

CURSO de POSGRADO

Análisis Sensorial

» MÁS INFO

Sé parte de este curso intensivo cuyo objetivo principal es hacer del análisis sensorial una herramienta fundamental para el control de calidad y para el desarrollo de tareas aplicadas y relacionadas con los alimentos, además de enseñar una metodología y permitir la adquisición de destrezas en esta área.

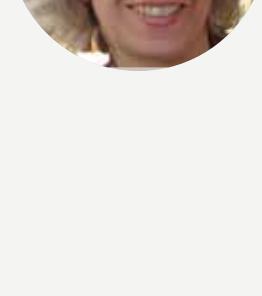


30 de junio y 1.º de julio



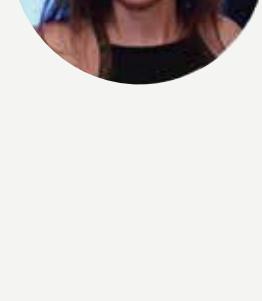
100 % online

DOCENTES



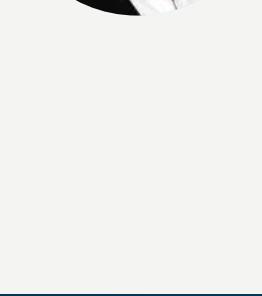
Dra. Beatriz Coste

Ingeniera zootecnista (Univ. Nac. de Lomas de Zamora). Doctora de la Universidad de Córdoba, España. Especialista en análisis sensorial de quesos y análisis sensorial de alimentos en general. Docente de grado y posgrado, realiza trabajos de investigación y de extensión en FAUBA. Fundadora de "Quesarte", espacio para la difusión de la cultura quesera.



Lic. M. Sc. Alejandra Beatriz Picallo

Licenciada en Ciencias Químicas (UBA). Máster Internacional en Nutrición y Dietética (Universidad de León, España). Docente de grado y de posgrado en la FAUBA. Fue investigadora en el Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Distinguida con el Premio Vilfrid Baron, otorgado por la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria.



Lic. Eduardo Sebriano

Lic. en Ciencias Químicas (UBA) con estudios de posgrado en consumo, marketing e investigación de mercado. Conferencista internacional, experto en marketing, branding, consumer insight, análisis sensorial, investigación de mercado e innovación. Se desempeñó en Nestlé como Business Intelligence Manager por más de 10 años.

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