



fauba
Parque Científico y Tecnológico



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

Cursos de Mayo 2019

CURSO

Regulaciones para el Registro y la Rotulación de los Alimentos

jueves 30 y viernes 31 de mayo

	Cantidad cada 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético/Energía	347 kcal = 1457 kJ	116 kcal = 489 kJ	5
Carbohidratos	56 g	17 g	6
Azúcares Totales	1 g	0,3 g	-
Proteínas	13 g	3,8 g	5
Grasas Totales	7,9 g	2,4 g	4
Grasas Saturadas	1,5 g	0,5 g	2
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Grasas Monoinsaturadas	3,6 g	1,1 g	-
Grasas Poliinsaturadas	2,7 g	0,8 g	-
Sodio	0 mg	0 mg	15
Fibra Alimentaria	11 g	3,2 g	-
Diabético	4,0 g	1,2 g	-
Almidón	7 g	2,1 g	0
Almidón Modificado	7 mg	2,1 mg	0

ACTUALIZATE

Jueves 30 y Viernes 31

La forma en que la industria alimentaria aborda los temas regulatorios tiene un impacto directo en los costos, los tiempos de lanzamiento de nuevos productos, la forma en que se realiza la comercialización de los productos y, en definitiva, en la calidad percibida por el cliente acerca de estos.

[-MAS INFORMACION-](#)

[-Inscríbese aquí-](#)

Informes e inscripción: lunes a viernes de 10.00 a 16.00

Tel: (54) 11-6009-2284 o 15 6590-7212

infomita@agro.uba.a

Seguinos en:

