



26-10-2017

René Marsilli Hernández

Ha participado en el siguiente curso de la Universidad Complutense de Madrid:

Sistemas Coloidales en Alimentos. Del Laboratorio a la Cocina

En este curso se abordarán algunos aspectos de los principales sistemas coloidales en alimentos (geles, emulsiones y espumas). A través de sencillos ejemplos se tratarán conceptos físico-químicos complejos que tienen lugar durante el proceso de elaboración de los alimentos.

Duración del curso: 7 semanas (28 horas de estudio estimadas)

