



Empleo de Aditivos

en la Industria de Alimentos
¿Qué son, para qué sirven y cómo se usan?

MÁS INFO


7 y 8 de agosto


zoom

Capacitate sobre aditivos alimentarios, las tendencias de uso y las necesidades de empleo de la industria de alimentos a través de este curso del PCyT-FAUBA.

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. Marcela Lizaso Rey

Socio-gerente en **Insight Co.**, empresa dedicada al mercado industrial alimentario y farmacéutico. Previamente, fue gerente de Ventas en El Bahiense y Account Manager en DSM. Integró la gerencia de Ventas y asistencia técnica de GELFIX. Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA).



Lic. Julia Mayer

Directora técnica y cofundadora de **Nutralia S. R. L.**, se encuentra a cargo del desarrollo y la formulación de premezclas de vitaminas, minerales y otros ingredientes nutricionales para su aplicación en alimentos de consumo humano. Brinda asesoramiento externo a empresas de alimentos. Lic. en Química (UNL).



Lic. Roberto P. Miklikowski

Se desempeña como Applied Health & Nutrition Lead LATAM en **Kerry Taste & Nutrition** (Kerry Group), empresa productora de ingredientes especializados para alimentos. En la misma firma, fue director comercial para el Cono Sur y Key Account Manager LATAM. Previamente, se desempeñó como jefe de Aseguramiento de Calidad en General Mills Argentina. Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA).



Téc. Quím. Patricia Benet

Se desempeñó como Responsable de Calidad y en diseño y desarrollo de productos en **Sensient Food Color/Sensient Colors S. A.** Fue responsable de Calidad y directora técnica en Adicol S. A. Técnica química. Técnica superior en Gastronomía (IEA).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

+54-9-11-6590-7212 / +54-9-11-3263 8036

info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar