

CURSO DE POSGRADO

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS PANIFICADOS

MÁS INFO



Adquirir en solo 2 jornadas y a través de expertos de Italia y la Argentina los conocimientos fundamentales sobre materias primas, instalaciones, procesos y productos semielaborados y terminados.



Descubrí las herramientas necesarias para alcanzar los procesos específicos para la producción de pasta, galletitas, panetones y productos levitados.



Contactanos y conocé más sobre nuestro curso de posgrado.



28 y 29 de marzo



zoom

DOCENTES



Prof. Franco Antoniazzi

Consultor técnico-jurídico en el sector alimentario/dietético, centrado en la innovación de productos y procesos. Profesor en la Universidad de Parma, en cursos de Procesos de Tecnología Alimentaria.

Fue director de investigación y desarrollo de las principales empresas de alimentación, entre las que podemos mencionar al Grupo Ferrero S.p.A., Star y Parmalat. También, fue director general de la pyme Ricerca. A su vez, se desempeñó como responsable técnico de Bauli y consultor técnico en confitería de Barilla. Fue miembro del Comité Agrícola de la CNR, en representación del Ministerio de Universidades e Investigaciones Científicas, y profesor en la Universidad Católica de Milán, sede Piacenza.



Lic. Nora Engo

Desarrolló su carrera profesional en el área de Investigación y Desarrollo de Molinos Río de la Plata (responsable del desarrollo de todos los productos de la empresa: farináceos, productos secos, aceites y margarinas, productos cárnicos refrigerados, etc.). Actualmente, presta servicios de consultoría en investigación, desarrollo y asuntos regulatorios. Lic. en Ciencias Químicas (UBA).



Lic. Roberto P. Miklikowski

Se desempeña como director Comercial de Alfa Group (servicios de alimentos y bebidas). Anteriormente, trabajó como Applied Health & Nutrition Lead LATAM en Kerry Taste & Nutrition (Kerry Group), empresa productora de ingredientes especializados para alimentos. En la misma firma, fue director comercial para el Cono Sur y Key Account Manager LATAM. Previamente, se desempeñó como jefe de Aseguramiento de Calidad en General Mills Argentina. Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA).



Lic. Ricardo Pollak

Amplia experiencia desarrollada en posiciones gerenciales locales e internacionales en la industria de alimentos y en la dirección de diversas instituciones relacionadas con el rubro. Director en RP Servicios Profesionales. Lic. en Ciencias Químicas, con orientación en Procesamiento y Preservación Industrial de Alimentos (UBA). Realizó estudios de posgrado en Nutrición en la UBA.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
República Argentina



senasa
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

+54-9-11-2481-1465 +54-9-11-3263-8036

info@mita.ar

mita.com.ar