

CURSO

Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos FSSC 22000 y Auditoría Interna

Diplomatura en Gestión de Calidad en la Industria de los Alimentos + Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos

📅 9 y 10 de abril

📺 zoom

Conocé cómo implementar y auditar los sistemas de gestión basados en FSSC 22000.

En solo dos jornadas, profesionales con amplia experiencia en implementación y auditoría te brindarán herramientas para hacerlo en forma eficiente asegurando la inocuidad y la calidad de los alimentos.

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 de normas ISO 22000 Food Safety, FSSC 22000, BRC, HACCP, GMP e ISO 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 inocuidad alimentaria, sistemas de gestión y responsabilidad social.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

INSCRÍBASE AQUÍ

📞 +54-9 -11-2481-1465

📞 +54-9-11-3263-8036

✉ info@mita.ar

**DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.**

innovarfauba.agro.uba.ar