



CURSO
Entendiendo las Regulaciones de Alimentos: desde el Registro al Lanzamiento.
Un Acercamiento Práctico

Diplomatura en Gestión de Calidad en la Industria de los Alimentos

[>MÁS INFO](#)

7 y 8 de mayo



zoom



7 y 8 de mayo



zoom

Dos jornadas y un tema fundamental para la industria de alimentos, que aborda habilitaciones, organismos intervinientes, tendencias en regulaciones, diseño de envases y etiquetas, rotulación obligatoria y claims nutricionales y saludables.

DOCENTES



Ing. Graciela Mónica Olivares

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). Ingeniera química (UBA).



Lic. Roberto Guillermo Urrere

Consultor freelance y asesor sobre asuntos regulatorios y técnicos alimentarios. Se desempeñó por más de 20 años como director técnico en SanCor Cooperativas Unidas Limitada, en la coordinación de Calidad y Legislación Alimentaria. Fue director del INTI-Lácteos. Representante privado en la Comisión de Alimentos del Subgrupo 3, Normas Técnicas del MERCOSUR; participación en grupos de trabajo temáticos (leche y productos lácteos, aditivos, jugos, premedidos). Lic. en Ciencias Químicas y posgrado en Derecho Alimentario (UBA).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

+54-9-11-6590-7212

+54-9-11-3263 8036

info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS DE FAUBA, CONSULTAR POR BECAS.

innovarfauba.agro.uba.ar