



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



19 y 20 de abril



100 % online

Dinámico y transversal, este curso del PCyT-FAUBA comprende desde habilitaciones, organismos intervinientes y diseño de envases y etiquetas hasta 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). Previamente, fue gerente de Regulatory and Affairs para Nestlé Argentina. Como profesional, se encuentra en permanente contacto con cámaras empresariales de alimentos y 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. Representante privado en la Comisión de Alimentos del Subgrupo 3, Normas Técnicas del MERCOSUR.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

+54-9-11-6590-7212

+54-9-11-3263 8036

info@mita.ar

**DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.**

innovarfauba.agro.uba.ar