

Calidad Nutricional de los Alimentos

Desarrollo e innovación en alimentos y bebidas saludables

MÁS INFO

 **20 de abril**

 **zoom**

Sé parte de esta nueva propuesta teórico-práctica del PCyT-FAUBA, diseñada específicamente para que los asistentes puedan desarrollar o reformular productos alimenticios y bebidas, con el fin de brindar alimentos seguros, saludables y de calidad nutricional, de acuerdo con la problemática nutricional de los consumidores de América Latina y de las normativas y directrices nacionales e internacionales.

DOCENTES



Mgter. Lic. Luciano Muscio (coordinador)

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. Certificado como Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI), según la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA-FDA). Director del Centro de Estudios sobre Calidad Alimentaria (CESCAL). Docente universitario (JTP) en la Escuela de Nutrición de la UBA. Coordinador y docente de diversos cursos de posgrado. Conferencista a nivel nacional e internacional. Cuenta con más de 23 años de experiencia en áreas relacionadas con calidad e inocuidad alimentaria y nutricional, asuntos regulatorios y desarrollo, tanto en empresas de alimentos como en el ámbito gubernamental, como inspector bromatológico. Miembro de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).



Prof. Lic. Sergio Britos

Licenciado en Nutrición (UBA). Profesor Asociado, Escuela de Nutrición (UBA), cátedras de Política Alimentaria y Economía. Profesor Titular, carrera de Nutrición, Facultad de Bromatología (UNER). Profesor Adjunto en la carrera de Nutrición de la UCA. Profesor visitante de las especializaciones en nutrición pediátrica en la Facultad de CC. de la Nutrición de la Univ. Juan Agustín Maza y en la UCEL. Director de la diplomatura sobre Alimentación Saludable en Sistemas Alimentarios Sostenibles (UCA). Director del Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA).



Lic. Ricardo Pollak

Lic. en Ciencias Químicas, con orientación en Procesamiento y Preservación Industrial de Alimentos (UBA). Amplia experiencia desarrollada en posiciones gerenciales locales e internacionales de la industria de alimentos. Gerenciamiento de asuntos institucionales y regulatorios, sistemas de gestión de calidad e inocuidad, investigación y desarrollo, industrialización de aceites y grasas comestibles, e ingredientes para la industria de la panificación. Director en RP Servicios Profesionales.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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