



# FOOD TECHNOLOGY & SAFETY DAY

**23  
NOVEMBRE  
2022**

**WORK  
SHOP**

DESTINATO AI DOCENTI



*È richiesto un contributo di  
iscrizione di 100 euro per scuola.  
Ogni scuola potrà aderire con  
massimo 4 partecipanti.*

**Sala Convegni  
IPSEOA "CARLO PORTA"**  
Via Uruguay 26/2  
20151 Milano



Due esperti del settore, uno Chef e un Tecnologo Alimentare, raccontano come le tecnologie più innovative e sostenibili accompagnate da un'efficiente organizzazione del lavoro, garantiscono successo all'impresa di ristorazione.

## PROGRAMMA

**ORE 9.00**

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

**ORE 9.30**

TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE COTTURA  
CONSERVAZIONE E RIGENERAZIONE  
*Roberto Carcangiu, R&D Food Director*

**ORE 12:30 LIGHT LUNCH**

**ORE 13.30**

TRACCIABILITÀ E CONTROLLO DI GESTIONE DEL  
PROCESSO PRODUTTIVO

*Massimo Giubilesi, Food Technologist, CEO Giubilesi & Associati,  
Chairman FCSI Italia*