



Formare i **protagonisti** dell'**innovazione alimentare**: nasce il corso in **Food Design**

Laurea magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari
organizzato in collaborazione con l'**Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria**

Il mondo del cibo sta cambiando rapidamente e richiede professionisti capaci di unire **creatività, competenze scientifiche e visione progettuale**. L'evento presenta il **nuovo percorso di laurea magistrale** dedicato a chi vuole progettare i prodotti e i servizi alimentari del futuro e le sue professionalità. Durante l'incontro, **docenti, professionisti e rappresentanti del mondo delle imprese** illustreranno le opportunità formative e gli sbocchi professionali offerti dal corso, progettato per preparare figure altamente qualificate in grado di rispondere alle nuove sfide del settore agroalimentare. Ex-studenti racconteranno il proprio percorso lavorativo, offrendo uno sguardo concreto sulle reali possibilità occupazionali e sulle competenze più richieste oggi dalle aziende. Sarà l'occasione per scoprire le **professioni emergenti nel mondo del cibo** – come Food Law and Regulation Manager, Novel Food Product Leader, Sensory Project Manager, Quality Compliance Manager, Production and Quality Manager e altre ancora – e come il percorso formativo prepara competenze interdisciplinari per rispondere alle sfide della produzione alimentare, dell'innovazione e della sostenibilità.

Firenze, 17 febbraio 2026, ore 14.00
Università degli Studi di Firenze, viale Morgagni 40
Auditorium B

Per iscriverti compila questo [form](#)

Per arrivare: Tramvia T1.3 dalla Stazione di Santa Maria Novella, fermata Morgagni Università



Formare i **protagonisti** dell'**innovazione alimentare**: nasce il corso in **Food Design | Programma**

14.00 **Saluti**

Simone Orlandini, Direttore del Dipartimento DAGRI, Università degli Studi di Firenze,
Riccardo Bozzi, Presidente della Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze,
Francesco Fenga, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna,
Toscana, Marche ed Umbria

14.15-16.00 **Dal percorso formativo alle professioni del food**

Introducono e coordinano: **Sara Spinelli**, Presidente del Corso di Studio in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari, DAGRI, Università degli Studi di Firenze, e **Francesco Fenga**, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

Sara Spinelli e Bruno Zanoni, DAGRI, Università degli Studi di Firenze

Il nuovo corso di laurea in **Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari**

Ermolaos Ververis, Novel Foods (European Food Safety Authority (EFSA)

Dal laboratorio all'esterno | **Carriere nella scienza e tecnologia alimentare: il viaggio di un chimico nella scienza alimentare e nella salute pubblica**

Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer Chef Express S.p.A. - Gruppo Cremonini
Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

Ruolo e dinamiche del tecnologo alimentare nel contesto della ristorazione di catena

Salvatore Gragnaniello, Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Il Tecnologo Alimentare del futuro: competenze emergenti e nuovi orizzonti professionali

L'esperienza in prima persona dei nostri Alumni - Parte 1

Alberto Del Re, Supervisor Sensory Research, Philip Morris International

Monica Borgogno, Sensory & Consumer Innovation Manager and International Coordinator,
Mérieux Nutriscience

1600-16.15 **Coffee break**

16.15 - 17.45 - **L'esperienza in prima persona dei nostri Alumni - Parte 2**

Chairs: **Fabio Boncinelli, Matteo Daghio e Sara Spinelli**, DAGRI, Università degli Studi di Firenze

Niccolò Gracci, Quality Assurance Assistant, Alcas S.p.A.

Veronica Donati, Food Law and Regulation Manager, Thai Union Group PCL

Matteo Giusti, Production and Quality Manager, Dievole

Caterina Ridolfi, Consulente Sicurezza Alimentare, Studio Chicchi Sicurezza alimentare

Samuele Pratesi, Referente Qualità, Sicurezza e Ambiente, SIAF

Francesca Bruschi, Tecnologa Alimentare, Vitruvio s.r.l.

**Un appuntamento pensato per chi desidera
diventare protagonista dell'innovazione
alimentare e contribuire alla
progettazione
del cibo di domani.**