

# Uso y Potencial del Oxitest para la Evaluación de la Estabilidad Oxidativa de los Alimentos



## SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

**19**

**SEPTIEMBRE**



**11:30**

(GMT-3/ hora argentina)

**CUPOS LIMITADOS**



**zoom**

**TRADUCCIÓN  
SIMULTÁNEA**

En el regreso de los seminarios internacionales, lo invitamos a participar de esta propuesta que pretende profundizar en el **uso y potencial del Oxitest para la evaluación de la estabilidad oxidativa de alimentos**, observando y evaluando las distintas etapas a partir del sometimiento de la muestra a un ambiente de alto estrés oxidativo.

## Disertante



**Lic. Antonella Cavazza**

Lic. en Química y Tecnología Farmacéutica (Univ. de Messina). Profesora de Química Analítica (Univ. de Parma). Sus trabajos de investigación se centran en los siguientes temas: evaluación de la vida útil, desarrollo y validación de métodos analíticos innovadores aplicados para caracterizar y controlar la calidad y seguridad de alimentos, identificación y evaluación de la presencia de ingredientes activos en productos vegetales (en las distintas etapas de maduración) y alimentos con propiedades nutraceuticas, e identificación de posibles contaminantes, aditivos o sustancias no agregadas intencionalmente en materiales plásticos (utilizados como envases) y en procesos industriales, entre otros.

**INSCRÍBASE AQUÍ**

**MÁS INFORMACIÓN:**

**promocionpcyt@agro.uba.ar**

**Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036**

**mita.com.ar |**    