

CURSO DE POSGRADO

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS PANIFICADOS

MÁS INFO

 22 y 23 de marzo

 zoom

Un curso con jerarquía internacional, que permite profundizar sobre materias primas, instalaciones, procesos y productos semielaborados y terminados. A su vez, ofrece las herramientas para alcanzar los procesos específicos para la producción de pasta, galletitas, panetones y, en general, productos levitados.

DOCENTES



Prof. Franco Antoniazzi

Realiza consultorías para diversas empresas alimentarias. Fue responsable de investigación y proyectos de distintas firmas, como Bauli, Motta, Ferrero Group y Star. Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad de Milán).



Lic. Ricardo Pollak

Amplia experiencia desarrollada en posiciones gerenciales locales e internacionales en la industria de alimentos y en la dirección de diversas instituciones relacionadas con el rubro. Director en RP Servicios Profesionales. Lic. en Ciencias Químicas, con orientación en Procesamiento y Preservación Industrial de Alimentos (UBA). Realizó estudios de posgrado en Nutrición en la UBA.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina



INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

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

 info@mita.ar

mita.com.ar