

/ MAPPA 4.
MULTICRITERIA ANALYSIS

Progetto sistemico per Caseificio Rosso - A systemic project for Caseificio Rosso
 F.D. MOLDOVAN - M. TROPPIO

			FATTIBILITÀ	BENEFICIO AMBIENTALE	BENEFICIO ECONOMICO	PRINCIPI DESIGN SISTEMICO (valore medio di autopoesi, uomo al centro, utput>input, relazioni, agire localmente)	SOMMA TOTALE
↓	ENERGIA						
	[a]	Processi non termici per industria alimentare	1	2	3	1	7
	[b]	Tecnologie di recupero del calore residuo	1	4	3	2,6	10,6
↓	ACQUA						
	[c]	Riduzione dei volumi di acqua tramite valvole, ugelli ad alta pressione e contatori	5	3	4	2,6	13,6
	[d]	Sensibilizzare i dipendenti sulla tematica acqua	5	3	2	3,4	13,4
	[e]	Prodotti di pulizia Bio	3	4	1	1	9
↓	ACQUE REFLUE						
	[f]	Trattamento delle acque con produzione di energia	1	5	3	3,4	12,4
	[g]	Trattamento dell'acqua: circuiti di filtraggio	2	4	3	3	12
↓	ORGANICO						
	[h]	Compostaggio collettivo	4	4	2	3,6	13,6
	[i]	Produzione biogas locale	3	3	1	2	9
↓	SIERO E LATTICELLO						
	[j]	Latticello come nuovo input per il settore della pasticceria e gelateria	2	3	2	3,2	12,2
	[k]	Siero come adesivo	2	4	3	3,2	12,2
	[l]	Siero per packaging bio-based	2	3	3	3,2	11,2
	[m]	Siero per per la lavorazione dei tessuti	2	3	3	3	11
↓	PACKAGING						
INNOVAZIONE MATERIALE PACKAGING	➤	[n] Packaging edibile	2	3	2	2,8	9,8
	[o]	Packaging di bioplastica	2	3	2	3,2	10,2
	[p]	Packaging di cotone	4	3	3	2,8	12,8
	[q]	Packaging da lana di pecora locale	3	4	3	5	15
	[r]	Packaging da scarti di lanifici	4	4	4	5	17
	[s]	Packaging da scarti della lavorazione del riso	4	2	3	4,4	13,4
INNOVAZIONE DESIGN DEL PACKAGING	➤	[t] Utilizzo di risorse del territorio	4	3	4	3,8	14,8
	[u]	Prodotto landmark	2	1	4	2,8	9,8
	[v]	Comunicazione grafica	5	2	5	3,6	15,6
	[w]	Comunicazione sensoriale	5	2	4	2,8	13,8
	[x]	Design del packaging che suggerisce il riuso	4	4	3	2,6	13,6
ALLUNGAMENTO DELLA VITA DEL PACKAGING	➤	[y] Materiale durevole per riuso domestico	4	5	3	3	15
	[z]	Sistema del vuoto a rendere	1	2	2	4,4	9,4
	[&]	Senso di affezione utente-prodotto	3	3	5	2,8	13,8
FORMAZIONE UTENTE PER CORRETTA CONSERVAZIONE FORMAGGIO	➤	[ç] Packaging intelligente	1	3	3	2	9
	[š]	Insegnare come pulire le muffe	4	4	3	2,8	13,8
	[@]	Promuovere l'associazione della muffa come indice di formaggio di qualità	5	3	3	2,6	13,6

* 07/2021: contenuti degli elaborati in occasione della data di esame di Sistemi Aperti.

<div> <div>↓</div> <div>OPPORTUNITÀ 07/2021*</div> </div>	<div> <div>+</div> <div>OPPORTUNITÀ SELEZIONATE 07/2021</div> </div>
<div> <div>↓</div> <div>OPPORTUNITÀ APPROFONDITE</div> </div>	<div> <div>+</div> <div>OPPORTUNITÀ SELEZIONATE somma>13</div> </div>

