

Corso di "Processi della Tecnologia Alimentare II"

Genesi di una bevanda, dalla ricetta al prodotto finito, come selezionare le giuste tecnologie

Introduce e modera

Prof. Roberta DORDONI
UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE

Intervengono:

Simone SQUERI
Imprenditore
ADue S.p.A.

Giacomo ROCCHI
Junior Process Specialist
ADue S.p.A.

Testimonianza Aziendale

Martedì 11 maggio 2021
Aula 12, ore 14.30

Via Emilia Parmense, 84 - Piacenza

[Blackboard Collaborate Ultra](#)

In collaborazione con
Stage & Placement

Informazioni:
Prof. Roberta DORDONI
Roberta.Dordoni@unicatt.it



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore