**Cibus Tec Digital Factory**

Nel **Padiglione 4,** all'interno dell'area **CIBUS TEC DIGITAL FACTORY** il futuro dell'industria alimentare prende vita. Il visitatore interagisce con **un modello di Food Factory 5.0**, in cui le tecnologie digitali, quali **Industrial IoT (Internet of Things), VR (Virtual Reality) e Intelligenza Artificiale** consentono di ottimizzare l’efficienza produttiva, semplificare le operazioni di manutenzione e formazione, rendere le produzioni più sostenibili e abilitare nuovi modelli di business post-vendita per i costruttori di macchine.

Monitorare l'efficienza delle macchine connesse e individua eventuali colli di bottiglia accedendo ai dati operativi in tempo reale. Eseguire operazioni di manutenzione e formazione in realtà virtuale. Ordinare i pezzi di ricambio direttamente dal catalogo interattivo 3D della macchina. Conoscere in qualunque momento i costi di produzione e i consumi energetici dei tuoi impianti. Questo è un vero modello di Digital Factory… ma le sorprese non finiscono qui! In quest’area scoprireml come l'intelligenza artificiale cognitiva semplifica il **supporto tecnico degli impianti e l’accesso alla conoscenza aziendale, grazie ad un assistente virtuale basato su Chat-GPT**.

La Food Factory 5.0 sarà basata sulla tecnologia di **40Factory**; in particolare le soluzioni Industrial IoT MAT e MAT XR By Linkersys, insieme all'assistente virtuale WILSON.AI saranno collegate alle macchine degli espositori aderenti all’iniziativa, che hanno già intrapreso un vincente percorso di digitalizzazione della propria offerta.

L’obiettivo è mostrare come **una corretta integrazione delle nuove tecnologie digitali** in una logica collaborativa di ecosistema, **introduce notevoli vantaggi** sia alle aziende costruttrici di impianti, che possono espandere la loro offerta di servizi e migliorare il rapporto con i clienti finali, sia agli utilizzatori degli impianti stessi, che possono aumentare notevolmente la loro efficienza operativa e ottimizzare i costi di gestione degli asset.

**Cibus Tec Industry e Demo**

*Già dal 2011, Cibus Tec si è proposta come la prima manifestazione del settore Food Tech capace di arricchire l’offerta espositiva con un’esperienza innovativa: l’esposizione di linee di produzione dimostrative in funzione. Il progetto, intitolato Cibus Tec Industry, grazie alla collaborazione di un numero sempre crescente di partner tecnologici, ci ha consentito di ricreare diverse linee altamente automatizzate e realmente funzionanti che mostrano alcune fasi topiche di lavorazione e confezionamento di prodotti alimentari.*

Quest’anno in fiera:

***LINEA DOYPACK***

Orari delle dimostrazioni: 11.00 - 12.00 - 15.00

Questa linea va a ricreare il **confezionamento di prodotti in sacchetti “salva prodotto” Doypack**, applicato alle caramelle (ma il processo è estremamente versatile). Un aspiratore trasporta il confetto fino alla pesatrice a 10 teste, che corregge eventualmente la dose di prodotto da inserire in confezione. La confezionatrice presenta sia un caricatore buste con pick&place servoassistito, sia un sistema di scarto delle confezioni non aperte o mal posizionate. Integra la linea un miscelatore di gas elettronico in comunicazione diretta con la macchina, che riduce al minimo i consumi. A questo punto, le confezioni passano attraverso un sistema di controllo in linea della tenuta della saldatura, a garanzia della sicurezza alimentare e della qualità del prodotto finale.

***LINEA FORMAGGIO***

Orari delle dimostrazioni: 11.15 - 12.15 - 15.15

Una seconda linea ripropone i **processi di porzionatura e confezionamento di formaggio a pasta dura e semidura**. Il primo step è il taglio, operazione che può essere condotta con diametri ed altezze diverse, ottenendo prodotti a geometria fissa oppure a peso calibrato. Il formaggio porzionato giunge tramite un sistema di trasporto al controllo qualità, che si svolge in 2D e 3D, analizzando il prodotto sia dimensionalmente, sia cosmeticamente. Due robot antropomorfi lo manipolano, posizionandolo su altrettante macchine demandate al confezionamento, rispettivamente in MAP (con successivo passaggio per la peso-prezzatura automatica) e in Skin su cartoncino (con transito attraverso un sistema combinato a raggi x e una selezionatrice ponderale per l’individuazione di corpi estranei pericolosi). Anche il tema della sicurezza sul lavoro entra in gioco in questa linea, grazie ad apposite protezioni in acciaio inox, a salvaguardia delle attività svolte dall’operatore umano.

