

CURSO

Microbiología de los Alimentos

MÁS INFO



5 y 6 de septiembre



Identificá los factores que determinan el desarrollo microbiano.



Analizá el efecto individual y combinado de cada factor.



Conocé los microorganismos relevantes en diversas matrices alimentarias.



Formate con expertos en la disciplina.

DOCENTES



Dra. Valentina Bernini

Dra. en Investigación en Ciencia y Tecnología Alimentarias XIX ciclo (Univ. de Parma). Investigadora del S.S.D AGR/16 Microbiología Agraria en la Fac. de Agronomía de la Univ. de Parma. Supervisora de más de 20 tesis de grado en Ciencia y Tecnologías Alimentarias. Sus temas de investigación abarcan microbiología, tecnología de la leche y sus derivados, rol de las enzimas de origen microbiológico en el estacionamiento de los quesos, identificación y caracterización molecular de los microorganismos, y técnicas bioinformáticas para el análisis. Directora del M.I.T.A.



Dr. Ricardo Rodríguez

Médico veterinario (UNLP). Maestría en Ciencias de la Universidad del Estado de Ohio, EE. UU., en Ciencia Animal/Ciencia de la Carne. Profesor titular y director de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNSAM. Profesional Asociado en el INTA. Ha sido cofundador y primer director del Centro de Investigación de Agroindustria del INTA. Experto internacional en tecnología e higiene de carnes.



Dr. Laureano Sebastián Frizzo

Veterinario, Mgter. en Ciencias Veterinarias y Dr. en Ciencias Biológicas (UNL). Investigador independiente del CONICET. Profesor Adjunto (UNL). Estancias posdoctorales y de I+D en la Univ. Autónoma Metropolitana (México), la Universidad de Sancti Spiritus "José Martí Pérez" (Cuba) y la Universidad de Extremadura (España). Experticia y actividad nacional e internacional en microbiología, higiene e inocuidad de los alimentos.

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