

CURSO

Limpieza y Desinfección

Diplomatura
en Inocuidad
de los Alimentos



4 y 5 de junio



zoom

Inscríbete en este curso esencial para la industria alimentaria, donde expertos del sector abordarán normativas, tipos y métodos de limpieza, programas de prerequisites, validación, monitoreo y control de limpieza y desinfecciones.

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).



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.



Sebastián Stringhetti

Especialista en Soporte Técnico en la División Food & Beverage de ECOLAB, donde brinda asesoramiento técnico para aplicaciones de programas de limpieza y desinfección en industrias de alimentos y bebidas (región LAS).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

INSCRÍBASE AQUÍ

+54-9 -11-2481-1465 | +54-9-11-3263-8036

info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.