

“LE NUOVE FRONTIERE PER GLI IMBALLAGGI ALIMENTARI SOSTENIBILI”

Destinatari: Tecnologi Alimentari liberi professionisti e dipendenti aziendali, laureati e studenti in Scienze e tecnologie alimentari, consulenti e personale addetto al controllo qualità delle aziende alimentari.

La frequenza al corso **assegna 3 crediti formativi** ai Tecnologi Alimentari iscritti all’Ordine.

Obiettivi:

il corso ha l’obiettivo di illustrare le principali caratteristiche degli imballaggi destinati al settore alimentare, con particolare riferimento ai materiali sostenibili e alle nuove frontiere dell’industria dei materiali per il confezionamento

Contenuti:

- funzioni del packaging alimentare
- le proprietà dei materiali di imballaggio in funzione dell'alimento
- come scegliere un materiale e una modalità di imballaggio in relazione materiali e sistemi di imballaggio innovativi e sostenibili
- imballaggi funzionali, attivi ed intelligenti per il settore alimentare
- impatto dell'imballaggio sulla shelf life dei prodotti alimentari

Relatori:

Dott.ssa Eva Marcuzzo, Tecnologa Alimentare e Segretario OTA FVG

Data e orario:

23 novembre 2024, dalle ore 9:00 alle ore 12:00

Sede:

Modalità Webinar (piattaforma Teams) – l’invio del link alla riunione verrà effettuato il giorno prima del corso

Iscrizione: compilazione del modulo al seguente indirizzo: <https://forms.gle/XqDjdvLW5ZuxUdZB9>

Le iscrizioni verranno chiuse il giorno 21 novembre 2024

Costi:

gratuito per iscritti OTA FVG e studenti UNIUD
a pagamento per aziende e non iscritti (150€), altri OTA (50€)

Per informazioni:

Ordine dei Tecnologi alimentari del Friuli Venezia Giulia

Dott.ssa Sabrina Tondato: e-mail vicepresidente@otafvg.it - Cell. 349-3410579