetti sulla salute dei prodotti alimentari. Ciò ha portato alla richiesta di prodotti alimentari di qualità sempre maggiore ed al bisogno di più informazioni.

Lo scopo del primo workshop AICQ Sicilia Food è illustrare a imprenditori, professionisti e tecnici del settore agroalimentare quali sono gli strumenti per creare il vantaggio competitivo che permette alle aziende agroalimentari di fare conoscere i propri prodotti di eccellenza in tutto il mondo.

## Programma

**08:30 - 09:00** Registrazione dei partecipanti

**09:00 - 09:15**

Saluti del Presidente di AICQ Sicilia *Pietro Vitiello*

**9:15 - 9:30**

Il vantaggio competitivo delle aziende agroalimentari. Stato dell'arte e possibili sviluppi.

*Valentina Vasta, Vicepresidente AICQ Sicilia*

**9:30 - 10:00**

La valorizzazione del sistema agroalimentare Siciliano: la certificazione di qualità riferita al territorio ed all'ambiente.

*Pietro Columba, Università degli Studi di Palermo*

**10:00 - 10:30**

Industria 4.0 settore agroalimentare: orizzonti applicativi, scenari presenti e futuri.

*Marco Masselli, Presidente Gruppo Giovani AICQ Nazionale*

**10:30 - 11:00**

La block chain, uno strumento per la garanzia della qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari.

*Gia Luca Mascellino, Chain For Food, Pavia*

**11:00 - 11:15** Coffee break

**11:15 - 11:20**

Vincere sul mercato regionale, nazionale ed internazionale. Testimonianze.

*Giuseppe Sabatino, AICQ Sicilia*

**11:20 - 11:50**

Qualità e Territorio: l'esperienza di Coop Alleanza 3.0.

*Matteo Massari, COOP Alleanza 3.0*

**11:50 - 12:20**

Una testimonianza di impresa di successo dal mondo vitivinicolo siciliano.

*Giovanni Greco, CVA Canicatti società cooperativa agricola*

**12:20 - 12:50**

Innovazione di prodotto e di processo: il vantaggio competitivo nell'industria di trasformazione della frutta a guscio.

*Daniele Romano, Damiano S.p.A.*

**12:50 - 13:30**

ROUND TABLE: considerazioni conclusive e chiusura lavori.

*Filippo Parrino, Presidente LegaCoop Sicilia*

**13:30** Light lunch



Con il patrocinio

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI  
DI SICILIA E SARDEGNA



Agli iscritti all'albo OTASS saranno riconosciuti i crediti formativi.

La partecipazione al convegno è gratuita, previa iscrizione:

[www.aicqsicilia.it](http://www.aicqsicilia.it)

Il rilascio dell'attestato di partecipazione è subordinato alla presenza per l'intera durata del convegno.

**L'iscrizione all'AICQ Sicilia, nel giorno del workshop, comporta uno sconto del 10% sulle quote previste.**

I partecipanti al workshop potranno usufruire di sconto del 10% su un corso del settore alimentare AICQ Sicilia da utilizzare entro il 31/12/2019. Per i soci lo sconto è del 30%.

Informazioni presso segreteria organizzativa: [alimentare@aicqsicilia.it](mailto:alimentare@aicqsicilia.it)

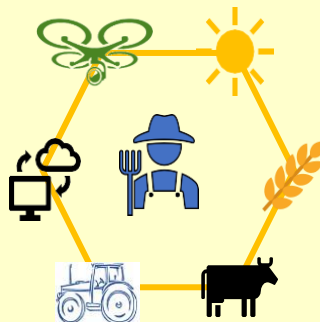
# WORKSHOP AICQ SICILIA AGRI-FOOD 2019

**Il vantaggio competitivo delle aziende agroalimentari in  
Sicilia**  
*Lo scenario attuale e le prospettive future*

**14 Giugno 2019**

**Palermo, Convento di Baida**

**Via al Convento di Baida, 43**



La partecipazione al convegno è gratuita, previa iscrizione al seguente link: [modulo iscrizione on line](#)

## Programma

**8:30 - 9:00** Registrazione dei partecipanti

**9:00 - 9:15**

Saluti del Presidente di AICQ Sicilia - *Pietro Vitiello*

**9:15 – 9:30 Introduzione alla Prima sessione**

Il vantaggio competitivo delle aziende agroalimentari. Stato dell'arte e possibili sviluppi. - *Valentina Vasta, Vicepresidente AICQ Sicilia*

**9.:30 – 10:00**

La valorizzazione del sistema agroalimentare Siciliano: la certificazione di qualità riferita al territorio ed all'ambiente. - *Pietro Columba, Università degli Studi di Palermo*

**10:00–10:30**

Industria 4.0 nel settore agroalimentare: orizzonti applicativi, scenari presenti e futuri. - *Marco Masselli, Presidente Gruppo Giovani AICQ Nazionale*

**10:30 – 11:00**

La bolckchain, uno strumento per la garanzia della qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari. – *Gian Luca Mascellino, ChainForFood, Pavia*

**11.00 – 11.15 Coffee break**

**11:15 – 11:20 Introduzione alla Seconda sessione:**

Vincere sul mercato regionale, nazionale ed internazionale. Testimonianze. - *Giuseppe Sabatino, Consigliere AICQ Sicilia*

**11:20 – 11:50**

Qualità e Territorio: l'esperienza di Coop Alleanza 3.0. - *Matteo Massari, COOP Alleanza 3.0*

**11:50 -12:20**

Una testimonianza di impresa di successo dal mondo vitivinicolo siciliano- *Giovanni Greco CVA Canicatti, Società Cooperativa Agricola*

**12:20 -12:50**

Innovazione di prodotto e di processo: il vantaggio competitivo nell'industria di trasformazione della frutta a guscio. - *Daniele Romano, Damiano S.p.A.*

**12:50 – 13:30**

Tavola rotonda: Considerazioni conclusive e chiusura dei lavori. - *Filippo Parrino, Presidente LegaCoop Sicilia*

**13:30 Light lunch**

Con il patrocinio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna.  
Agli iscritti all'albo OTASS saranno riconosciuti i crediti formativi.



Il rilascio dell'attestato di partecipazione è subordinato alla presenza per l'intera durata del convegno.

**L'iscrizione all'AICQ Sicilia, nel giorno del workshop, comporta uno sconto del 10% sulle quote previste.**

I partecipanti al workshop potranno usufruire di sconto del 10% su un corso del settore alimentare AICQ Sicilia da utilizzare entro il 31/12/2019. Per i soci lo sconto è del 30%.

Informazioni presso segreteria organizzativa: [alimentare@aicqsicilia.it](mailto:alimentare@aicqsicilia.it)