

# LAS TECNOLOGÍAS DE PLASMA FRÍO PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS Y SOSTENIBLES



## SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

4

ABRIL



11:30

(GMT-3/hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



100 % online

TRADUCCIÓN  
SIMULTÁNEA

Para conocer más sobre las tecnologías no térmicas aplicadas a la producción de alimentos y bebidas, que permiten combinar los aspectos de selectividad del tratamiento y de sostenibilidad ambiental, el MiTA presenta el tercer seminario gratuito y abierto del año.

El Prof. Massimo Mozzon (Italia) abordará estas tecnologías de plasma frío de muy reciente aplicación en el sector alimentario, tanto para producciones agrícolas primarias como para transformación de materias primas.

## Disertante



### Prof. Massimo Mozzon

Profesor Asociado en el Campo Científico Disciplinario AGR/15 (Ciencias y Tecnologías Alimentarias) en el Depto. de Ciencias Agrarias, Alimentarias y Ambientales de la Università Politecnica delle Marche (Ancona, Italia). Docente titular de “Conservas y aditivos” y de “Emerging Food Technologies” en el ámbito de la Licenciatura en Ciencias y Tecnologías Alimentarias, y del Máster Internacional en Food and Beverage Innovation and Management, respectivamente. Su actividad científica se centra en la identificación y determinación de marcadores analíticos de proceso y en el estudio de las relaciones entre tecnología y calidad en productos alimenticios de diferentes orígenes, tradicionales e innovadores.

[INSCRÍBASE AQUÍ](#)

### MÁS INFORMACIÓN:

[promocionpcyt@agro.uba.ar](mailto:promocionpcyt@agro.uba.ar)

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

[mita.com.ar](http://mita.com.ar) |    