

# 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](mailto:promocionpcyt@agro.uba.ar)

[mita.com.ar](http://mita.com.ar) |    