

CARNI FRESCHE CARNI PREPARATE CARNI TRASFORMATE

Quali ingredienti?
Cosa scrivo in etichetta?

PROGRAMMA

Introduzione alla tecnologia delle carni preparate e trasformate



DATA

Lunedì
1 Marzo



WEBINAR

dalle ore 14
alle ore 16

Focus sugli ingredienti utilizzati nelle principali preparazioni e

trasformazioni



DOCENTI

dott.ssa
E. Brezzo

dottor
M. Poggi

Nitriti e nitrati nelle preparazioni di salumeria

Indicazioni per formulare una corretta etichetta



PREZZO

25€
iscrizione
prezzo pieno



PREZZO

15€
iscrizione
soci Confartigianato

Discussione con i partecipanti

Chiusura dei lavori ore 16

LINK >
bit.ly/3abgUHu

LINK >
bit.ly/3qoy6yV

Dott.ssa **EMILIA BREZZO**
Responsabile della formazione
settore Carne AgenForm

Dott. **MAURO POGGI**
Consulente aziendale
e docente AgenForm

in collaborazione con


Confartigianato
CUNEO


AgenForm
Agenzia dei Servizi Formativi
della Provincia di Cuneo - Consorzio