

CURSO

Implementando la Defensa de los Alimentos y la Prevención de Fraude

Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos

Inscríbete en esta propuesta intensiva del PCyT-FAUBA, que comprende desde la evaluación de amenazas y las medidas de control hasta la evaluación de vulnerabilidad, el plan de prevención de fraude, la implementación y el entrenamiento. Te esperamos.



3 de octubre



zoom

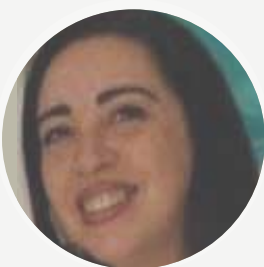


DOCENTES



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.



Lic. Emma Cisneros

Lic. en Bromatología (Univ. Nacional de Entre Ríos). Se desempeña como Lead Auditor - Auditor líder de normas ISO 22000 Food Safety, FSSC 22000, BRC, HACCP, GMP, BRC, 9001. Es instructora de cursos como ISO 9001 (Interpretación, Auditor Interno, Auditor Líder IRCA), ISO 22000 (Interpretación, Auditor Interno, Auditor Líder IRCA), FSSC 22000 (Interpretación, Auditor Interno, Auditor Líder IRCA) y BRC Food and Packaging (Interpretación, Auditor Interno). Fue responsable del Plan de Desarrollo de Auditores de Food y responsable técnica del Servicio de Auditorías a Proveedores en Det Norske Veritas S. A. Cuenta con formación específica en diferentes normas y temáticas relacionadas con la inocuidad alimentaria, sistemas de gestión y responsabilidad social.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

INSCRÍBASE AQUÍ

+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