



Vi proponiamo:

un itinerario nel mondo dell'industria di macellazione e trasformazione delle carni, con particolare riguardo agli aspetti dell'igiene e sanificazione.

Presenteremo soprattutto nuove metodologie ecosostenibili, sistemi e prodotti risultanti da specifiche ricerche scientifiche, condotte da aziende italiane d'eccellenza, che da anni si occupano di SANIFICAZIONE.

Un viaggio di informazione e testimonianze. Esperti e addetti ai lavori si confronteranno con l'obiettivo di migliorare la qualità del prodotto alimentare, e quindi affrontare "con una marcia in più" le scelte economiche e commerciali strategiche, necessarie per navigare con successo nel mercato italiano ed internazionale.

PROGIENE 2000 ringrazia
per la collaborazione
e la partecipazione



PRESENTA

Sanificazione nell'Industria Alimentare delle Carni: *Innovazione e Prospettive*

Presso: Corte Biffi
San Rocco al Porto (LO)



Convegno a numero chiuso
Prenotare
entro il 20 Febbraio
al seguente indirizzo:
commerciale@progiene2000.it



1 Marzo 2013
ore 14.00