



CLIPSO
CURSO

Liberación de productos de la industria alimentaria: métodos y conceptos. Una aproximación práctica

MÁS INFO

📅 9 y 10 de octubre

📺 zoom

Inscríbete en este curso orientado a asegurar que los resultados de los procesos de fabricación y la calidad de los productos alimenticios mantengan los estándares adecuados, a través de un planeamiento conveniente, que involucre desde la recepción de insumos y materias primas hasta la liberación del producto terminado.

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 M.I.T.A.



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).



Ing. Ana Paula Mesas

Se desempeña como gerente regional de Calidad en Nestlé, Región Plata. Previamente, su cargo fue el de Regional Food Safety Specialist. También, trabajó en Coca-Cola Argentina, como especialista en Calidad en la Planta de Concentrados, Flores, Argentina. Ingeniera en Alimentos (Universidad Nacional del Sur).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.