

ATTIVITA' PROFICUE A LIBERA SCELTA

Giornata Studio SISS/GSICA Packaging e innovazione: Diversi approcci si incontrano

7 novembre 2025; aula 001, plesso C9, Novoli, Università degli Studi di Firenze Via Sandro Pertini, 16, Firenze

Info al sito <https://scienzeensoriali.it/event/giornata-studio-siss-gsica-packaging-e-innovazione/>

CFU:1

La gestione della qualità nella filiera dell'olio d'oliva a cura di Carapelli DeOleo

plesso C9

4.02 ore 9.00-13.00 aula 006

Avversità delle campagne olearie: come la necessità stimola l'innovazione di prodotto

a cura Dr.ssa Serena Trapani – Sensory Assistant & Blending Master

CFU:0.5

4.02 ore 14.00-18.00 aula 006

Tecnologie dei materiali nel packaging oleario: protezione, prestazioni & design.

a cura Dr Daniele Pucci – Global R&D Packaging Manager

CFU:0.5

5.02 ore 9.00-13.00 aula 005

Zero rifiuti & Food Safety: integrazione tra Qualità, Ambiente e Innovazione

a cura Dr Luigi Rovetti – Production & Maux Quality Manager

CFU:0.5

Introduzione all'assicurazione della qualità e della certificazione dei prodotti agroalimentari

06.02 ore 9.30-17.30 plesso C9 aula 003

A cura Dr Angelo Bigioggiero Ordine Tecnologie Alimentari Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria

CFU: 1.0

Food Compliance in Europa: principi, regolamenti e rischi emergenti

20.02 ore 9.30-13.30 plesso C9 aula 004

A cura Dr.ssa Veronica Donati EU Food Law and Regulation – Thai Group

CFU: 0.5

[B033532] – Lezione zero - COMPETENZE DI SOSTENIBILITA' PER LO SVILUPPO PROFESSIONALE

General course erogato dall'Ateneo in collaborazione con GreenOffice

On-line in asincrono

CFU:3