

Pasta: Seguridad, Calidad e Innovación Tecnológica



SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

14

NOVIEMBRE



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

**TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA**

Elaborada a partir de trigo y otros cereales, pseudocereales y legumbres, la pasta se consolida como un alimento ligado al bienestar y un plato popular a nivel mundial, que logra un índice glucémico óptimo al combinarse con otros ingredientes. Para hablar de este alimento y temas relacionados con su producción, los invitamos a un nuevo seminario gratuito del M.I.T.A.

Disertante



Lic. Alessio Marchesani

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad de Parma). Director de Investigación y Desarrollo en Storci S.p.A., Parma. Realiza actividades para la mejora de los procesos productivos de pasta y platos preparados, además del estudio y la verificación práctica de los parámetros del proceso para la producción de pasta.

INSCRÍBASE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |    