

NUEVO CURSO

Empleo de Aditivos en la Industria de Alimentos

¿Qué son, para qué sirven y cómo se usan?



13 y 14 de septiembre



100 % online

MÁS INFO

Inscríbete en esta novedosa propuesta del PCyT-FAUBA que profundiza sobre distintos tipos de aditivos alimentarios, las tendencias de uso y las necesidades de empleo de la industria de alimentos.

COORDINADOR



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.

DOCENTES



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). Actualmente, forma parte de la Comisión de Normativa Alimentaria de la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), además de estar en permanente contacto con cámaras empresariales (COPAL, CAFADIA, CIL y ANI) y comités de Codex Alimentarius (nutrición, aditivos y etiquetado).



Lic. Marcela Lizaso Rey

Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA). Socio-gerente en Insight Co., empresa dedicada al mercado industrial alimentario y farmacéutico. Previamente, fue gerente de Ventas en El Bahiense y Account Manager en DSM. Integró la gerencia de Ventas y asistencia técnica de GELFIX.



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.



Lic. Roberto P. Miklikowski

Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA). Se desempeña como Applied Health & Nutrition Lead LATAM en Kerry Taste & Nutrition (Kerry Group), empresa productora de ingredientes especializados para alimentos. En la misma firma, fue director comercial para el Cono Sur y Key Account Manager LATAM. Previamente, se desempeñó como jefe de Aseguramiento de Calidad en General Mills Argentina.



Téc. Quím. Patricia Benet

Técnica química. Técnica superior en Gastronomía (IEA). Se desempeñó como Responsable de Calidad y en diseño y desarrollo de productos en Sensient Food Color/Sensient Colors S. A. Fue responsable de Calidad y directora técnica en Adicol S. A.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.