

# Procedure per Esportare Conserve negli USA



**VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA**

## SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

### Relatore

**19**

**OTTOBRE**



**16:30 ore**

**NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO**

**OPZIONI DI  
PARTECIPAZIONE:  
ON-LINE E  
IN PRECENZA**



**Dr. Marco Luzzini**

Consulente per l'innovazione nel campo alimentare. Esperto in Product Development: organizzazione, modelli, team coaching, aspetti economici, sviluppo consumer driven; Conservazione del cibo; trasformazione nel settore agro-alimentare con enfasi su frutta e verdura, bevande, prodotti e salse a base di pomodoro, piatti pronti, prodotti di pasta. Specialista nelle procedure F.D.A. per alimenti trasformati, per la lunga esperienza di responsabile ricerca di Conserve Italia e Barilla.

**ISCRIZIONI ENTRO:  
VENERDI 15 OTTOBRE ORE 13:00**

**REGISTRATI QUI**

**Webinar con partecipazione libera ed iscrizione presso:  
promocionpcyt@agro.uba.ar**

**E' prevista anche forma presenziale presso il Centro S. Elisabetta del  
Campus Universitario, Parco Area Delle Scienze 43124 Parma previa  
iscrizione presso: promocionpcyt@agro.uba.ar**

**MAGGIORI INFORMAZIONI: promocionpcyt@agro.uba.ar**

mita.com.ar |    