

2023

# WHITE PAPER

LIGHT



**SMART PIZZA**  
BLOCKCHAIN TECHNOLOGY

# SMART PIZZA

## Tracciabilità su Blockchain per un Uso Didattico

### Sommario Esecutivo

Il progetto **SMART PIZZA** nasce sulla visione di avere una piattaforma basata su blockchain concepita per introdurre un approccio innovativo all'insegnamento e all'apprendimento attraverso l'arte culinaria. Questo white paper descrive la visione, l'obiettivo e l'architettura di SMART PIZZA, concentrandosi sulla tracciabilità degli ingredienti, delle temperature del forno e della lievitazione durante la preparazione della pizza.

### Introduzione

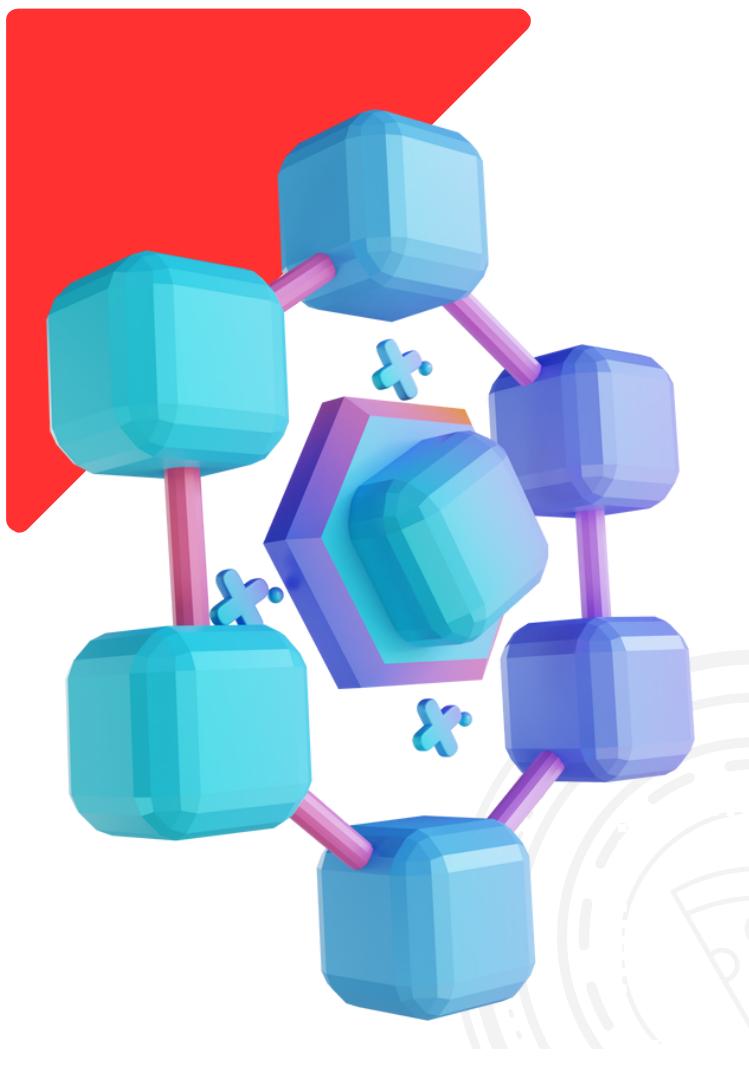
L'educazione attraverso l'esperienza pratica è fondamentale per una comprensione approfondita dei processi.

**SMART PIZZA** mira a sfruttare la tecnologia blockchain per offrire un'applicazione didattica coinvolgente nel campo del FOOD. Attraverso la tracciabilità accurata di ogni passaggio nella preparazione della pizza, gli studenti possono apprendere in modo più efficace e informato.



### Obiettivi

- Tracciabilità degli ingredienti: Registrare l'origine e la provenienza di ciascun ingrediente utilizzato nella preparazione della pizza tramite la blockchain. Gli studenti possono esplorare la catena di approvvigionamento e comprendere la qualità degli ingredienti.
- Monitoraggio delle temperature del forno: Utilizzare sensori IoT (Internet of Things) per monitorare costantemente le temperature del forno durante la cottura della pizza. Questi dati vengono registrati sulla blockchain per scopi didattici e di sicurezza.
- Misurazione della lievitazione: Misurare e registrare la lievitazione dell'impasto sulla blockchain. Gli studenti possono analizzare il processo di lievitazione e le sue implicazioni sulla consistenza e il sapore della pizza.



