



UNIVERSITÀ DI PARMA

MiTA

Máster Internacional
en Tecnología de los Alimentos



Producción del croissant



SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

24

SEPTIEMBRE



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

**TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA**

El croissant es el protagonista de un nuevo seminario M.I.T.A., que pondrá el enfoque en el hojaldre, la línea de laminación y la formación de este producto tradicional de las panaderías y pastelerías italianas, austríacas y francesas, cuyas características típicas son la estructura aireada en capas y la corteza crujiente.

Disertante



Nicola Zangrande

Director de Producto en Rondo Industry (Schio, Vicenza, Italia), fabricante de maquinaria de panadería y confitería.



SISTEMA
MiTA



Universidad
Nacional
Villa María



INSCRIBITE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |

