

SIMPOSIO

GRANOTEC

## Fortificación de los Alimentos

UNA NUEVA VISIÓN DE UN ANTIGUO PROBLEMA



# INVITACIÓN

Bogotá / Colombia

24 de Noviembre de 2017

Hotel NH Bogotá Urban 26 Royal

Salón: ALMENDRO

Cra. 33 #25F-18, Bogotá

8:30 a 12:30 h

GRANOTEC integra **conocimiento y profesionales altamente capacitados** para crear una oferta alimentaria de alta competitividad y una adecuada respuesta a la creciente demanda por alimentos más saludables.

Nuestra **experiencia en la formulación de mezclas de vitaminas y minerales** y su aplicación en diversas matrices alimentarias, nos permite asesorar y entregar la solución nutricional más adecuada para harinas, lácteos, bebidas, suplementos, cereales, entre otros.

Es muy relevante para GRANOTEC asegurar la Calidad e Inocuidad de los procesos y productos. Para esto trabaja permanentemente un **Modelo de Mejora Continua hasta la Calidad Total**, además de contar con las certificaciones **ISO 22000:2005, HACCP e ISO 9001:2008**, para también lograr eficiencia operacional y contribuir a la elaboración de más y mejores alimentos para las personas en América

Más de 35 años aportando soluciones concretas a los desafíos de la Industria Alimentaria.

## GRANOVIT®



**Prof. Javier Morán**

Universidad Católica de Murcia (UCAM), España.

**EPIDEMIOLOGÍA DE LA DEFICIENCIA DE MICRONUTRIENTES EN COLOMBIA/EJEMPLOS DE FORTIFICACIÓN EXITOSA**

**Msc. Ximena López**

Gerente Técnico Granotec Chile.

**ESTUDIO SOBRE LA CONTRIBUCIÓN EN EL PAN EN RELACIÓN AL APORTE DE LOS NIVELES DE HIERRO EN LA HARINA DE TRIGO.**

**Ing. Karen Salazar**

Gerente de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad, Granotec Chile.

**SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

## Cupos Limitados/Libre de Pago

Agradecemos confirmar su asistencia respondiendo a este email

