



Assessorato all'Università e Ricerca Scientifica,
Innovazione Tecnologica e Nuova Economia,
Sistemi Informativi e Statistica



INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI Centri Regionali di Competenza



ProdAI – Produzioni agroalimentari

L'approccio di ProdAI è quello di soddisfare le esigenze – costantemente monitorate – manifestate dalla filiera agroalimentare.

I principali output

L'articolazione dell'offerta prevede le seguenti Aree Strategiche d'Affari (ASA):

ASA 1 - Ricerca applicata e innovazione:

- Qualificazione della materia prima vegetale
- Qualificazione della materia prima animale
- Innovazione di processo
- Innovazione di prodotto
- Marchi e brevetti
- Recupero e valorizzazione dei materiali scarti
- Packaging per alimenti
- Fingerprinting di prodotti tipici e tradizionali

ASA 2 - Consulenza tecnica:

- Tracciabilità e rintracciabilità
- Etichettatura: valorizzazione dei prodotti alimentari attraverso una corretta etichettatura
- Certificazioni: ISO 22000:2005 e HACCP
- Supporto su impianti e processi
- Indagini di laboratorio
- Indagini sugli imballaggi

ASA 3 - Consulenza strategica e di marketing:

- Auditing tecnologico
- Previsioni tecnologiche
- Esplorazioni tecnologiche
- Programmi di innovazione.

ASA 4 – Formazione:

- Formazione ai giovani
- Formazione alle imprese
- Formazione alla PA

La struttura

ProdAI si avvale di gruppi di ricerca operanti presso tutti gli enti soci: Università degli Studi di Salerno, Università degli Studi di Napoli "Federico II", Seconda Università degli Studi di Napoli, Università degli Studi di Napoli "Parthenope", Università degli Studi del Sannio, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Angri.

ProdAI opera in un'ottica di integrazione delle competenze multidisciplinari delle risorse umane per essere a supporto delle aziende agroalimentari lungo tutta la filiera.

Il modello creato è in grado di:

- superare la frammentazione dei gruppi di ricerca operanti in Campania, dimostrando l'efficacia di sinergie e multidisciplinarietà
- portare alla luce le potenzialità applicative della ricerca realizzata dagli enti istituzionali
- costituire una rete stabile di competenze che opera attraverso un'efficace integrazione di sistema
- rendere disponibili i risultati della ricerca alle filiere produttive per innalzare la qualità ed il valore aggiunto dei prodotti
- rispondere alla domanda implicita ed esplicita di ricerca trasferibile da parte del sistema industriale
- rendere organica una nuova entità, capace di proporre interventi innovativi a tutto campo nel settore agroalimentare
- formare professionalità da inserire in azienda per gestire l'innovazione nei diversi comparti della filiera agroalimentare.

Mercato potenziale

Il mercato potenziale di **ProdAI** per attività di ricerca e consulenza è rappresentato da:

- aziende agroalimentari nazionali ed internazionali;
- istituti di ricerca;
- Pubblica Amministrazione.

Relativamente alle attività di formazione il mercato potenziale è rappresentato da:

- personale operante presso aziende agroalimentari nazionali ed internazionali;
- dipendenti diretti ed indiretti della Pubblica Amministrazione;
- giovani laureati.

Committenti/Clienti

Company One AG, Swizerland; Comune di Serino; Consorzio Promos Ricerche; Dupi Italia Srl; Golden Nuts Srl; ISPAAM; La Torraca Srl; Medac Srl; Micromeccanica Srl; Nutrizoo Sas di Vincenzo Di Rocco; Primoljo Scarl; Saiaqsi Srl; Società Agricola EuroPark Srl; Società Terranera Srl; Consorzio Technapoli; Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro"; Università degli Studi di Salerno; Gruppo Urbani tartufi.

Contatti

PRODAL - Centro Regionale di Competenza Produzioni Agroalimentari

Università degli Studi di Salerno, Via Ponte Don Melillo

84084, Fisciano (SA)

Tel.: +39089 964028

Fax: +39089 964168

Web Site: www.prodalricerche.it

Marketing contact

Fondazione FORMIT
Via G. Gemelli Careri, 11
00147 Roma, Italy
tel. +39-06-5165001
fax +39-06-5137868
email: crdc-campania@formit.org
website: www.formit.org



