



M.B.C. Service srl

Ente accreditato alla Regione Campania n° 2802/06/17

DD/Nota 04/12/2017 N. 2017.0799309

Via Gasparri n° 1

Regie Cavallerizze - 81100 Caserta

P.IVA 04235480615

formazione@mozzarelladop.it

PACKAGING INNOVATIVI: LE NUOVE FRONTIERE PER UNA FILIERA SOSTENIBILE

La sostenibilità è la parola chiave per affrontare le sfide del futuro. I prodotti a marchio Dop, come la mozzarella di bufala campana, sono un modello di produzione sostenibile dal punto di vista ambientale, economico ed etico. Ma bisogna prepararsi al domani, puntando su innovazione e ricerca. Il corso ha l'obiettivo di delineare le strategie per ridurre l'impatto ambientale della produzione e commercializzazione di mozzarella Dop.

DESTINATARI

- Rappresentanti dei caseifici
- Trasformatori
- Addetti ai lavori nel settore dell'ambiente e della tecnologia

DOCENTE

Luigi Nicolais, Professore Emerito di scienza e tecnologia dei polimeri dell'Università di Napoli "Federico II"

LUOGO DI SVOLGIMENTO

Via Gasparri n° 1 Regie Cavallerizze – 81100 Caserta

DURATA

4 ORE

Per ulteriori info: formazione@mozzarelladop.it