

CURSO de POSGRADO

Transformación y Conservación de los Alimentos

> más info



Dos jornadas
intensivas.



Plantel docente de
excelencia, con
intervención de
docentes
internacionales.



Abordá desde los
aspectos básicos
generales hasta los
procesos y las tecnologías
más habituales de la
industria alimentaria.



30 Y 31 de mayo



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.



Dr. Rodolfo Horacio Mascheroni

Doctor en Ciencias Químicas, Orientación Tecnología Química (UNLP). Miembro de la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico del CONICET, Investigador Superior ad-honorem. Exprofesor Titular Ordinario de Dedicación Exclusiva en las Cátedras de Simulación de Procesos I y II, Facultad de Ingeniería, UNLP. Fue vicedirector del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA). Autor de numerosas publicaciones científicas de prestigio internacional. Fue director de diversos grupos de investigación.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
República Argentina

 **senasa**
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



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