



**QUALITÀ FRUTTA FRESCA E
CONSERVATA. STRATEGIE DI
SELEZIONE ORIENTATE AL
MERCATO:
IL CASO DELLE FRAGOLE**

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

28

MAGGIO



16:30 ore

**NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO**



zoom

La qualità di frutta e verdura è una combinazione di attributi, proprietà o caratteristiche che ne determinano il valore per il consumatore. Selezione e pratiche agronomiche influenzano la qualità di frutta e verdure e di conseguenza la qualità dei prodotti finali. Il seminario tratterà della selezione orientata al mercato delle fragole.

Relatore



Dott. Marzio Quassolo

Laureato in Scienze Forestali e Ambientali presso l'Università di Padova, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Zootecniche e il Master in Irrigazione e Gestione del territorio sempre presso l'Università di Padova.

Ha oltre 15 anni di esperienza nel settore Agro-industriale e nei beni alimentari di Largo Consumo in ruoli di Direzione Operations e Qualità, Supply Chain Manager, Food Safety & Quality Lead Auditor, R&D Manager. Ha assunto responsabilità della qualità e sicurezza alimentare delle filiere di fornitura di materie prime. Attualmente è Nursery Operations Director e Group Operations & Quality Manager nelle 3 unità di business: attività vivaistica (piante di fragole, piante da frutto), commercio di ortofrutta fresca e produzione e commercializzazione di frutta surgelata del gruppo Mazzoni Group, Ferrara, Italia.

REGISTRATI QUI

MAGGIORI INFORMAZIONI: