

CURSO  
CURSO

# Adición de micronutrientes y fortificación de alimentos

MÁS INFO



27 y 28 de agosto



zoom

Comprendé las bases técnicas de la adición y la fortificación con micronutrientes en productos alimenticios y suplementos di con el fin de elegir la mejor opción, considerando ventajas y limitaciones. Inscribite en este curso de capacitación dictado por expertos de la industria.

En el marco de la  
**Diplomatura en Innovación y  
Desarrollo de Alimentos con  
Enfoque Nutricional**

## DOCENTES



### Lic. Jorge Comesaña

Cuenta con más de 30 años de experiencia en la industria de los alimentos (en empresas como Nestlé) y en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Actualmente se desempeña como asesor de empresas, coordinador de Capacitación y Servicios del PCyT-FAUBA, y docente del M.I.T.A. Lic. en Química (Univ. de Morón) y Especialista en Calidad Industrial (Universidad Nacional de San Martín /INTI).



### Ing. Graciela Mónica Olivares

Ingeniera química (UBA). 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). Como profesional, continúa en permanente contacto con cámaras empresariales (COPAL, CAFADIA, CIPA, CIL y ANI) y comités de Codex Alimentarius (nutrición, aditivos y etiquetado).



### Lic. Julia Mayer

Lic. en Química (UNL). 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.

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

+54-9-11-2481-1465 | +54-9-11-3263-8036

info@mita.ar

\*\*\*

DOCENTES Y ALUMNOS  
DE FAUBA,  
CONSULTAR POR BECAS.

sistema-mita.com