

# ESPECTROSCOPIA LÁSER PARA EL CONTROL NO DESTRUCTIVO DE LA CALIDAD DE LOS ENVASES ALIMENTARIOS



SE ENTREGARÁ CERTIFICADO DE ASISTENCIA

## SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

**20**  
SEPTIEMBRE



**11:30**  
(GMT-3/ hora argentina)  
CUPOS LIMITADOS



**100 % online**

**TRADUCCIÓN  
SIMULTÁNEA**

Especialistas internacionales disertarán sobre la espectroscopía láser, una metodología de avanzada, no destructiva ni invasiva, que permite el análisis de envases sellados con atmósferas modificadas, así como el análisis completo del lote en función, haciendo hincapié en las posibles aplicaciones para el control de calidad de la industria alimentaria.

## Disertantes



**Ph. D. Massimiliano Rinaldi**

Profesor del Sector Científico-Disciplinario AGR/15 (Ciencia y Tecnología de Alimentos) de la Universidad de Parma, Departamento de Ciencias de Alimentos y Medicamentos. Profesor de Operaciones Unitarias en Tecnología de Alimentos, de Metodologías para el Diseño de Procesos Alimentarios y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



**Dr. Paolo Tondello**

**Especialista de Producto, aplicaciones de detección de gas en FT System Antares Vision Group.**

Desde 2007, desarrolla tecnología para aplicaciones de detección de gases dentro de contenedores cerrados con técnicas de espectroscopía láser óptica. Trabaja principalmente en el sector farmacéutico, y embotellado y envasado de alimentos.



**Dr. Massimo Fedel**

**Especialista de Producto, aplicaciones de detección de gas en FT System Antares Vision Group.**

Desarrolla su actividad de aplicaciones de detección de gases en el interior de contenedores cerrados con técnicas de espectroscopía láser óptica para la creación de soluciones de inspección y control de la calidad del producto.

**INSCRÍBASE AQUÍ**

**MÁS INFORMACIÓN:**

**promocionpcyt@agro.uba.ar**  
**Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036**

mita.com.ar |    