



📅 24 de septiembre

📺 zoom

CURSO
CURSO

Principios de Control de Calidad y de Procesos **en** **la Industria de Alimentos**

MÁS INFO

Sé parte de este curso de aplicación práctica que te proporcionará los conceptos fundamentales sobre control de calidad, muestreo y estadísticas aplicables al control de procesos. Aprenderás a aplicar estos conocimientos en la práctica, además de abordar herramientas y técnicas para mejorar el análisis de datos.

DOCENTES



Dra. María Cecilia Leiras

Amplia experiencia en empresas multinacionales de primer nivel desarrollando e implementando sistemas de gestión de calidad y de seguridad alimentaria. Licenciada, Mgter. y Dra. en Ciencias Químicas con especialización en alimentos.



Lic. Carlos Campi

Regional Support para América Latina de Medio Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional (EHS), Abbott Laboratories. Profesional SHEQ (seguridad, higiene, medioambiente y calidad) con amplia experiencia en diseño e implementación de estrategias, sistemas de gestión y programas de higiene, seguridad y medioambiente (incluyendo ISO 45000, ISO 14000, ISO 9000, NFPA y GMP). Docente universitario. Lic. en Ciencias Químicas (UBA). Posgrado en Seguridad, Higiene Industrial y Protección Ambiental (UBA). Miembro del Comité de Higiene, Seguridad y Gestión Ambiental SAFYBI y del Comité Medio Ambiente AmCham.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

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

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

✉ info@mita.ar

sistema-mita.com