

Per aderire, compilare in stampatello e in modo completo il coupon sottostante, quindi inviarlo via fax al numero 059/4824779 o via email a [info@cescotmodena.com](mailto:info@cescotmodena.com)

c.a. Roberta Barigazzi

**NOME E COGNOME:**

**LUOGO E DATA DI NASCITA:**

**CODICE FISCALE:**

**RESIDENTE A:**

**VIA:**

**TEL. / CELL.:**

**E-MAIL:**

**AZIENDA DI APPARTENENZA:**

Autorizzo CESCOT MODENA al trattamento dei dati personali da me forniti, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Per informazioni e/o iscrizioni:

**CESSCOT MODENA**

Via Santi, 8 – 41123 Modena

Tel. **059/892643** Fax. **059/4824779**

Email: [info@cescotmodena.com](mailto:info@cescotmodena.com)



Reg. N. 2981 - UNI EN ISO 9001 : 2015

SEGUITECI ANCHE SU:



CESSCOT MODENA

Organizzato grazie a:



***Le carni:  
valorizzazione di  
un bene prezioso***

## Destinatari:

Il corso si rivolge a dipendenti e datori di lavoro di macellerie, ristoranti e gastronomie della Provincia di Modena.

## Argomenti:

1. Le carni bovine:  
dall'allevamento all'etichettatura
2. La macellazione e i tagli anatomici,  
usi e costumi
3. La comunicazione moderna della carne
4. Marketing di Retail e  
gestione del cliente
5. Tecniche di degustazione e  
analisi organolettica carni

## Calendario:

- **03/10/2019** dalle ore 15.00 alle ore 18.00
- **10/10/2019** dalle ore 15.00 alle ore 18.00
- **17/10/2019** dalle ore 15.00 alle ore 18.00
- **24/10/2019** dalle ore 15.00 alle ore 18.00

Presso Auditorium **Confesercenti**

**Modena**, Via P. Ferrari, 79 Modena (MO)

- **30/10/2019** dalle ore 14.30 alle ore 18.30  
Presso Laboratorio di Cucina

Al termine del corso verrà rilasciato un **attestato di frequenza** a tutti i partecipanti.

**Corso completamente GRATUITO** ,  
finanziato da EBModena

La carne è un alimento di primaria importanza. Da almeno due decenni, però, è soggetto a numerosi attacchi e critiche.

Fra le principali accuse che le si rivolgono si rileva il suo impatto ambientale e gli allarmi che si sollevano a livello salutistico ad essa collegati.

L'iniziativa, vuole individuare gli argomenti chiave, lo stato delle conoscenze e le più recenti tendenze ed orientamenti tecnico scientifici sull'alimento.

L'intento è quello di mostrare che la produzione ed il consumo di carne possono essere sostenibili, sia per la salute che per l'ambiente.

