



CURSO de POSGRADO Transformación y Conservación de los Alimentos



9 y 10 de junio



zoom 100 % online

Un curso didáctico y actualizado, dictado por especialistas de Italia y la Argentina, que abarca desde los aspectos básicos generales hasta los conocimientos aplicados para los procesos más habituales de la industria alimentaria.

DOCENTES



Ph. D. Massimiliano Rinaldi

Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Univ. de Parma). Profesor del Departamento de Ciencias de Alimentos y Farmacia, y del curso "Técnicas de cocina y conservación de alimentos", Lic. en Ciencias Gastronómicas, Facultad de Agronomía de la Universidad de Parma.



Dra. Rosa Baeza

Ing. química, Ing. en Alimentos y Dra. en Química, especializada en el área de Tecnología de Alimentos (UBA). Auditora en normas de calidad e inocuidad en el área Alimentos y Consumer Goods (Normas ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, GMP) en Intertek Testing Services y en la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria de CABA. Ofrece servicios de consultoría en sistemas de gestión de calidad para empresas alimentarias.



Dr. Rodolfo Horacio Mascheroni

Doctor en Ciencias Químicas, Orientación Tecnología Química (UNLP). Miembro de la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico del CONICET, Investigador Superior ad-honorem. Exprofesor Titular Ordinario de Dedicación Exclusiva en las Cátedras de Simulación de Procesos I y II, Facultad de Ingeniería, UNLP. Fue vicedirector del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). Autor de numerosas publicaciones científicas de prestigio internacional. Fue director de diversos grupos de investigación.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

MÁS INFO

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

info@mita.ar

mita.com.ar