



CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Ciclo di cinque incontri su piattaforma Zoom Fnovi per medici veterinari e su diretta streaming per studenti ed ospiti

mercoledì 23 marzo ore 14.00 - La Cultura della Sicurezza Alimentare: origine e stato dell'arte (Claudio Gallottini)

mercoledì 30 marzo ore 14.00 - Esempi applicati nell'Agroindustria: Testimonial Aziende: Vog Products (Daniel Pernstich); Loacker USA, INC (Philipp Frener); Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano (Valentina Pizzamiglio); Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena (Federico Desimoni, Marco De Angelis); Gruppo Burger King (Pasquarelli Zamparelli); Ferrero (Monica Battistel).

mercoledì 6 aprile ore 14.00 - La Cultura della Sicurezza Alimentare nella Ristorazione e Ospitalità (Massimo Giubilesi, Gianpietro Sacchi, Benta Wiley);

mercoledì 13 aprile ore 14.00 - La Cultura della Sicurezza Alimentare nelle produzioni alimentari artigianali (Massimo Giubilesi);

mercoledì 20 aprile ore 14.00 - Il Controllo Ufficiale e la Cultura della Sicurezza Alimentare (Marco Pierantoni ASL Parma).

Iscrizione per i medici veterinari al link <https://formazioneresidenziale.profconservizi.it/>
Iscrizione per studenti e ospiti al link <http://meeting-fnovi.it/universita>