

Tecnología de los Caramelos



SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

9

ABRIL



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

**TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA**

Un nuevo seminario internacional del M.I.T.A. dedicado a este tipo de productos que, si bien contienen azúcar como ingrediente principal, implican procesos tecnológicos muy diferentes. A su vez, se describirán las principales categorías, con una demostración práctica de la preparación de algunos caramelos, íconos del mercado europeo.

Disertantes



Prof. Franco Antoniazzi

Profesor en los cursos de Procesos de Tecnología Alimentaria de la Universidad de Parma. Consultor técnico-jurídico en el sector alimentario/dietético, centrado en la innovación de productos y procesos. Se desempeñó como director de Investigación Técnica del Grupo Ferrero, de Star y de Parmalat, y como director técnico de Bauli y consultor técnico de Barilla. Fue Miembro del Comité Agrario del CNR en representación del Ministerio de Universidades e Investigación Científica y profesor de la Universidad Católica de Milán (sede Piacenza).



Chef Valerio Catella

Formado en el Inst. Alberghiero de Trivero, Biella, procede de una familia de pasteleros y hoteleros. Con notable experiencia profesional en los diversos sectores de la gastronomía moderna europea, se especializa en pastelería artística y chocolatería.

Es docente técnico-práctico en las más prestigiosas escuelas y centros de enseñanza del ámbito gastronómico de Italia. Ha creado un museo, un centro de estudios y una biblioteca sobre la historia de la gastronomía.

INSCRÍBASE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |    