

CURSO

Limpieza y Desinfección

Diplomatura
en Inocuidad
de los Alimentos



17 y 18 de mayo



100 % online

Un tema fundamental para la industria de los alimentos, abordado por especialistas que trabajarán sobre requisitos normativos, tipos y métodos de limpieza, programas de prerrequisitos, validación, monitoreo y control de limpieza y desinfecciones.

INSCRÍBASE AQUÍ

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. 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.



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.



Sebastián Stringhetti

Se desempeña como especialista en Soporte Técnico en la División Food & Beverage de ECOLAB, donde brinda asesoramiento técnico para aplicaciones de programas de limpieza y desinfección en industrias de alimentos y bebidas (región LAS).



Ing. Florencia Buscaglia

Ingeniera en Alimentos (UADE). Cuenta con una certificación en Diseño Higiénico Avanzado otorgada por EHEDG (Europa). Se desempeña como especialista en Soporte Técnico en la División Food & Beverage de ECOLAB para el equipo de ventas de Argentina, Uruguay, Paraguay y Bolivia. Capacitadora interna y externa en conceptos de limpieza y desinfección en industrias de alimentos y bebidas.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

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

info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar