



## ***“Dalla stalla al piatto: le conoscenze del macellaio moderno per garantire la qualità”***

Corso di formazione e aggiornamento professionale a distanza

### **COMUNICATO STAMPA**

Roma, 23 aprile 2021

Federcarni Confcommercio organizza il Corso di formazione e aggiornamento professionale a distanza *“Dalla stalla al piatto: le conoscenze del macellaio moderno per garantire la qualità”*, al via lunedì 26 aprile 2021 sulla piattaforma di e-learning Federcarni Academy.

Il progetto, che ha ottenuto il Patrocinio del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna, è realizzato con il coordinamento scientifico del Prof. Marco Tassinari di Unibo e con la collaborazione dei Partner Federcarni: Epta, Zanussi Professional, Contital, Cuomo Method®, Meaters, Bord Bia - Irish Food Board.

Il corso, gratuito, è destinato ai Soci Federcarni Confcommercio, agli addetti del reparto di macelleria e agli studenti del Corso di Laurea in Sicurezza e qualità delle produzioni animali dell'Università di Bologna.

Il programma, strutturato in 8 moduli e 13 lezioni per complessive 20 ore di formazione on-line, si avvale di docenti esperti nei rispettivi settori di competenza. Sono previste modalità di interazione e momenti di confronto con i docenti e tra gli studenti stessi. Le lezioni possono essere seguite sia in diretta sia in differita. Gli studenti sono invitati a **registrarsi sul sito [www.academy.federcarni.it](http://www.academy.federcarni.it) a partire dal 26 aprile**, l'accesso alle lezioni disponibili è immediato.

Si allegano: programma del corso con calendario delle lezioni, date e docenti; marchi; immagini utili.

**Francesco D'Agostino**

Direttore Comunicazione e Marketing Federcarni