

CURSO

**TECNOLOGÍA
DE HELADOS**

En solo dos jornadas, conocé en profundidad los aspectos técnicos y tecnológicos involucrados en la industria de helados y adquirí herramientas clave para desarrollar productos en función de las tendencias de consumo.

MÁS INFO



**6 y 7
de agosto**



zoom



**Innovación en
productos libres de
gluten y basados
en plantas.**



**Estándares de
gestión de calidad
e inocuidad.**



**Formulaciones,
tecnologías y
procesos.**

DOCENTES



Ing. Hernán Elía

Gerente de I+D Helados, Ingredientes Nutricionales & Nuevos Negocios en Grupo Saporiti. Ingeniero en Alimentos (Universidad Nacional de Luján).



Ing. Marcela Mesa

Gerente de Innovación en Pehuena Alimentaria. Desde 2007, también es directora técnica y responsable de Calidad en Gelatieri S. A., Helados Cremolatti. Ing. en Alimentos (Univ. Nac. de Quilmes).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

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

info@mita.ar

sistema-mita.com