

CURSO

Alérgenos

Diplomatura en
Inocuidad de los Alimentos

MÁS INFO

📅 14 y 15 de junio

📺 Por videoconferencia



Adquiriré los conocimientos necesarios para generar un enfoque sistemático que permita gestionar la presencia de sustancias en alimentos que puedan causar alergias e intolerancias a los consumidores sensibles a través de este curso del PCyT-FAUBA.

DOCENTES



Ing. Cintia Fantozzi

Ing. en Alimentos (Univ. de Quilmes). Se desempeña como gerente de Asuntos Regulatorios y Desarrollo de Productos de Nestlé, Región Plata. Anteriormente, fue gerente regional de Calidad de Nestlé, Región Plata. Miembro del Grupo de Trabajo LATAM SUR de GFSI.



Lic. Patricia Knass

Lic. en Bioquímica y Magíster en Tecnología de los Alimentos (Univ. Nacional de Misiones). Especializada en APPCC, Seguridad de Alimentos, por la Univ. de Salamanca. Dir. técnico de AgriNEA. Miembro de AOAC International, International Association for Food Protection (IAPF) y de International Society of Mycotoxicology.

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