## Il progetto Bacco è finanziato da:

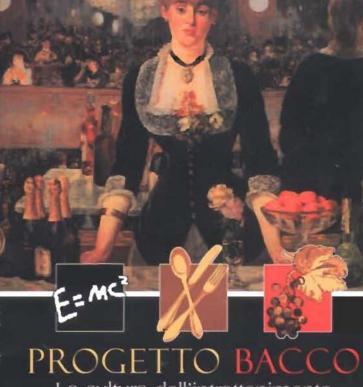








info@progettobacco.it



La cultura dell'intrattenimento

Bere e mangiar bene: istruzioni per l'uso

Martedì 28 marzo 2006 - ore 17.00 Hotel Excelsior - Sala Talia Catania

I partner del progetto Bacco sono:











In un momento in cui si moltiplicano le preoccupazioni legate agli alimenti di cui ci nutriamo, risulta fondamentale per addetti ai lavori e consumatori essere informati circa le problematiche legate a rintracciabilità e origine dei prodotti alimentari. Questo seminario si pone fobiettivo di affrontare in modo semplice e diretto l'argomento.

L'incontro vuole inoltre rappresentare un momento di riflessione sulle norme di comportamento e l'utilizzo di una corretta comunicazione verbale e non verbale che i pubblici esercenti dovrebbero applicare nei confronti dei loro clienti, facendo di questo aspetto un valore aggiunto della loro attività rispetto alla concorrenza locale e globale.

## Programma

17.00 Registrazione partecipanti

17.30 Saluti introduttivi

Dario Pistorio

Presidente FIPE Sicilia Confcommercio Catania

Consalvo Vecchio

Segreteria FIPE Confcommercio Catania

Interventi

L'igiene alimentare e la rintracciabilità degli alimenti

Luigi Di Bella

Consulente alimentare Confeonomercia. Catania

Nicola Cafarella

S.L.A.N. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. ASL 3 Catamia

La cultura dell'accoglienza nei pubblici esercizi

Enza Cutuli

Bistoratrice e Presidente del comporto ristorazione FIPE Confeonmercio Calania

19.30 Aperitivo organizzato dagli allievi del corso