

NUEVO CURSO

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

📅 22 de agosto

📺 Por videoconferencia

MÁS INFO

Nueva edición de un curso que brinda los conocimientos y las herramientas que permiten prevenir, detectar y eliminar los biofilms microbianos a nivel industrial, con el fin 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, Mgter. en Ciencias Veterinarias y Dr. en Ciencias Biológicas (UNL). Investigador independiente del CONICET. Profesor Adjunto (UNL). Estancias posdoctorales y de I+D en la Univ. Autónoma Metropolitana (México), la Univ. de Sancti Spiritus "José Martí Pérez" (Cuba) y la Univ. de Extremadura (España). Docente en el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA). Experticia y actividad nacional e internacional en microbiología, higiene e inocuidad 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

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

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

✉ info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar