

Z

G

I



Quest'opera realizzata da "ECOSIGN Consortium" è distribuita sotto i termini della Licenza [Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

# Ecodesign nel Food packaging

UNITA' 1: Introduzione e approccio generale per la progettazione ecocompatibile degli imballaggi alimentari

Quiz e domanda aperta

Gabriel Laslu, Dipl. Eng. (IDT1), [gabriel.laslu@gmail.com](mailto:gabriel.laslu@gmail.com)

Quiz ..... 2

Domanda aperta ..... 2



## Quiz

- 1)** Quali sono i processi tecnologici di lavorazione degli alimenti attraverso il calore:
  - A. Pastorizzazione e sterilizzazione
  - B. Elaborazione a luce pulsata
  - C. Elaborazione della luce ultravioletta
  
- 2)** Tra i requisiti di progettazione ecocompatibile per gli imballaggi troviamo:
  - A. Usi di materiali comuni (carta e cartone, plastica, vetro, legno, metallo)
  - B. Ridurre gli impatti ambientali e sociali; ridurre lo spessore e la massa del pacchetto; eliminare gli spazi e i componenti non necessari e, per alcuni prodotti, la densità apparente per concentrazione (caffè, succhi, detersivi, ecc.); l'uso, ove possibile, di materiali riciclati.
  - C. Uso appropriato di imballaggi primari, secondari e terziari.
  
- 3)** Quale dei seguenti alimenti dovrebbe essere consumato in una quantità inferiore?
  - A. Grassi e dolci
  - B. Carne e derivati, pesce, uova
  - C. Latte, latticini, formaggi

## Domanda aperta

1. Disegna la classificazione degli imballaggi alimentari in base ai materiali utilizzati (vedi anche FOOD UNIT 1 VIDEO 1FIN)
  
2. Sviluppa la prescrizione di eco-design secondo "Design for fit-purpose" (la confezione deve corrispondere allo scopo per cui è stata creata - vedi video UNIT1.2 - SOSTENIBILITÀ)

