

**CURSO de POSGRADO**

# Tecnología de las Conservas Vegetales

 16 y 17 de mayo

 zoom



**Amplia visión del sector:** perspectiva completa del sector en Europa y Argentina.



**Conocimientos básicos sobre frutas, hortalizas y hongos comestibles.**



**Cadena de producción y estándares de calidad.**



**Clasificación de conservas y métodos de elaboración.**

[» MÁS INFO](#)

## DOCENTES



### Prof. Monica Anese

Investigadora y profesora asociada en la Universidad de Udine (Italia) sobre temas relacionados con la estabilidad y seguridad de los alimentos. Como docente, se especializa en la tecnología de los productos de origen vegetal y los principios de formulación.



### Dra. Elizabeth Ohaco

Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNS). Profesora regular en el área de Preservación de Alimentos en la Univ. Nac. del Comahue. Como investigadora, se dedica a la deshidratación de materias primas de origen patagónico.



### Lic. Miguel Ángel Bianchetti Giusti

Lic. en Enología e Industrias Frutihortícolas (Univ. Juan Agustín Maza, Mendoza). Gerente de Producción en Solvencia, empresa dedicada a las conservas de tomate.



Ministerio de Relaciones Exteriores,  
Comercio Internacional y Culto  
República Argentina



## INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

info@mita.ar

\*\*\*  
DOCENTES Y ALUMNOS  
DE FAUBA,  
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar