

"Sicurezza Alimentare e Ristorazione": workshop all'Università Magna Graecia di Catanzaro

Data: Invalid Date | Autore: Gianluca Teobaldo

The poster features a vertical skewer on the left with a wooden handle, loaded with slices of meat, vegetables, and cheese. To the right, there are several logos including UMG, the European Union flag, and various academic and research institutions. The main text reads: "investiamo nel vostro futuro", "WORKSHOP SICUREZZA ALIMENTARE E RISTORAZIONE", "CAMPUS UMG DI CATANZARO - EDIFICIO DELLE BIOSCIENZE - AULA MAGNA B", "27-28 GIUGNO 2014". Below this, a list of topics is shown: "introduzione", "formazione", "controlli di qualità", "pericoli alimentari", "buono, pulito e sicuro", and "dalla Terra ... alla tavola 'rotonda'". Two large colored boxes (orange and purple) contain text, likely details about the workshop.

CATANZARO, 26 GIUGNO 2014- Domani, venerdì 27, e sabato 28 giugno, presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro si terrà il Workshop dal titolo "Sicurezza alimentare e Ristorazione". L'iniziativa, organizzata da Stefano Alcaro dell'UMG, nasce dal Centro Interregionale di Sicurezza Alimentare IRC-FSH, guidato da Vincenzo Mollace e conta sulla collaborazione di Slow Food Calabria, in particolare del presidente regionale Nicola Fiorita.

[MORE]L'evento è l'occasione di trattare un tema che, in particolare per il nostro territorio, riveste una notevole importanza, sia dal punto di vista sociale che economico. Inoltre, essendo esso parte delle attività formative di IRC-FSH, sarà anche l'occasione per iniziare le attività formative di quattro corsi di perfezionamento attivati dal Centro presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro. Il tema proposto è molto vasto e il workshop non ha la pretesa di voler essere esaustivo nella trattazione di tutti gli argomenti che lo riguardano, ma certamente potrà essere da stimolo per ulteriori confronti che vedono coinvolti svariati soggetti istituzionali (Università, Regione, Associazioni) e privati (Aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e distribuzione ed operatori coinvolti nella ristorazione).

La partecipazione al workshop è libera, previa registrazione anche attraverso la mail alcaro@unicz.it.

I lavori saranno organizzati in sessioni tematiche con esperti di varia estrazione culturale che culmineranno in una tavola rotonda, utile per fare il punto sul tema proposto e proporre soluzioni concrete da percorrere in sinergia tra le parti coinvolte.

Eugenia Ferragina

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/sicurezza-alimentare-e-ristorazione-workshop-all-universita-magna-graecia-di-catanzaro/67454>

