

CURSO de POSGRADO

Tecnología de los Productos Cárnicos y de los Embutidos

» MÁS INFO

📅 27 y 28 de junio

🖥️ zoom



Capacitate a través de expertos de la industria sobre las últimas tecnologías en productos cárnicos y embutidos.



Adquirí un conocimiento integral sobre el proceso productivo: desde la calidad del ganado hasta el procesamiento y la industrialización.



Actualizate sobre las tendencias del sector cárnico en la Argentina y en la UE.

DOCENTES



Dra. Emanuela Zanardi

Graduada en Química (Univ. de Parma). Dra. en Química, Tecnología e Higiene de los Alimentos (Univ. de Torino). Miembro del Depto. de Producción Animal, Biotecnología Veterinaria, Calidad y Seguridad de los Alimentos de la Univ. de Parma. Responsable de un proyecto relacionado con el tratamiento de irradiación de la carne.



Dr. M. Sc. Méd. Vet. Gonzalo Aleu

Cuenta con 20 años de experiencia en fiscalización, control de calidad y procesos en la ind. cárnica, con énfasis en el sector de procesamiento de carne. Cofundador y director de AgroGlobal Consultora Cárnica, especializada en capacitación y asesoramiento de plantas de procesamiento de proteínas de origen animal en la Argentina y Latinoamérica. Miembro del área de Inspección Veterinaria del SENASA. Especialista en el análisis de la calidad tecnológica, higiénico-sanitaria y organoléptica de carne y prod. cárnicos. Miembro de la RED Internacional CYTED-España, Productos Cárnicos Más Saludables. Médico veterinario (UCC). Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Dr. en Ciencias Agropecuarias (UCC).



Ing. María Laura Aparicio

Cuenta con una importante trayectoria en varias empresas del sector alimentario. Su expertise profesional se basa en el asesoramiento técnico en formulaciones, diseños de procesos y capacitaciones a clientes con foco en la industria de productos cárnicos. En la actualidad, se desempeña como responsable técnico de aplicaciones de ingredientes en AGBM-Porta Hnos. Anteriormente, fue responsable del gerenciamiento de la División Ingredientes y Aditivos en Mit Maquinarias S. A. y responsable de Calidad y Desarrollo en Alimentos VAES, empresa elaboradora de salazones y chacinados. Ingeniera química (UBA).



Dr. Darío Colomatto

Consultor internacional en sistemas de producción animal y en nutrición de rumiantes. Ingeniero agrónomo (FAUBA). PhD in Agriculture, University of Reading, Inglaterra. Investigador Adjunto del CONICET. Profesor Titular Regular en la Cátedra de Bovinos de Carne, Depto. de Producción Animal, FAUBA.



Ing. José Miguel Lizzi

Profesional independiente, asesor y consultor de empresas agropecuarias. Líder del Área de Ganadería de AACREA. Docente universitario de posgrado en la EPG-FAUBA. Ingeniero agrónomo (FAUBA). Especialización en Manejo de Sistemas Pastoriles (EPG-FAUBA).



Lic. Luciano Ortiz

Jefe de Control de Calidad en Granja Tres Arroyos. Lic. en Tecnología de los Alimentos (UNR). Realizó la Especialización en Producción Avícola (Univ. Nac. de Luján) y la Diplomatura en Gestión Integral de la Calidad (UCCUYO). Magister en Gestión de la Seguridad Alimentaria (Univ. Isalud).



Ing. Verónica Rocha

Ing. zootecnista (UNLZ) y Mgter. en Sanidad y Producción Porcina (Universitat de Lleida). Se desempeña como Profesor Adjunto Regular en la Cátedra de Porcinotecnia en la FAUBA, donde imparte clases en carreras de grado sobre producción porcina y dicta cursos de posgrado especializados en calidad de canal y carne porcina. Además, realiza ensayos de evaluación de calidad de canal y carne para diversas empresas del sector porcino en la Argentina.



Ing. María Teresa Senosiain

Gerente corporativo de calidad y abastecimiento sostenible para Latinoamérica en Arcos Dorados. Fue gerente de Calidad, Seguridad y Asuntos Regulatorios en MARFRIG, donde lideró el equipo de inocuidad y seguridad alimentaria. Ing. en Alimentos (UNQ). Especialista en Calidad Industrial (INTI-UNSAM). Especialización en Agronegocios y Alimentos (FAUBA). Miembro del GFSI LATAM Sur, participante de la comisión técnica de COPAL.