

CURSO

Taller de Implementación de HACCP

Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos

MÁS INFO



18 y 19 de septiembre



zoom



Capacitate en solo dos jornadas intensivas sobre HACCP: el PCyT-FAUBA te brinda los conocimientos necesarios para comprender e implementar adecuadamente esta herramienta en la 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 una década como consultora independiente, brindando servicios de capacitación, implementación, asesoramiento y auditorías 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