

CURSO de POSGRADO

Química de los Alimentos

» MÁS INFO



Adquirí las principales nociones de la química de alimentos.



Conceptos clave: aminoácidos, lípidos, enzimas, almidones y más.



Aprendé a relacionar la química de los alimentos con sus atributos funcionales, tecnológicos, nutricionales y organolépticos.



Abordá la mejora de perfiles nutricionales.

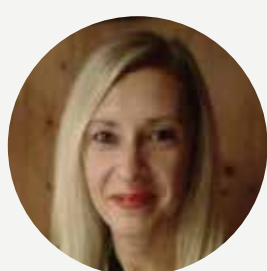


9 y 10 de mayo



zoom

DOCENTES



Dra. Martina Cirlini

Lic. en Química y Dra. en Ciencias y Tecnología de los Alimentos (Univ. de Parma). Investigadora y profesora adjunta en el Depto. de Ciencia de los Alimentos de la Univ. de Parma. Autora de más de 56 publicaciones en revistas científicas internacionales.



Dr. Hugo Daniel Chludil

Dr. en Farmacia (Universidad Nacional de la Patagonia). Director del Depto. de Biología Aplicada y Alimentos de la FAUBA, y profesor asociado con dedicación exclusiva en el Área de Agroalimentos del Depto. de Biología Aplicada y Alimentos. Docente investigador CATEGORÍA II (Resol. 2952/2011), Programa de Incentivos Docentes. Participa como director y codirector de tesis de grado y posgrado.



Mgtr. Ricardo Castellano

Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA). Master in Professional Studies in Food Science & Technology (Cornell University). Cuenta con gran experiencia en el asesoramiento a empresas de primer nivel en el área de desarrollo, formulación y lanzamiento de productos alimenticios. Fue presidente de la AATA y es miembro activo del IFT. Lanzó al mercado local una marca de alimento *premium* para mascotas.



Lic. Nora Engo

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



Dra. Estela Nora Martínez

Lic. y Dra. en Ciencias Químicas (Orientación Biológica, Fac. de Química y Farmacia, UNLP). Docente e investigadora. Profesora titular en la carrera de posgrado "Especialización en el análisis de alimentos", módulo "Métodos Biológicos en el Análisis de Alimentos" (Fac. de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura, Univ. Nac. del Nordeste). Autora de numerosos trabajos presentados en congresos y publicados en revistas científicas de su especialidad.



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