



CURSO de
POSGRADO

Tecnología de las Conservas Vegetales

[> más info](#)



3 y 4 de mayo



zoom

El M.I.T.A. te ofrece una amplia visión del sector de la tecnología de las conservas vegetales en Europa y en la Argentina, además de aspectos básicos sobre frutas, hortalizas y hongos comestibles. También, podrás conocer sobre la cadena de producción y calidad, y la clasificación de conservas y métodos de elaboración, entre otros temas.

DOCENTES



Prof. Monica Anese

Investigadora y profesora asociada en la Universidad de Udine (Italia) sobre temas relacionados con la estabilidad y seguridad de los alimentos. Como docente, se especializa en la tecnología de los productos de origen vegetal y los principios de formulación.



Dra. Elizabeth Ohaco

Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNS). Profesora regular en el área de Preservación de Alimentos en la Univ. Nac. del Comahue. Como investigadora, se dedica a la deshidratación de materias primas de origen patagónico.



Lic. Miguel Ángel Bianchetti Giusti

Lic. en Enología e Industrias Frutihortícolas (Univ. Juan Agustín Maza, Mendoza). Gerente de Producción en Solvencia, empresa dedicada a las conservas de tomate.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina



INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

✉ info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar