

## NUEVO CURSO

LOS BIOFILMS MICROBIANOS  
EN LA INDUSTRIA DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS.Fundamentos,  
Aplicaciones y Control

📅 10 de noviembre

📺 Por videoconferencia

MÁS INFO

Un novedoso curso del PCyT-FAUBA que busca brindar conocimientos y herramientas que permitan prevenir, detectar y eliminar los biofilms microbianos a nivel industrial, de manera de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.

## DOCENTES

**Dr. Ricardo Rodríguez**

Médico veterinario (UNLP). Maestría en Ciencias de la Universidad del Estado de Ohio, EE. UU, en Ciencia Animal/Ciencia de la Carne. Profesor titular y director de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNSAM. Profesional Asociado en INTA. Ha sido cofundador y primer director del Centro de Investigación de Agroindustria del INTA. Experto internacional en tecnología e higiene de carnes.

**Dr. Laureano Sebastián Frizzo**

Veterinario y Mgter. en Ciencias Veterinarias y Doctor en Ciencias Biológicas (UNL). Investigador independiente del CONICET. Profesor Adjunto (UNL). Estancias posdoctorales y de I+D en UAM (México) y Universidad de Extremadura (España). Docente en el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA). Experticia y actividad nacional e internacional en microbiología, higiene y sanidad de los alimentos.

**Dr. Juan Martín Oteiza**

Licenciatura en Ciencias Biológicas (UNMdP). Doctorado en la Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Posdoctorado en la UAM (España) y UNLP. Experto del laboratorio de microbiología de los alimentos, CIATI. Investigador adjunto del CONICET. Presidente de DAMyC, Asociación Argentina de Microbiología. Miembro de las comisiones directivas de la Red de Seguridad Alimentaria (RSA-CONICET) y de la Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria (CAIA).

**Ing. Esteban Gidekel**

Ingeniería en Alimentos (UNLu). Maestría en Gestión Empresarial (UNLu). Profesor Adjunto (UNLu y UNSAM). Socio de La Biensoñada, microemprendimiento de elaboración de dulces y mermeladas. Auditor de proveedores para empresas en sistemas de calidad e inocuidad de acuerdo con normas nacionales e internacionales, y protocolos privados. Consultor de empresas en normas de calidad e inocuidad, y en desarrollo de productos alimenticios.

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

☎ +54-11-4720-3565

📞 +54-9-11-6590-7212 / +54-9-11-3263 8036

✉ info@mita.ar

\*\*\*

DOCENTES Y ALUMNOS  
DE FAUBA,  
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar