

## CURSO

# Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones

Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos

» MÁS INFO

 26 y 27 de abril

 100 % online

**En solo dos jornadas y dictado por expertos de la industria alimentaria, el curso otorga conocimientos sobre calidad, seguridad, producción, ingeniería, requisitos normativos, diseño de instalaciones y mantenimiento.**

## DOCENTES



**Lic. Jorge Comesaña**

Lic. en Química (Univ. de Morón) y Especialista en Calidad Industrial (Universidad Nacional de San Martín /INTI). Cuenta con más de 30 años de experiencia en la industria de los alimentos (en empresas como Nestlé) y en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Actualmente se desempeña como asesor de empresas, coordinador técnico del PCyT-FAUBA y docente del MITA.



**Dra. María Cecilia Leiras**

Licenciada, Mgter. y Dra. en Ciencias Químicas con especialización en alimentos. Amplia experiencia en empresas multinacionales de primer nivel desarrollando e implementando sistemas de gestión de calidad y de seguridad alimentaria.



**Lic. Pablo Fabián Manrique**


Lic. en Higiene y Seguridad en el Trabajo (Univ. de Morón) y Máster de Protección Ambiental del IAS. Auditor Líder (validación IRCA) en sistemas de gestión. Es gerente de Seguridad, Salud y Medio Ambiente para la Región Plata de Nestlé. Implementa sistemas de gestión integrados (seguridad, salud, calidad y medioambiente) en distintas organizaciones fabriles.



**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. 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; 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.

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

 +54-9-11-6590-7212

 +54-9-11-3263 8036

 info@mita.ar

\*\*\*

**DOCENTES Y ALUMNOS  
DE FAUBA,  
CONSULTAR POR BECAS.**

**innovarfauba.agro.uba.ar**