



con il Patrocinio di
ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA



WORKSHOP

LA BIRRA ARTIGIANALE TRA STORIA E INNOVAZIONE

(Programma)

14:30 registrazione partecipanti

14:45 Introduzione e Saluti dei Presidenti di Gruppo Consulting (dr.ing. Carmelo Mezzasalma) e Forma Consulting (dr. Giovanni Damiano Cascone)

15:00 Inizio lavori: **LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ COME LEVA DI MARKETING E MANAGEMENT AZIENDALE**

Ernesto Turlà *med.vet., p.m. - Quality Consultant – Gruppo Consulting Area Food & Quality*

15:30 **LA BIRRA ARTIGIANALE: NOZIONI SULLA NASCITA DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE AD OGGI** **Marco Gianino** *Birraio*

16:15 **LE INNOVAZIONI DI PROCESSO NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA ARTIGIANALE: LO STATO DELL'ARTE DELLA RICERCA E PARAMETRI DI QUALITÀ**
Prof. Aldo Todaro – *Università degli Studi di Palermo*

17:30 **CONCLUSIONE DEL WORKSHOP**

Ingresso libero

prenotazione ai numeri indicati in basso

Sabato 17 dicembre 2022 ore 15:00

Sala Corsi Gruppo Consulting – Via Mons. G. Iacono, 20 - Ragusa (Rg)

yblon
BIRRIFICIO SICULO

GRUPPO

CONSULTING
AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
- ISO 9001:2015 -

GRUPPO CONSULTING

Via Mons. G. Iacono, 20 Ragusa
Info: 0932/642435 - 257584 -
334/8947709

E-mail: formaconsultingrg@gmail.com

Ai partecipanti verrà rilasciato attestato di partecipazione.
Ai tecnologi alimentari partecipanti verranno rilasciati
crediti formativi stabiliti dal consiglio dell'ordine nazionale.