

CURSO de  
POSGRADO

# Alimentos Funcionales

[> más info](#)

14 y 15 de julio



Por videoconferencia

Una tendencia en permanente crecimiento requiere un curso especializado que proporcione conocimientos sobre características, ingredientes y efectos de los alimentos funcionales, y considere las fases de desarrollo y producción, como así también, regulaciones, tendencias de consumo, posicionamiento, promoción y legislación.

## DOCENTES

**Dra. Letizia Bresciani**

M. Sc. y Ph. D en Ciencias y Tecnología de los Alimentos (Univ. de Parma).  
Investigadora y miembro de la Sociedad Italiana de Nutrición.

**Dr. Jorge Reinheimer**

Dr. en Química. Profesor Asociado de la Cátedra de Microbiología de la Fac. de Ingeniería Química de la UNL. Investigador Superior del CONICET. Exdirector del INLAIN.

**Dr. Alfredo Calvelo**

Dr. en Ciencias Químicas de la UNLP. Gerente de Desarrollo y Calidad de Hileret. Fue investigador del CONICET. Fundó y dirigió el CIDCA. Fue gerente de Investigación, Desarrollo y Calidad de Molinos Río de la Plata.

**Bioq. Pablo Renzulli**

Bioquímico y M. Sc. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Gerente de Investigación y Desarrollo de Mastellone Hnos. Miembro del Grupo ad-hoc de la CONAL sobre legislación en prebióticos.

**Mgter. Angela Zuleta**

Mgter. en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos. Profesora Adjunta de Bromatología, Fac. de Farmacia y Bioquímica de la UBA. Investigadora en el campo de carbohidratos digeribles y no digeribles. Miembro del Grupo de trabajo de Terapéutica Nutricional en Diabetes (SAN).

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

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

info@mita.ar

mita.com.ar