



FAB LAB

SARDEGNA
RICERCHE

Il 3D Food Printing permette la materializzazione di forme tridimensionali con materiali edibili. Durante il corso verranno affrontate le tematiche base che permetteranno ai partecipanti di apprendere le fasi di disegno e stampa di oggetti 3D utilizzando materiali alimentari.

PROGRAMMA

Concetti base del 3D Food Printing.
Modellazione 3D rivolta al food design.
I materiali edibili nella stampa alimentare.
Parametri di stampa.
Stampa dei modelli 3D.

Software: Rhinoceros, Repetier, Cura.
Materiali edibili: Cioccolato, Spalmabili.

Docente: Danilo Spiga.



20/12/2016

FABLAB SARDEGNA RICERCHE
EDIFICIO 2 LOC. PISCINAMANNA PULA (CA)
09:00 - 13:00 / 14:00-18:00

3D FOOD PRINTING

W O R K S H O P

