



Traiprol@c

Nuove tecnologie e nuovi disciplinari di produzione per le aziende lattiero-casearie.

Costo progetto:
1.800.000,00 euro



ASSE 1
Imprese e ricerca

Finanziamento
PO FESR Sicilia 14/20:
1.527.886,00 euro

Progetto: Traiprol@c

Azione: 1.1.5

Beneficiario: Arancia-ICT, Cooperativa Agricola Zootecnica Tumarrano, Il Caciocavallo Soc. Coop., Università degli Studi di Palermo.

Data inizio progetto:
Novembre 2019

Data fine progetto:
Aprile 2023

ABSTRACT PROGETTO

TraiproL@C nasce per migliorare la competitività delle aziende lattiero-casearie siciliane e la loro capacità di reggere alle pressioni competitive delle nuove economie.

L'idea progettuale punta a definire nuovi disciplinari di produzione e realizzare un sistema di certificazione e autenticazione avanzato attraverso web e mobile app.

CONTENUTO DEL PROGETTO

Il progetto Traiprol@c, realizzato con il contributo del PO FESR 2014-2020, punta a definire nuovi processi di produzione per le aziende lattiero-casearie, fornendo nuovi strumenti che consentono di operare in un mercato che richiede un nuovo modo di produrre, standard qualitativi sempre più alti e disposizioni più severe in materia di controllo, unitamente a maggiore trasparenza e tracciabilità.

Il progetto, ideato e sviluppato da Arancia-ICT S.r.l. con la Cooperativa Agricola Zootecnica

Tumarrano di Cammarata, la Società Cooperativa il Caciocavallo con sede ad Altofonte e l'Università degli Studi di Palermo, prevede la realizzazione un sistema di certificazione e autenticazione avanzato gestito in modalità SaaS (Software as a Service) e attraverso Web e Mobile App, in grado di "dialogare" con un Network di Sensori (IoT) per il monitoraggio in tempo reale di alcuni parametri specifici della materia prima e per l'attuazione di soluzioni per la vendita al consumatore finale; sarà in grado di gestire flussi informativi di diversa provenienza ed elaborarli restituendo al consumatore finale informazioni sulle etichette o sui portali per la vendita online.

Traiprol@c prevede, a partire dall'applicazione, lo sviluppo e la validazione di innovazioni tecnologiche avanzate, di processo e di prodotto, testate inizialmente in laboratorio per arrivare all'applicazione in azienda.

Nel concreto, la tecnologia verrà utilizzata nella produzione innovativa di lattici fermentati, formaggi a latte pastorizzato e a latte crudo e fornirà un sistema di certificazione a garanzia dell'origine e delle caratteristiche organolettiche della materia prima con cui il prodotto caseario è stato ottenuto.

L'implementazione di soluzioni per la tracciabilità digitale consente inoltre alle imprese una riduzione dei costi di gestione delle scorte e degli sprechi alimentari e il consolidamento dei rapporti di filiera.