



UNIVERSITÀ DI PARMA

**MiTA**

Máster Internacional  
en Tecnología de los Alimentos



# Congelamiento de Queso para una Mejor Comercialización y Conservación

**SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL**

**11**

**FEBRERO**



**11:30**

(GMT-3/ hora argentina)

**CUPOS LIMITADOS**



**zoom**

**TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA**

Inscríbete al primer seminario internacional gratuito M.I.T.A. del año, esta vez, dedicado a explorar la técnica de congelación, un modo de conservación viable para muchos productos lácteos y que resulta atractivo debido al creciente interés por reducir el desperdicio de alimentos y crear cadenas de suministro más sólidas. A su vez, implica una solución para la estacionalidad de la producción y la prolongación de la vida comercial de los alimentos.

## Disertante



**Prof. Marcello Alinovi**

Profesor asociado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Departamento de Ciencias Alimentarias y Farmacéuticas de la Universidad de Parma (Italia). Sus actividades de investigación están centradas en la ciencia y la tecnología de los productos lácteos, la física y la reología de los alimentos, y el impacto de las tecnologías tradicionales e innovadoras en las propiedades fisicoquímicas de las matrices alimentarias.



**INSCRIBITE AQUÍ**

**MÁS INFORMACIÓN:**

**promocionpcyt@agro.uba.ar**  
**Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036**

mita.com.ar |

