



CURSO de POSGRADO

Tecnología de las
Bebidas Alcohólicas

Dos jornadas intensivas que abordan las características principales de la vitivinicultura nacional y europea, datos actualizados sobre la producción de bebidas fermentadas y destiladas, y la relación entre la calidad del producto y la fuente de materias primas, como resultado de procesos agrotecnológicos e industriales.

» MÁS INFO

 2 y 3 de junio

 100 % online

DOCENTES

**Lic. Roberto Zironi**

Lic. en Ciencias Agrarias. Investigador en el área de la microbiología enológica y en tecnologías aplicadas a industrias de la fermentación. Director de la Licenciatura Magistral Interuniversitaria entre las Universidades de Padova, Verona y Udine en Vitivinicultura, Enología y Mercados Vitivinícolas. Miembro de la Academia Italiana de la Uva y del Vino.

**Ing. Antonio Aguinaga**

Ingeniero agrónomo (UNLP). Mgter. en Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Sur. Doctor en Agronomía (Univ. Nacional del Sur). Hasta 2022, fue gerente regional de Investigación y Desarrollo de South America Zone para Anheuser-Busch InBev. Actualmente se desempeña como asesor privado.

**Ing. Alejandro Hugo Marianetti**

Ingeniero agrónomo (Univ. Nacional de Cuyo). Se desempeña en el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Coordinador del Programa Calidad y Trazabilidad en Vinos.

**Lic. Horacio Ezequiel Martinez**

Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA). Jefe de planta en Agroindustria Tres Arroyos S. A., donde es responsable de producción y calidad, y de coordinación de operaciones logísticas. También, se dedica al emprendimiento Biero Pampa Cerveza Artesanal, en áreas de fabricación y comercialización. Se desempeñó por 10 años en Cervecería y Maltería Quilmes.

**Lic. Sebastián Prieto**

Lic. en Enología e Industrias Frutihortícolas (Univ. Juan Agustín Maza). Se desempeña en el Departamento de Estudios Enológicos y Sensoriales en el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

**Verónica Tomaghelli**

Especialista en whisky. Docente y responsable del área de desarrollo académico de Whisky en Buenos Aires. Creadora de un curso para principiantes y avanzados en técnicas de cata y análisis sensorial del whisky y otros destilados. Docente en IPAC.

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