## ARCHITETTURA

### Blockchain

**SMART PIZZA** utilizza una blockchain pubblica e decentralizzata per garantire la trasparenza e l'immutabilità dei dati. La blockchain registra tutti i dettagli relativi agli ingredienti, alle temperature del forno e alla lievitazione.

### Sensori IoT

Per monitorare le temperature del forno e la lievitazione, vengono utilizzati sensori IoT affidabili. Questi dati vengono inviati direttamente alla blockchain per l'archiviazione e l'accesso immediato.

### Interfaccia Utente

Gli studenti e gli insegnanti accedono alla piattaforma **SMART PIZZA** tramite un'interfaccia utente intuitiva. Qui, possono visualizzare i dati, esplorare la catena di approvvigionamento degli ingredienti e partecipare a attività didattiche interattive.

### Vantaggi Didattici

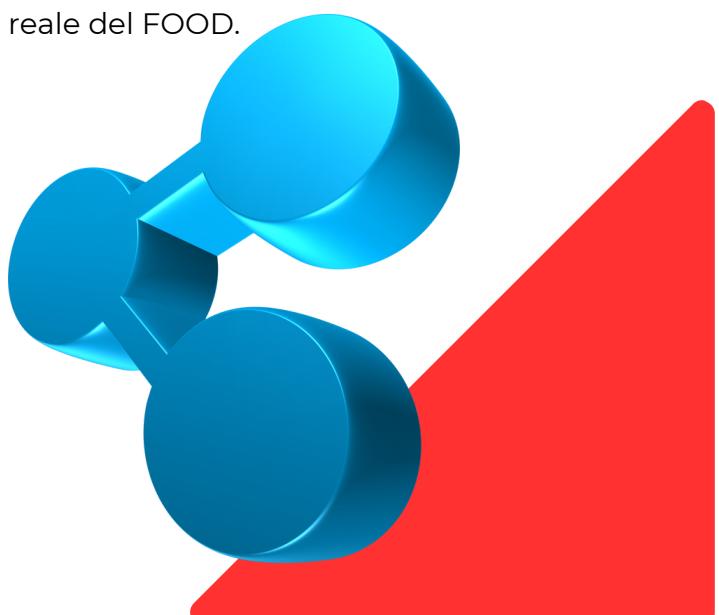
- Apprendimento esperenziale: Gli studenti acquisiscono una comprensione pratica della preparazione della pizza, imparando attraverso l'osservazione diretta dei processi critici.
- Trasparenza: La blockchain garantisce la tracciabilità completa degli ingredienti, promuovendo la consapevolezza sulla provenienza e sulla qualità degli alimenti.
- Sicurezza alimentare: Il monitoraggio delle temperature del forno contribuisce a garantire la sicurezza alimentare, riducendo i rischi legati alla cottura inadeguata.

### Conclusioni

**SMART PIZZA** è un progetto educativo rivoluzionario che sfrutta la blockchain per fornire un'esperienza di apprendimento coinvolgente nel campo del FOOD. Tramite la tracciabilità degli ingredienti, il monitoraggio delle temperature del forno e la misurazione della lievitazione, gli studenti acquisiscono una conoscenza pratica e completa del processo di preparazione della pizza.

Questo white paper rappresenta solo una visione iniziale di SMART PIZZA.

Il progetto è in continua evoluzione, e ci aspettiamo che ulteriori sviluppi possano migliorare ulteriormente l'esperienza didattica per accedere poi in maniera impattante ed innovativa nel mercato reale del FOOD.



2023



# SMART PIZZA

BLOCKCHAIN TECHNOLOGY

BLOCKCHAIN SPECIALIST  
Dott. Carlo Giannini

DEVELOPMENT AGENCY  
Fast and Code



TECNOLOGIA E PROGRESSO



Fondazione  
Cultura&Innovazione