

# Jornada Técnica: Ingredientes críticos sal, azúcar y grasas

**Objetivo:** Capacitar y transferir conocimiento a las empresas del *Cluster* sobre aspectos técnicos y normativos relacionados con ingredientes críticos (sal, azúcar y grasas)

## Contenido

- Regulación de Nutrientes Críticos en Colombia
- Etiquetado nutricional
- Política pública en seguridad alimentaria y nutricional
- Impacto en la producción de alimentos, especialmente snacks.

## Dirigido a:

- Jefes, coordinadores o auxiliares responsables de los procesos de producción, I+D+i, aseguramiento de la calidad y mercadeo

**Fecha:** Julio 24 de 2019

**Hora:** 8:00am – 12:00m

**Lugar:** Hotel Intercontinental – Salón sección C

**Evento sin costo - [Previa inscripción aquí](#)**

## Entidades invitadas:



MINSALUD

Dirección de promoción y prevención



Dirección de Alimentos y Bebidas

FOODCONSULTING&ASSOCIATES

fC&A

Experto en Nutrición y Dietética