



**ALIMENTI IN  
CONFEZIONE SPRAY**

**NUOVA DATA**

**SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO**

**4**

**LUGLIO**



**16:30 ore**

**NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO**



**100 % online**

Il seminario intende presentare le possibilità offerte da una tecnologia che tutti usano, ma della quale forse pochi ne conoscono il vero funzionamento, quella degli aerosol comunemente indicata come “bombolette spray”.

Dopo una prima parte dedicata a “come funziona” un aerosol presentando i vari componenti, le diverse tecniche di riempimento, etc..., verranno mostrati alcuni esempi specifici di applicazione di questa tecnologia al mondo alimentare.

## **Relatore**



**Dott. Michele Filiberti**

Laureato in Chimica Industriale presso l'Università di Parma, Master SDA Bocconi in Management della produzione Industriale e MIP Politecnico di Milano in Innovazione e Gestione di impresa è Business Development Food presso Volcke Aerosol Italy S.r.l. (Ex-Solchim S.r.l.) azienda leader nel campo aerosol e di prodotti speciali in spray per uso alimentare, parte del gruppo multinazionale Volcke Aerosol Connection, con sede in Belgio e Regno Unito.