



## EVENTI FORMATIVI

### CRM Imprese Agroalimentare, Turismo e Ambiente

## OPEN DAY

**Ascea (SA) 3 luglio 2015**

Fondazione Alario per Elea-Velia Sala Francesco Alario

## PROGRAMMA

### ore 10 | sessione mattutina

- Welcome coffee e registrazione partecipanti
- Presentazione del KIBSlab
- **Tavola Rotonda**
  - › Il CRM per l'Agroalimentare, il Turismo e l'Ambiente
  - › Testimonianze e best practices
- Quick Lunch

### ore 15 | sessione pomeridiana

#### CRM

La gamma dei prodotti di eccellenza del territorio cilentano, la costruzione dei nuovi mercati e l'applicazione dei sistemi CRM

"Una proposta di valore al servizio delle Imprese degli Ordini Professionali e della Pubblica Amministrazione"



La tua  
**Campania**  
cresce in  
**Europa**



## CRM Imprese Agroalimentare, Turismo e Ambiente

**La gamma alimentare dei prodotti di eccellenza del territorio cilentano, la costruzione dei nuovi mercati e l'applicazione dei sistemi CRM**

Indirizzo di benvenuto e presentazione del progetto: Avv. Tommaso Chirico | Amministratore Delegato  
Fondazione Alario per Elea-Velia e Presidente KIBSlab

Indirizzi di saluto: Vittorio Sangiorgio | Presidente Coldiretti Salerno

---

### Tavola Rotonda

Dr. Giuseppe Cornacchia	CIA – Direttore Dipartimento Sviluppo Alimentare e Territorio
Dr. Cesare Filiberti	Direttore Laboratorio Chimico Merceologico Camera di Commercio di Roma
Dott. Giuseppe Orefice	Presidente Slow Food Campania
Dr. Vito Puglia	Perbacco – Enoteca, Osteria

Moderatore: Carlo Hausmann

---

### Focus sull'evoluzione dei prodotti e dei mercati - Sommario degli Interventi

**Dott. Carlo Hausmann** | Direttore Generale Azienda Romana Mercati (Coordinatore)

*Dalla mappatura dei prodotti agroalimentari tradizionali alla costruzione delle gamme dei prodotti locali  
Valutazione dello stato dell'arte in Italia dopo venti anni di lavoro. Metodi e casi di successo.*

**Dott. William Loria** | Responsabile produzioni alimentari Azienda Romana Mercati

*L'applicazione dell'analisi sensoriale come sistema di diagnosi della qualità dei prodotti e base  
di procedure di garanzia.*

**Prof. Raffaele Sacchi** | Ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari Università Federico II Napoli

*La nutraceutica applicata alle produzioni tradizionali, le tecniche di trasformazione delle olive da mensa,  
gli oli ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli.*

---

### Solutions dimostrative

Aldo Borelli (Coordinatore)

A cura di: Giuseppe Filippi, Maria Rosaria Carella, Nunzia Del Giudice, Arnaldo Peroni

- La certificazione degli oli di oliva DOP, il caso della Sabina
- La gestione del parco clienti nel commercio elettronico
- Il CRM nell'applicazione interaziendale dei sistemi agrometeo
- La profilazione del Cliente nell'Agriturismo
- Sviluppo Competenze/ Qualificazione e Formazione del Personale