



Le valutazioni sensoriali per il personale delle aziende

Corso di formazione gratuito

Matricola 08742950401B

MERCOLEDÌ 06 OTTOBRE

**I test discriminanti per la valutazione delle differenze
percepibili fra i prodotti**

Teoria e pratica

VENERDÌ 15 OTTOBRE

La shelf life sensoriale

Teoria e pratica

Le lezioni si svolgeranno dalle 10.00-13.00 e dalle 14.30-17.30 presso l'aula O
del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
in Via Donizetti, 6 - 50144 Firenze

Il corso è rivolto a:

- imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA;
- titolari di imprese forestali, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese e con una attività principale o secondaria con codice ATECO che inizi con A.02;
- i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari delle suddette imprese se iscritti all'INPS, anche a tempo determinato;
- amministratori e dipendenti, anche con funzioni dirigenziali, di "gestori del territorio", rappresentati da Comuni, Enti Parco ed enti gestori dei siti della Rete Natura 2000.

Per info e iscrizione rivolgersi a info@qualibirre.it o b.scarpelli@dream-italia.it

Per accedere all'aula sarà necessario esibire il **Green Pass rilasciato secondo la normativa vigente, ovvero a seguito di vaccinazione o, in alternativa, di un tampone negativo valido per le 48 ore.**

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Progetto "Quali birre Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale". Sottomisure 16.2; 1.1; 1.2; 1.3