

## CURSO

# Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones

Diplomatura en Inocuidad de los Alimentos

📅 14 y 15 de mayo

📺 zoom

MÁS INFO



Profundizá sobre este tema relacionado con la calidad, la inocuidad y los costos operativos de una empresa de alimentos. Inscríbete en este curso del PCyT-FAUBA enfocado en aportar conocimientos sobre calidad, seguridad, producción, ingeniería, requisitos normativos, mantenimiento y diseño de instalaciones.

## 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 (UNSAM /INTI).



### Ing. Cintia Fantozzi

Se desempeña como gerente de Asuntos Regulatorios y Desarrollo de Productos de Nestlé, Región Plata. Fue gerente regional de Calidad de Nestlé, Región Plata. Miembro del Grupo de Trabajo LATAM SUR de GFSI. Ing. en Alimentos (Univ. de Quilmes).



### Lic. Pablo Fabián Manrique

Consultor. Hasta febrero de 2025, fue gerente de Seguridad, Salud y Medio Ambiente para la Región Plata de Nestlé. Implementó sistemas de gestión integrados (seguridad, salud, calidad y medioambiente) en distintas organizaciones fabriles. Lic. en Higiene y Seguridad en el Trabajo (Univ. de Morón) y Máster de Protección Ambiental del IAS. Auditor Líder (validación IRCA) en sistemas de gestión.



### Ing. Fernando Unkrodt

Especialista en sistemas de limpieza, con amplia experiencia en la puesta en marcha y validación de procesos de elaboración, envasado e instalaciones de Clean in Place (CIP) en relación con productos alimenticios, rubro aguas y bebidas. Desempeña funciones como Líder de Opinión de la firma 3M Argentina, dentro del programa "3M Health Care Academy", como especialista en técnicas de hisopados de bioluminiscencia aplicadas a procesos alimentarios; también es referente de procesos de limpieza y desinfección para dicha compañía. Director ejecutivo de FU System, servicios de asesoría en sanitización y optimización de procesos relacionados con empresas del rubro alimentario.

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

\*\*\*

DOCENTES Y ALUMNOS  
DE FAUBA,  
CONSULTAR POR BECAS.