

Scienze e Culture Enogastronomiche**Professione Enogastronomo, secondo semestre, A.A. 2018/2019****Seminari del giovedì, a cura di Nerina Di Nunzio**

Scuola di Economia e Studi Aziendali. Via Silvio D'Amico, 77, Roma. Aula 16, dalle 14.00 alle 16.00

7 marzo	Nerina Di Nunzio Food Confidential	<i>Comunicare il Cibo.</i>
14 marzo	Alessandro Candiani DNA-PHONE	<i>Piattaforme intelligenti e innovative per il controllo di qualità alimentare</i>
21 marzo	Giovanni Terracina LeBonTon Catering	<i>Catering di Qualità e le Religioni nel piatto</i>
28 marzo	Linda Carlucci High Quality Food	<i>Selezionare il meglio, produrlo, distribuirlo</i>
4 aprile	Massimo Sacco Federazione Italiana Manager della Ristorazione	<i>I Manager della Ristorazione</i>
18 aprile	Luciana Squadrilli Pizza on the road	<i>Pizza e pizzaioli d'Italia</i>
2 maggio	Titty Gentile GiPa In Formazione e di Mercati d'Autore	<i>Le opportunità nel settore F&B: puntare alla tradizione</i>
9 maggio	Michele Ruschioni Giornalista	<i>Braciami Ancora: Brace e Web</i>
16 maggio	Cristina Giannetti CREA	<i>Mangiare oggi: un atto culturale prima che fisiologico</i>
23 maggio	Giulia Mancini Excellence Magazine	<i>Comunicazione enogastronomica</i>
30 maggio	Guido De Togni Funky Tomato	<i>Filiera Agricola ad Alto Impatto Sociale</i>
6 giugno	Giovanna Trisorio Cooperativa Agricola Cincinnato	<i>Comunicare il Vino</i>
13 giugno	Roberto Liberati Macellaio	<i>Qualcuno ha detto carne?</i>

**Consultare <http://www.scienze.uniroma3.it/courses/7>
per modifiche/aggiornamenti al calendario.**