Prepari alimenti a bassa temperatura?

Parliamo insieme del rischio botulismo

Sede Centrale
Lapam

Via Emilia ovest, 775
Modena
ore **16.30**

Lunedì
17
aprile

Descriviamo quali sono i batteri sporigeni che possono compromettere la salubrità degli alimenti preparati con la tecnica della cottura a bassa temperatura definendo le procedure ed i controlli per la gestione del rischio in cucina.

Relatori

Dr. Armando Franceschelli
Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda USL di Modena

Roberto Carcangiu
Presidente di APCI associazione professionale cuochi italiani e direttore didattico di "Con gusto gourmet institute"

Carla Cappi
Referente igiene degli alimenti PAS s.r.l.

Per maggiori informazioni

Per iscriverti all'evento scansiona il codice Qr, visita il nostro sito oppure contattaci:

contattaci@lapam.eu
059 893 111

lapam Confartigianato Imprese
Modena - Reggio Emilia

www.lapam.eu

PAS
PROGETTO AMBIENTE SICURO