

CURSO Desarrollando Alimentos Basados en Plantas

MÁS INFO



9, 10, 23 y 24 de octubre



zoom

Participá de esta capacitación intensiva que, como cada año, se enfoca en el desarrollo y los desafíos de los alimentos plant-based, abarcando contenidos relacionados con nutrición, análisis sensorial, tecnología, análogos, legislación y últimas tendencias.



PRECIO PROMOCIONAL



Referentes internacionales



Docentes de diversas especialidades



Casos prácticos



Últimas tendencias mundiales (fungi-based, embutidos veganos)

DOCENTES

ARGENTINA



Lic. Natalia Echegaray (Coordinadora)

Brand Manager en **Molinos Río de la Plata**. Fue parte del equipo de I+D de la misma empresa. Realizó publicaciones científicas sobre temas de alimentación vegetariana. Lic. en Nutrición (Univ. FASTA Mar del Plata). Mgter. Internacional en Tecnología de los Alimentos (M.I.T.A.).

ITALIA



Prof. Andrea Bresciani

Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Univ. de Parma). Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Univ. de Milán). Su actividad de investigación 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.

ARGENTINA



Mgter. Nicolas Curubeto

Es R&D Líder de Proyecto Plantia (ingredientes para alimentos plant-based) en Farnesa S. A. Fue interno en R&D en The Vegetarian Butcher (UNILEVER). Ing. en Alimentos (UADE). Mgter. en Tecnología de los Alimentos en Wageningen (University & Research, Países Bajos).

ARGENTINA



Ing. Guillermo Alejo Erbeti

Se desempeña en Mit Maquinarias S. A., destinadas a la industria alimentaria. Ingeniero industrial del Instituto Tecnológico de Buenos Aires (ITBA). Cursó el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA).

ARGENTINA



Lic. Marcela Manuzza

Directora de Posgrado en Nutrición Vegetariana (Fac. de Medicina, UBA). Docente en la Lic. en Nutrición de la UBA, en el Posgrado Nutrición Vegetariana y Vegana de la UNLP, y en el Posgrado Alimentación Basada en Plantas de la Univ. Nac. de Rosario. Licenciada en Nutrición (UBA).

ARGENTINA



Lic. Claudia Mariela Secchi

Cuenta con más de una década de experiencia en docencia, con orientación y enfoque en alimentos. Experiencia en la industria alimentaria de productos extruidos. Licenciada en Nutrición (Univ. Adventista del Plata). Máster en Nutrición y Biotecnología Alimentaria.

ARGENTINA



Lic. Celina Moreno

Responsable del Área Nutrición de la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Más de 10 años de experiencia en legislación y normativa alimentarias a nivel nacional e internacional. Brinda asesoramiento y asistencia técnica en diferentes ámbitos, tanto a nivel nacional como internacional.

ARGENTINA



Lic. M. Sc. Alejandra Picallo

Lic. en Ciencias Químicas (UBA). Máster Internacional en Nutrición y Dietética (Univ. de León, España). Directora del Laboratorio de Análisis Sensorial de la FAUBA. Disertante de diversas conferencias sobre análisis sensorial de alimentos, especialmente en calidad de carne, productos cárnicos y producciones alternativas.

ESPAÑA



Lic. Pablo Ignacio Sanchez Rey

Lic. en Ciencias Biológicas (UBA). Cofundador y director de Operaciones de **Innomy Biotech SL**, startup que combina hongos y biotecnología para el desarrollo de alimentos fungi-based.

ITALIA



Damiano Sanfelici

Especialista en productos plant-based en Italia, en particular, en embutidos vegetales.

ESPAÑA



Lic. Julia Varela Tarancón

Cofundadora de **Kraut Food Studio & Veggie 2** business, consultora en innovación y branding con sede en España y México, creadora del primer evento plant-based de negocios de España.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

innovarfauba.agro.uba.ar