

 **28 y 29 de mayo**

 **zoom**

CURSO

Gestionando la vida útil de los alimentos. **Una aproximación práctica**

**Diplomatura en
Gestión de Calidad
para la Industria de
los Alimentos**

MÁS INFO

¿Qué factores afectan la vida útil de alimentos y bebidas? ¿Cuáles son las formas posibles para estimarla y controlarla considerando su importancia e impacto comercial?

Sé parte de esta propuesta intensiva del PCyT-FAUBA dictada por expertos de la industria, que brinda respuesta a estos interrogantes, además de conocimientos actualizados y aplicados.

DOCENTES



Lic. Jorge Comesaña

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. Lic. en Química (Univ. de Morón) y Especialista en Calidad Industrial (Universidad Nacional de San Martín /INTI).



Lic. M. Sc. Alejandra Beatriz Picallo

Licenciada en Ciencias Químicas (UBA). Máster Internacional en Nutrición y Dietética (Univ. de León, España). Docente de grado y de posgrado en la FAUBA. Fue investigadora en el Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Distinguida con el Premio Vilfrid Baron, otorgado por la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria.



Lic. María Constanza Cova

Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UBA). Mgter. en Calidad Industrial (UNSAM). Jefe de Sección Irradiación de Alimentos e investigadora de Planta Permanente en el Depto. de Procesos por Radiación, Comisión Nacional de Energía Atómica.



Lic. Estela Martínez Espinosa

Licenciada en Tecnología de Alimentos (UCA). Especialista en Calidad Industrial de Alimentos (INCALIN, UNSAM, INTI). Profesional del Depto. de Desarrollo de Nuevos Productos, Subgerencia Operativa Tecnología de Alimentos (INTI).



Dr. Laureano Frizzo

Veterinario, Mgter. en Ciencias Veterinarias y Dr. en Ciencias Biológicas (UNL). Investigador independiente del CONICET. Profesor Adjunto (UNL). Estancias posdoctorales y de I+D en la Univ. Autónoma Metropolitana (México), la Univ. de Sancti Spiritus "José Martí Pérez" (Cuba) y la Univ. de Extremadura (España). Docente en el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (M.I.T.A.). Experticia y actividad nacional e internacional en microbiología, higiene e inocuidad de los alimentos.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

 **+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