

SEMINARIO GRATUITO

Menú Libre
de Gluten Seguro en
Restaurantes, Hotelería,
Bares y Cafés:

Cómo Cumplir con la
Nueva Reglamentación

A través de este seminario gratuito, brindaremos los lineamientos generales para cumplir con la **nueva reglamentación***, que obliga a ofrecer, al menos, una opción de alimentos o **un menú libre de gluten (sin TACC)**, brindando seguridad y confianza en los consumidores celíacos.

(*) Ley 26588 y su modificatoria, Ley 27196 (a través del Decreto N.º 218/23).



Mgter. Lic. Luciano Muscio
DISERTANTE

5
DICIEMBRE

17:00
(hora argentina)
CUPOS
LIMITADOS


zoom

Disertante



Mgter. Lic. Luciano Muscio

Cuenta con más de 22 años de experiencia en áreas relacionadas con calidad alimentaria y nutricional, asuntos regulatorios y desarrollo, tanto en empresas de alimentos como en el ámbito gubernamental como inspector bromatológico.

Máster en Tecnología de los Alimentos (M.I.T.A.), Lic. en Nutrición (UBA). Posgrados en Calidad e Inocuidad Alimentaria. Auditor líder en Sistemas de Gestión de Calidad-IRCA 1803, Auditor Interno FSCC 22000. Individuo Calificado en Controles Preventivos Certificado (PCQI), según la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA-FDA). Director del Centro de Estudios sobre Calidad Alimentaria (CESCAL). Es docente universitario en la UBA, así como en diversos cursos de posgrado. Conferencista a nivel nacional e internacional.

INSCRÍBASE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar
Celular y WhatsApp: **+54 911 3263 8036**

sistema-mita.com    