



UNIVERSITÀ DI PARMA

**MITA**

Máster Internacional  
en Tecnología de los Alimentos



# Desarrollo de Alimentos de Origen Vegetal: el Papel de la Formulación



## SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

**11**

**JUNIO**



**11:30**

(GMT-3/ hora argentina)

**CUPOS LIMITADOS**



**zoom**

**TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA**

Con el objetivo de complementar y sustituir los productos lácteos y cárnicos convencionales, en los últimos años se han desarrollado y lanzado al mercado cientos de productos de origen vegetal. A través de un nuevo seminario del M.I.T.A., un disertante internacional invitará a abordar el cambio a dietas basadas en plantas —como posible estrategia para reducir el impacto ambiental del sistema alimentario, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU—, y presentará el proyecto OnFoods, abocado a la reformulación de análogos cárnicos y lácteos, prestando especial atención al proceso de producción y calidad de los productos terminados.

## Disertante



**Prof. Andrea Bresciani**

Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Parma. Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Univ. de Milán. En esta última, es investigador principal en el Depto. de Ciencias de Alimentos, Nutrición y Ambiente SSD AGR/15. Investigador científico invitado en la Univ. de Minnesota, EE. UU. Su actividad de investigación se centra en comprender la relación entre materias primas, condiciones de procesamiento y calidad del producto final. En particular, está dirigida a la reformulación y optimización del proceso para la obtención de productos extruidos, como pastas, snacks y análogos cárnicos, mediante la utilización de legumbres u otras materias primas sostenibles.



**INSCRIBITE AQUÍ**

**MÁS INFORMACIÓN:**

**promocionpcyt@agro.uba.ar**  
**Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036**

mita.com.ar |