

CURSO

TECNOLOGÍA DE HELADOS

Capacitate sobre los aspectos técnicos y tecnológicos involucrados en la industria de los helados y adquirí las herramientas para desarrollar productos en función de las nuevas tendencias de consumo.



MÁS INFO



21 y 22
de agosto



zoom



• Tendencias libres de gluten y basadas en plantas.



• Formulaciones, tecnologías y procesos.



• Gestión de calidad e inocuidad.

DOCENTES



Ing. Hernán Elía

Gerente de I+D Helados, Ingredientes Nutricionales & Nuevos Negocios en Grupo Saporiti. Ingeniero en Alimentos (Universidad Nacional de Luján).



Ing. Marcela Mesa

Gerenta de Innovación en Pehuena Alimentaria. Desde 2007, también es directora técnica y responsable de Calidad en Gelatieri S. A., Helados Cremolatti. Ing. en Alimentos (Univ. Nac. de Quilmes).

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar