



UNIVERSITÀ DI PARMA

MiTA

Máster Internacional  
en Tecnología de los Alimentos



## Calidad de la Fruta Fresca y en Conserva. Estrategias de Selección Orientadas al Mercado: el Caso de las Frutillas



### SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

28

MAYO



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

TRADUCCIÓN  
SIMULTÁNEA

La calidad de las frutas y hortalizas combina atributos y propiedades que determinan su valor para el consumidor. La selección y las prácticas agronómicas influyen en la calidad de estas y, por consiguiente, en la de los productos finales. Este nuevo seminario gratuito internacional del M.I.T.A. abordará el tema y profundizará en la selección de frutillas orientada al mercado.

## Disertante



**Dr. Marzio Quassolo**

Licenciado en Ciencias Forestales y Ambientales, doctor en Ciencias Zootécnicas y máster en Riego y Gestión de la Tierra por la Universidad de Padua. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector agroindustrial y en bienes de consumo, en funciones tales como gestión de operaciones y calidad, Supply Chain Manager, Food Safety & Quality Lead Auditor, y R&D Manager. Es responsable de la calidad y la seguridad alimentaria de las cadenas de suministro de materias primas. Actualmente es director de Operaciones de Viveros y director de Operaciones y Calidad del Grupo Mazzoni (Ferrara, Italia) en sus tres unidades de negocio: negocio de viveros (plantas de futilla, plantas frutales), comercio de frutas y hortalizas frescas, y producción y comercialización de fruta congelada.



**INSCRIBITE AQUÍ**

**MÁS INFORMACIÓN:**

[promocionpcyt@agro.uba.ar](mailto:promocionpcyt@agro.uba.ar)

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

[mita.com.ar](http://mita.com.ar) |