



CURSO
de POSGRADO

Tecnología de los Productos Cárnicos y de los Embutidos



23 y 24 de junio



Por videoconferencia

> más info

Dos jornadas dictadas por expertos, que apuntan a profundizar sobre las tecnologías de los productos de las carnes y de los embutidos, ofreciendo herramientas para adquirir conocimientos sobre su proceso productivo, teniendo en cuenta desde la calidad del ganado hasta el procesamiento y la industrialización de la carne y sus derivados.

DOCENTES



Dra. Emanuela Zanardi

Graduada en Química (Univ. de Parma). Dra. en Química, Tecnología e Higiene de los Alimentos (Univ. de Torino). Miembro del Depto. de Producción Animal, Biotecnología Veterinaria, Calidad y Seguridad de los Alimentos de la Univ. de Parma. Responsable de un proyecto relacionado con el tratamiento de irradiación de la carne.



Dr. Darío Colombatto

Ingeniero agrónomo (FAUBA). PhD in Agriculture, The University of Reading, Inglaterra. Investigador Adjunto del CONICET. Profesor Titular Regular en la Cátedra de Bovinos de Carne, Depto. de Producción Animal, FAUBA. Consultor internacional en sistemas de producción animal y en nutrición de rumiantes.



Ing. Ricardo Leyder Costamagna

Ingeniero en Alimentos (UNLu). Especialista en Tecnología Cárnica (Iowa State University, EE. UU.). Cuenta con amplia experiencia en diversas firmas de la industria cárnica. Actualmente, se desempeña como gerente de Investigación, Desarrollo e Innovación de Frigorífico Paladini S. A. Realiza capacitaciones para empresas sobre tecnología cárnica.



Ing. José Miguel Lizzi

Ingeniero agrónomo (FAUBA). Especialización en Manejo de Sistemas Pastoriles (EPG-FAUBA).

Profesional independiente, asesor y consultor de empresas agropecuarias. Líder del Área de Ganadería de AACREA. Docente universitario de posgrado en la EPG-FAUBA.



Lic. Luciano Ortiz

Es Lic. en Tecnología de los Alimentos (UNR). Realizó la Especialización en Producción Avícola (Univ. Nac. de Luján) y la Diplomatura en Gestión Integral de la Calidad (UCCUYO). Se desempeña como jefe de Control de Calidad en Granja Tres Arroyos.



Dr. Ricardo Rodríguez

Médico veterinario (UNLP). Maestría en Ciencias de la Universidad del Estado de Ohio, EE. UU, en Ciencia Animal/Ciencia de la Carne. Profesor titular y director de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNSAM. Profesional Asociado en INTA. Ha sido cofundador y primer director del Centro de Investigación de Agroindustria del INTA. Experto internacional en tecnología e higiene de carnes.



Ing. María Teresa Senosiain

Ing. en Alimentos (UNQ). Especialista en Calidad Industrial (INTI-UNSAM). Especialización en Agronegocios y Alimentos (FAUBA). Miembro del GFSI LATAM Sur, participante de la comisión técnica de COPAL. Gerente de Calidad, Seguridad y Asuntos Regulatorios en MARFRIG; lidera el equipo de inocuidad y seguridad alimentaria.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar