

CURSO

TECNOLOGÍA DE HELADOS

Inscríbete en este curso intensivo del PCyT-FAUBA y capacitate con expertos de la industria.

100 %
online

- Tendencias libres de gluten y basadas en plantas.
- Tecnologías y procesos.
- Formulaciones.
- Gestión de calidad e inocuidad.

MÁS INFO



30 y 31 de agosto

DOCENTES



Ing. Hernán Elía

Gerente de I + D Helados, Ingredientes Nutricionales & Nuevos Negocios en Grupo Saporiti.

Ing. Marcela Mesa

Responsable de Desarrollo y asistente de Ventas en Pehuena Alimentaria. Brinda asesoramiento en calidad para la industria del helado.



Ing. Juliana Munno

Asesora técnico-comercial. I+D Helados en Grupo Saporiti.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

innovarfauba.agro.uba.ar