***LINEA PINSA***

Orari delle dimostrazioni: 11.30 - 12.30 - 15.30

Questa linea è dedicata a un prodotto da forno della tradizione italiana che ha vissuto negli ultimi anni un incredibile boom, dapprima nel canale Fuori Casa e poi nella distribuzione organizzata, continuando a riscuotere successo anche all’estero: la pinsa. I processi di impasto, formatura e confezionamento del prodotto finito sono orientati all’obiettivo di ottimizzare la produzione, evitando residui e sfridi, oltre a garantire un’estrema precisione di peso. La linea lavora l’impasto con grande delicatezza, così da preservare la consistenza soffice della pinsa nascosta sotto la sua tipica crosta esterna croccante. Dopo la cottura (che in fiera è simulata), il prodotto è pronto al passaggio in flow-pack, in confezione ermetica a tre saldature. Appositi metal detector scongiurano la presenza di contaminanti metallici accidentalmente finiti sul prodotto. La linea si conclude con gli ultimi due step: un sistema di controllo per le produzioni a peso fisso (in grado di arrivare a cadenza di 240 confezioni al minuto) e l’etichettatura.

**LabWorld Arena**

Una quattro giorni di eventi, a metà strada tra **divulgazione** e **dimostrazione** sul mondo dell’analisi di laboratorio: dal 24 al 27 ottobre Cibus Tec ospita un’area speciale dedicata **a tecniche, strumentazioni e grandi temi legati all’analisi alimentare**, la **LabWorld Arena (Padiglione 5 – Area F 072)**. Un ricco programma permetterà di vedere da vicino la strumentazione più innovativa, scoprire le tecniche analitiche d’avanguardia e conoscere l’offerta innovativa dei fornitori di strumentazione presenti nell’area.

**Area Start Up**

In quest’area sono raccolti i progetti innovativi destinati a cambiare le regole del gioco nel settore food & beverage. Molti dei più promettenti progetti di ricerca e sviluppo sono, infatti, in mano a **start up altamente innovative**, che cercano di fornire soluzioni creative e tecnologicamente avanzate per rispondere alle nuove sfide. Insieme ai nostri Partner, **Le Village by Crédit Agricole**, **Eatable Adventures** e **ICE-Agenzia**, abbiamo selezionato le migliori start up per promuovere l'innovazione e la digitalizzazione nel settore alimentare e delle bevande:

* 3Bee srl
* Aizoon Consulting srl
* Biorsaf srl innovativa
* Byprotrade srl
* Codyfarm s.r.l semplificata
* Compopack srl
* Cooki srl
* Deestr
* Feelera srl sb
* Food and Flavours Engineering
* Genuine Way srl
* HACCP Facile
* Heallo srl
* IN4Agri Start-up innovative Società Benefit
* Innovabile srl
* Innovative press srl
* Intellico s.r.l.
* Laboratori Fabrici srl
* Mach3D srl
* Maltese srl
* Neoma srl
* Nutras srl
* Pimento: promoting innovation of fermented foods
* Quindi by Prorob s.r.l.
* Rurall S.p.A.
* Smart Domotics s.r.l.
* Tomorrow Tech
* Trusty s.r.l. Società Benefit

**Cibus Tec Talent Academy**

La ricerca di giovani talenti altamente specializzati contraddistingue oggi il panorama di tutte le aziende più dinamiche, innovative e tecnologicamente avanzate, comprese quelle della filiera del food. Ma **come fare a integrare i giusti talenti all’interno di business complessi?**

Le **Fondazioni ITS Academy** rappresentano nel nostro Paese l’unico **canale di formazione terziaria non universitario subito professionalizzante**, vale a dire una filiera didattico-formativa d’avanguardia che – guardando nello specifico agli ITS attualmente attivi sul territorio di Parma e provincia – spazia dalla meccanica al sistema agroalimentare, fino alla logistica. ITS ha aperto convintamente alla co-progettazione delle attività didattiche con le imprese per disegnare corsi su misura rispetto alle esigenze reali del mondo del lavoro.

Da un lato, quindi, **le aziende cercano personale tecnico specializzato** non facilmente reperibile nel mercato del lavoro; dall’altro**, i giovani talenti richiedono opportunità di impiego qualificate** e con solide prospettive di carriera.

“**Cibus Tec Talent Academy**” è un’area speciale della fiera, concepita con  **[CisitaParma](https://www.cisita.parma.it/giovani/its/)**, partner di tutte le Fondazioni ITS Academy attive a Parma e provincia  ([ITS Tech&Food](https://www.itstechandfood.it/), [ITS Maker](https://itsmaker.it/), [ITS Logistica Sostenibile](https://www.itslogisticasostenibile.it/home-page-it)). Collocata nel **padiglione 3 – stand A 026**, intende promuovere un incontro proficuo e virtuoso tra gli attori di questi poli formativi e i referenti delle Aziende della filiera del food, al fine di condividere il valore aggiunto offerto dalla collaborazione a più livelli tra i centri di alta specializzazione rappresentati dalle ITS Academy e il mondo produttivo.