

CURSO

Entendiendo las Regulaciones de Alimentos: desde el Registro al Lanzamiento. Un Acercamiento Práctico

Diplomatura en
Gestión de Calidad en la
Industria de los Alimentos

► MÁS INFO



10 y 11 de agosto



100 % online

Un curso dinámico e integral que aborda temas como habilitaciones, organismos intervinientes, diseño de envases y etiquetas, rotulación obligatoria, *claims* nutricionales y saludables, y tendencias en regulaciones de alimentos.

DOCENTES



Ing. Graciela Mónica Olivares

Ingeniera química (UBA). Se desempeña como gerente de Asuntos Regulatorios y Científicos Región Plata (Argentina, Uruguay y Paraguay) desde 2011. Previamente, fue gerente de Regulatory and Affairs para Nestlé Argentina.

Como profesional, se encuentra en permanente contacto con las cámaras empresariales de alimentos y con comités de Codex Alimentarius (nutrición, aditivos y etiquetado). Participa en diferentes grupos legislativos de trabajo para el cambio de normas relativas a alimentos.



Lic. Roberto Guillermo Urrere

Lic. en Ciencias Químicas y posgrado en Derecho Alimentario (UBA). Consultor *freelance* y asesor sobre asuntos regulatorios y técnicos alimentarios. Se desempeñó por más de 20 años como director técnico en SanCor Cooperativas Unidas Limitada, como coordinador de Calidad y Legislación Alimentaria. Fue director del INTI-Lácteos (anteriormente, Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea). Representante privado en la Comisión de Alimentos del Subgrupo 3, Normas Técnicas del MERCOSUR; participación en grupos de trabajo temáticos (leche y productos lácteos, aditivos, jugos, premedidos).

OTORGA CERTIFICADO NO HABILITANTE PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

+54-11-4720-3565

+54-9-11-6590-7212 / +54-9-11-3263 8036

infomita@agro.uba.ar

innovarfauba.agro.uba.ar