

CURSO de POSGRADO

Tecnología de las Bebidas sin Alcohol

MÁS INFO



20 de agosto



zoom

100% online

Un curso intensivo de posgrado para capacitarse con referentes de la industria sobre el proceso de producción de bebidas analcohólicas, los avances tecnológicos aplicados a nivel nacional y la relación entre la calidad del producto y la fuente de las materias primas.



DOCENTES



Bioquímico Alberto Lofiego

Bioquímico de la UBA. Realizó el Posgrado de Calidad y Six Sigma, Calidad y Mejora Continua en la Universidad del Salvador. Desde 2015, es QA Manager de Eco de los Andes, Nestlé Waters Argentina, Planta Moreno. Previamente fue gerente de Calidad, Seguridad y Medioambiente de Autopack S. A.; gerente de Calidad y Desarrollo de Gruppo Campari, y gerente de Sistemas de Gestión de Calidad, Seguridad y Medioambiente de Pernod Ricard. Cuenta con 28 años de experiencia en garantía de calidad de procesos y desarrollo de nuevos productos.



Ing. Federico Nicoletti

Ing. en Alimentos de la Universidad Nacional de Luján. Se desempeñó en la gestión de Producción de Nestlé Waters. De 2009 a 2016, fue gerente de Procesos y Elaboración de Eco de los Andes, Nestlé Waters Argentina S. A.



Ing. Néstor Schachner Lell

Ing. de Alimentos (Univ. Nacional de Entre Ríos). Ing. Especialista en Calidad (UTN de la Facultad Regional Córdoba).

Es gerente de Gestión de Calidad y Desarrollo en Pritty S. A., Córdoba. Desde 2014, es docente de la carrera de posgrado Especialización en Tecnología de Alimentos, módulo Tecnología de las Bebidas, en la Universidad Católica de Córdoba, Facultad Regional Córdoba.

Ha realizado diversos trabajos de investigación, además de cursos de especialización y capacitación, y seminarios relacionados con tecnología de evaporación en la industria alimentaria, control de calidad y tratamiento de efluentes, capacitación para la industria de la bebida y el envasado, etc.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

+54-11-4720-3565

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

infomita@agro.uba.ar



DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar