

CURSO de POSGRADO

Análisis Sensorial

» MÁS INFO

Participá de este curso teórico-práctico centrado en el análisis sensorial, una herramienta de evaluación altamente necesaria en todo el ámbito alimentario, tanto para el control de calidad como para el desarrollo de tareas aplicadas y relacionadas con alimentos. La propuesta te permitirá aprender una metodología y adquirir destrezas en el área.

 5 y 6 de julio

 zoom



DOCENTES



Dra. Beatriz Coste

Ingeniera zootecnista (Univ. Nac. de Lomas de Zamora). Doctora de la Universidad de Córdoba, España. Especialista en análisis sensorial de quesos y análisis sensorial de alimentos en general. Docente de grado y posgrado, realiza trabajos de investigación y de extensión en FAUBA. Fundadora de "Quesarte", espacio para la difusión de la cultura quesera.



Lic. M. Sc. Alejandra Beatriz Picallo

Licenciada en Ciencias Químicas (UBA). Máster Internacional en Nutrición y Dietética (Universidad de León, España). Docente de grado y de posgrado en la FAUBA. Fue investigadora en el Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA), del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Distinguida con el Premio Vilfrid Baron, otorgado por la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria.



Lic. Eduardo Sebriano

Lic. en Ciencias Químicas (UBA) con estudios de posgrado en consumo, marketing e investigación de mercado. Conferencista internacional, experto en marketing, branding, consumer insight, análisis sensorial, investigación de mercado e innovación. Se desempeñó en Nestlé como Business Intelligence Manager por más de 10 años.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

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

 info@mita.ar

mita.com.ar