

CURSO

Tecnología de Sabores y Aromas para Alimentos y Bebidas

Capacitate sobre la tecnología de aromas y sabores desde un abordaje transversal y aplicado propuesto por reconocidos especialistas de esta industria.

MÁS INFO

 12 y 13 de agosto

 zoom

 MODALIDAD HÍBRIDA



Herramientas para optimizar procesos de producción, desarrollo y diseño.



Tendencias y preferencias de consumo.



Creación y aplicación de sabores.



Abordaje de aspectos regulatorios.



Evaluaciones e insights sensoriales.



Casos prácticos.

Un curso dictado por expertos de la industria de ingredientes para alimentos y bebidas.



Lic. Ricardo Alberto Arnold

Regional Technical Director de Givaudan para su división de Taste & Wellbeing en Latinoamérica. Cuenta con una vasta trayectoria de más de 43 años en la industria de los sabores y aromas. Graduado como saborista y formado en diferentes mercados.



Dr. Hugo Daniel Chludil

Dr. en Farmacia (Univ. Nac. de la Patagonia SJB). En la actualidad, es Profesor Asociado a cargo del Área de Agroalimentos (FAUBA). Responsable Institucional del Parque Científico y Tecnológico (FAUBA). Director académico del M.I.T.A. Subdirector del Depto. de Biología Aplicada y Alimentos (FAUBA).



Lic. Carlos Acurso

Profesional Senior de I+D. Gerente técnico-comercial de Lecker Argentina. Cuenta con más de 25 años de carrera en compañías globales de alimentos (Givaudan Argentina, Pepsi-Cola Argentina, etc.), con foco en el desarrollo integral de alimentos y bebidas.



Ing. Gabriel Adolfo Durand

Director de Asuntos Regulatorios para los países de América Latina en Givaudan. Representa a Latinoamérica en el Comité de Asuntos Regulatorios de la Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

 info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

sistema-mita.ar