

NUEVO CURSO
NUEVO CURSO

Principios de Control de Calidad y de Procesos en la Industria de Alimentos

MÁS INFO

 26 de septiembre

 ZOOM

Inscríbete en esta nueva propuesta del PCyT-FAUBA que brinda conceptos básicos de control de calidad, muestreos y estadísticas aplicables al control de procesos, de modo que puedan ser aplicados en la práctica, además de presentar herramientas y técnicas que posibiliten la mejora del análisis de datos.

DOCENTE



Dra. María Cecilia Leiras

Amplia experiencia en empresas multinacionales de primer nivel desarrollando e implementando sistemas de gestión de calidad y de seguridad alimentaria. Licenciada, Mgter. y Dra. en Ciencias Químicas con especialización en alimentos.



Lic. Carlos Campi

Regional Support para América Latina de Medio Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional (EHS), Abbott Laboratories. Profesional SHEQ (seguridad, higiene, medioambiente y calidad) con amplia experiencia en diseño e implementación de estrategias, sistemas de gestión y programas de higiene, seguridad y medioambiente (incluyendo ISO 45000, ISO 14000, ISO 9000, NFPA y GMP). Docente universitario. Lic. en Ciencias Químicas (UBA). Posgrado en Seguridad, Higiene Industrial y Protección Ambiental (UBA). Miembro del Comité de Higiene, Seguridad y Gestión Ambiental SAFYBI y del Comité Medio Ambiente AmCham.

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