

# NUEVO CURSO

## Adición de micronutrientes y fortificación de alimentos



6 y 7 de junio



Por videoconferencia

**MÁS INFO**

Una propuesta innovadora del PCyT-FAUBA que busca brindar conocimientos que permitan comprender las bases técnicas de la adición y la fortificación con micronutrientes en productos alimenticios y suplementos dietarios, con el fin de elegir la mejor opción, además de considerar ventajas y limitaciones.

## DOCENTES



### Lic. Jorge Comesaña

Lic. en Química (Univ. de Morón) y Especialista en Calidad Industrial (Universidad Nacional de San Martín /INTI). Cuenta con más de 30 años de experiencia en la industria de los alimentos (en empresas como Nestlé) y en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Actualmente se desempeña como asesor de empresas, coordinador técnico del PCyT-FAUBA y docente del MITA.



### Ing. Graciela Mónica Olivares

Ingeniera química (UBA). Cuenta con más de 30 años de experiencia en asuntos regulatorios. Se desempeñó como gerente de Asuntos Regulatorios y Científicos, y como gerente de Desarrollo para la Región Plata de Nestlé (Argentina, Uruguay, Paraguay). Como profesional, continúa en permanente contacto con cámaras empresariales (COPAL, CAFADIA, CIPA, CIL y ANI) y comités de Codex Alimentarius (nutrición, aditivos y etiquetado).



### Lic. Julia Mayer

Lic. en Química (UNL). Directora técnica y cofundadora de Nutralia S. R. L., se encuentra a cargo del desarrollo y la formulación de premezclas de vitaminas, minerales y otros ingredientes nutricionales para su aplicación en alimentos de consumo humano. Brinda asesoramiento externo a empresas de alimentos.

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

\*\*\*

DOCENTES Y ALUMNOS  
DE FAUBA,  
CONSULTAR POR BECAS.

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

info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar