

CURSO de
POSGRADO

Alimentos Funcionales

> más info

12 y 13 de julio

zoom

Especialízate en esta tendencia en crecimiento permanente, a través de este curso que proporciona conocimientos sobre características, ingredientes y efectos de los alimentos funcionales, considerando fases de desarrollo y producción, regulaciones, tendencias de consumo, posicionamiento, promoción y legislación.

DOCENTES



Dra. Letizia Bresciani

M. Sc. y Ph. D en Ciencias y Tecnología de los Alimentos (Univ. de Parma).
Investigadora y miembro de la Sociedad Italiana de Nutrición.



Dr. Jorge Reinheimer

Dr. en Química. Profesor Asociado de la Cátedra de Microbiología de la Fac. de Ingeniería Química de la UNL. Investigador Superior del CONICET. Exdirector del INLAIN.



Dr. Alfredo Calvelo

Dr. en Ciencias Químicas de la UNLP. Gerente de Desarrollo y Calidad de Hileret. Fue investigador del CONICET. Fundó y dirigió el CIDCA. Fue gerente de Investigación, Desarrollo y Calidad de Molinos Río de la Plata.



Bioq. Pablo Renzulli

Gerente de Investigación y Desarrollo de Mastellone Hnos. Miembro del Grupo ad-hoc de la CONAL sobre legislación en prebióticos. Bioquímico y M. Sc. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



Mgter. Angela Zuleta

Investigadora en el campo de carbohidratos digeribles y no digeribles. Miembro del Grupo de trabajo de Terapéutica Nutricional en Diabetes (SAN). Mgter. en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos. Profesora Adjunta de Bromatología, Fac. de Farmacia y Bioquímica de la UBA.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

senasa

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



INFORMES E INSCRIPCIÓN

+ 54-9-11-3263-8036

+54-9-11-6590-7212

info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar