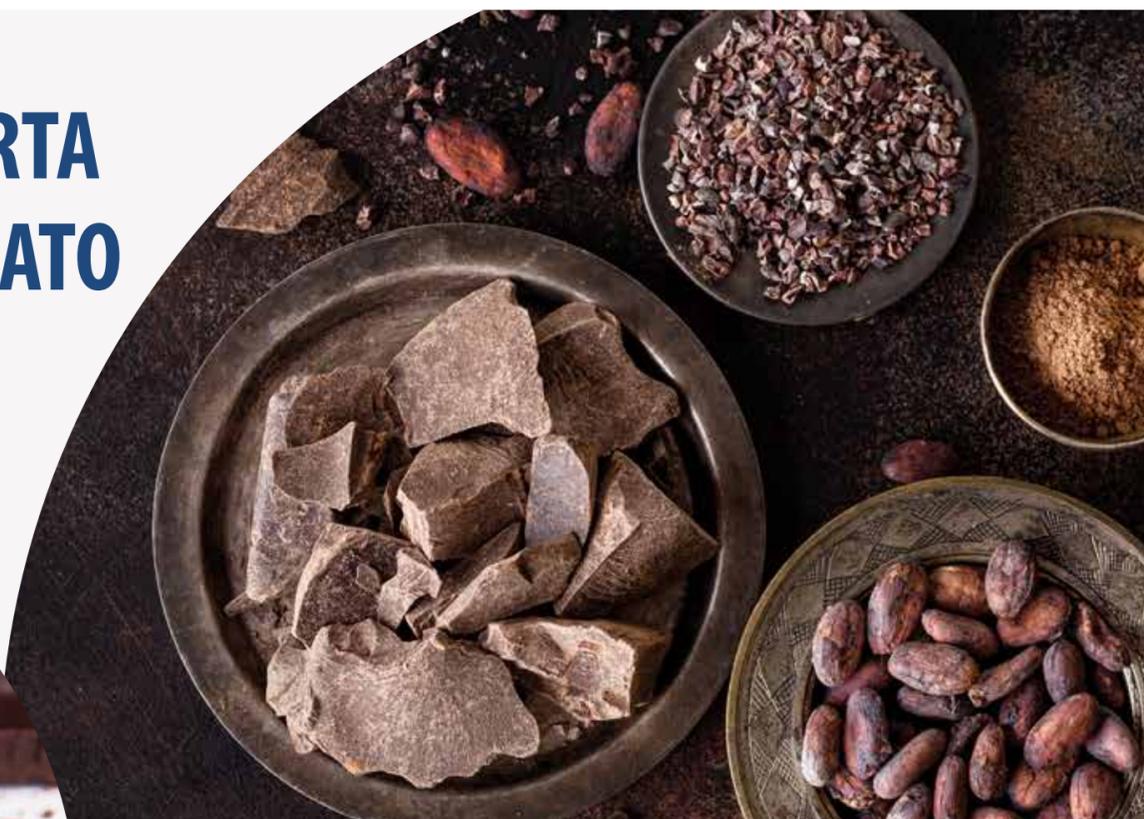


ALLA SCOPERTA DEL CIOCCOLATO AMERICANO



VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

7
DICEMBRE



15:30 ore

NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

Principali differenze dei processi produttivi americani ed europei nella preparazione dei cioccolatini presenti sui due mercati. Impatto del COVID sul mercato del cioccolato. Trends futuri della ricerca.

Relatori



Mgter. Nico Tomaselli

Direttore Ricerca e Sviluppo presso Lindt & Sprungli (USA). Master in Scienze dell'Alimentazione (Università degli Studi di Milano). Leader nell'implementazione di strategie di innovazione, innovazione front-end e programmi di gestione di studi sensoriali e di consumo.



Prof. Franco Antoniazzi

Professore di Tecnologia Alimentare presso l'Università di Parma. Consulente tecnico nel settore alimentare/dietetico, focalizzato sull'innovazione di prodotto e di processo. Autore di diverse pubblicazioni scientifiche.

REGISTRATI QUI

MAGGIORI INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |    