

CURSO de POSGRADO

# Tecnología de las Bebidas sin Alcohol

MÁS INFO



5 de agosto



zoom

100% online

Un curso intensivo que propone una capacitación 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 gran 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). Gerente de Gestión de Calidad y Desarrollo en Pritty S. A., Córdoba. Ha realizado diversos trabajos de investigación, además de cursos de especialización y capacitación, 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.

Desde 2014, es docente de la carrera de posgrado Especialización en Tecnología de Alimentos, módulo Tecnología de las Bebidas (Universidad Católica de Córdoba).

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

info@mita.ar



DOCENTES Y ALUMNOS DE FAUBA, CONSULTAR POR BECAS.

\*\*\*

mita.com.ar