

📅 10 y 11 de abril

📺 zoom

CURSO

## Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos FSSC 22000 y Auditoría Interna

**Diplomatura en Gestión de Calidad en la Industria de los Alimentos + Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos**

» MÁS INFO

Participá de este curso específico del PCyT-FAUBA que aborda los objetivos de GFSI y los esquemas de certificación aceptados, el diseño de un sistema de gestión de calidad y seguridad de alimentos, los componentes y requisitos de FSSC 22000, los Programas de Prerrequisitos (PPR) y cómo auditar los distintos elementos de una norma.

## DOCENTES



### Dra. Rosa Baeza

Ing. química, Ing. en Alimentos y Dra. en Química, especializada en el área de Tecnología de Alimentos (UBA). Auditora en normas de calidad e inocuidad en el área Alimentos y Consumer Goods (Normas ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, GMP) en Intertek Testing Services, y en la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria de CABA. Ofrece servicios de consultoría en sistemas de gestión de calidad para empresas alimentarias.



### Ing. María Florencia Bahamonde

Ing. en Alimentos (Universidad Nacional de Mar del Plata). Senior Global Program Manager para las divisiones de Alimentos, RSE y Sustentabilidad, y auditora FSSC 22000, HACCP, BPM en Intertek. Posgrado en Gestión Estratégica del Desarrollo Sustentable (UADE). Especialista en Análisis de Ciclo de Vida y Principios de la Economía Circular (Inst. Superior del Medio Ambiente, España).

## 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**