

CURSO

# Taller de Implementación de HACCP

MÁS INFO



27 y 28 de septiembre



Por videoconferencia

**Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos**

**Dos jornadas que buscan brindar los conocimientos necesarios para comprender e implementar adecuadamente la herramienta HACCP en una industria de alimentos.**

## 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.



### Lic. Paula Troya

Lic. en Administración y Producción Agropecuaria egresada (UADE). Cuenta con 20 años de experiencia trabajando desde diferentes enfoques con empresas del sector agroalimentario y con más de 8 años como consultora independiente brindando servicios de capacitación, implementación y asesoramiento en empresas agroalimentarias y de otros rubros sobre calidad, inocuidad, responsabilidad social, sustentabilidad, gestión ambiental, etc. Miembro de distintas comisiones, como la Comisión de Inocuidad del IRAM.

## 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