

INIZIO 01/10/2020 FINE 01/01/1970

FOOD TECH: stampa 3d ALIMENTARE

 Referente: LARINI ELISABETTA

 sede.viadana@ialombardia.it

DURATA CORSO
24 ORE

QUOTA ISCRIZIONE
190 €

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

La tecnologia sta rivoluzionando il modo di fare cucina tramite l'innesto di processi digitali che riescono a standardizzare produzioni che fino ad oggi richiedevano grande maestria e lunghi tempi di preparazione. Il processo di modellazione e stampa 3D consente di realizzare forme create e disegnate al computer (modelling) e renderle reali utilizzando una stampante 3D caricata con "cartucce" edibili. I prodotti che si ottengono sono straordinari, di ottima qualità dal punto di vista del gusto e perfettamente replicabili in numero potenzialmente illimitato. Le applicazioni possibili sono moltissime e limitate solo dalla fantasia e creatività di chi le utilizza, essendo la materia prima costituita da qualsiasi alimento che sia riducibile ad un impasto.

CONTENUTI

Tecnologia utilizzata per la modellazione e la stampa 3D; Caratteristiche fisico-chimiche delle materie che si possono utilizzare per creare le basi degli alimenti; Applicazione di tecniche di modellazione utilizzando software per la creazione di "oggetti" stampabili in 3D; Predisposizione il processo di stampa 3D per la realizzazione di materiali alimentari.

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Company, private, others

REQUISITI: Buone competenze informatiche

NUM MIN./MAX PARTECIPANTI:
8 / 12