

CURSO de
POSGRADO

Tecnología de las Conservas Vegetales

[> más info](#)

12 y 13 de mayo



Por videoconferencia

Una propuesta de posgrado que otorga una amplia visión del sector de la tecnología de los productos vegetales en Europa y en la Argentina, además de enseñar aspectos básicos de frutas, hortalizas y hongos comestibles, y recorrer la cadena de producción y calidad, y la clasificación de conservas y métodos de elaboración, entre otras nociones.

DOCENTES

**Prof. Monica Anese**

Investigadora y profesora asociada en la Universidad de Udine, Italia, en temas relacionados con la estabilidad y seguridad de los alimentos. Docente en tecnología de los productos de origen vegetal y principios de formulación.

**Dra. Elizabeth Ohaco**

Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNS). Profesora regular en el área de Preservación de Alimentos en la Univ. Nac. del Comahue. En investigación, se dedica a la deshidratación de materias primas de origen patagónico.

**Lic. Miguel Ángel Bianchetti Giusti**

Lic. en Enología e Industrias Frutihortícolas (Univ. Juan Agustín Maza, Mendoza). Gerente de Producción en Solvencia, empresa dedicada a conservas de tomate.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

+54-9-11-6590-7212 / +54-9-11-3263 8036

info@mita.ar

mita.com.ar