

CURSO

Limpieza y Desinfección

Diplomatura
en Inocuidad
de los Alimentos

MÁS INFO



23 y 24 de agosto



100 % online

Un tema fundamental para la industria de los alimentos, abordado por un curso actualizado y diseñado para trabajar sobre requisitos normativos, tipos y métodos de limpieza, programas de prerequisites, validación, monitoreo y control de limpieza y desinfecciones.

DOCENTES



Lic. Jorge Comesaña

Cuenta con más de 30 años de experiencia en la industria de los alimentos y en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Durante más de 25 años, se desempeñó en Nestlé, donde ocupó cargos como el de gerente de Calidad Regional, gerente de Fábrica y especialista de calidad e inocuidad regional. Su paso por otras empresas le permitió ocupar gerencias de producción, calidad y operaciones industriales. Ha asesorado y guiado la implementación de sistemas de gestión en diversas empresas de alimentos y servicios. Posee más de 20 años de actividad docente. Se desempeña como asesor de empresas, coordinador técnico del Parque Científico de la Facultad de Agronomía de la UBA (PCyT FAUBA) y docente del MITA. Lic. en Química (Univ. de Morón) y Especialista en Calidad Industrial (Universidad Nacional de San Martín /INTI).



Ing. Fernando Unkrodt

Especialista en sistemas de limpieza. Posee 25 años de experiencia profesional en la puesta en marcha y validación de procesos de elaboración y de limpieza CIP en la industria incluyendo consultoría y auditoría externa de sistemas. Especialista en validaciones de limpieza por métodos de bioluminiscencia. Desempeñó funciones como líder de opinión para la empresa 3M, dentro del programa Health Care Academy, y es referente de procesos de limpieza y desinfección para dicha compañía. En la actualidad, desempeña tareas de asesoramiento y capacitación en programas de sanitización y métodos de validación en distintas universidades y empresas privadas.



Ing. Leandro Del Castello

Gerente de Cuentas de la División Alimentos y Bebidas ECOLAB. Ingeniero en Alimentos recibido en la Universidad Nacional de Luján.



Ing. Anahí Telli

Especialista de Soporte Técnico de la División Alimentos y Bebidas ECOLAB. Ingeniera en Alimentos e Ing. química de la Universidad Nacional del Litoral.

OTORGA CERTIFICADO NO HABILITANTE PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

+54-11-4720-3565

+54-9-11-3263 8036 | +54-9-11-6590-7212

infomita@agro.uba.ar

innovarfauba.agro.uba.ar