



# 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