



UNIVERSITÀ DI PARMA

MiTA

Máster Internacional  
en Tecnología de los Alimentos



# La Alternativa más Versátil en el Mundo de las Grasas: **la Margarina**



## SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

25

JUNIO



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

TRADUCCIÓN  
SIMULTÁNEA

Invitamos a la comunidad a un nuevo seminario gratuito M.I.T.A., en esta oportunidad, dedicado íntegramente a la margarina, la grasa comestible semisólida que se emplea como sustituto de la manteca en el ámbito doméstico y, a su vez, es muy utilizada industrialmente para la preparación de diferentes tipos de alimentos.

## Disertante



**Dr. Luca Utili (Universidad de Bolonia)**

Posee una maestría en Química Industrial de la **Universidad de Bolonia**. Trabaja en **Unigrà S.p.A**, empresa italiana dedicada al procesamiento y la venta de aceites y grasas comestibles, margarinas y productos semielaborados para la producción de alimentos, en particular, para confitería. En la actualidad, es gerente de Investigación y Desarrollo de margarinas, mantecas y cremas para untar.



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) |