



UNIVERSITÀ DI PARMA

MiTA

Máster Internacional
en Tecnología de los Alimentos



Ciclo de Producción del Azúcar de Dátil, una Interesante Fuente de Carbohidratos



SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

8

OCTUBRE



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

**TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA**

La recuperación de dátiles, cuya calidad no es aceptada por el consumidor, es tendencia, ya que se pueden obtener jarabes dulces para utilizar como alternativa vegana a la miel. Por ello, el nuevo seminario M.I.T.A. estará dedicado a este tema, focalizándose en la extracción de azúcar, la tecnología y las enzimas involucradas, y la aplicación en diversos alimentos.

Disertante



Luca Panzieri

Obtuvo una Laurea Magistrale en Tecnología de Alimentos en la Universidad de Milán (Italia).

Se desempeña como gerente de Desarrollo de Procesos (I+D de procesos, puesta en marcha de líneas, soporte de ventas) en Alfa Laval Food Solutions (Parma), parte del Grupo Alfa Laval, que cuenta con gran experiencia en el sector de las conservas alimentarias, en particular, en tecnologías asépticas.



SISTEMA
MITA



Universidad
Nacional
Villa María

copal



Consolato Generale d'Italia
Bahia Blanca

INSCRIBITE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |

