

CURSO

# Alérgenos

Diplomatura  
en Inocuidad  
de los Alimentos

>MÁS INFO

📅 14 y 15 de agosto



Obtené conocimientos y herramientas para generar un enfoque sistemático que permita gestionar la presencia en alimentos de sustancias que puedan causar alergias e intolerancias a los consumidores sensibles.

## DOCENTES



### Ing. Cintia Fantozzi

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. Ing. en Alimentos (Univ. de Quilmes).



### Lic. Patricia Knass

Dir. técnico de AgriNEA. Miembro de AOAC International, International Association for Food Protection (IAPF) y de International Society of Mycotoxicology. 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.

## 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](http://innovarfauba.agro.uba.ar)