

**Parque Científico y Tecnológico (PCyT)**  
**Facultad de Agronomía de la UBA – (FAUBA)**

Presenta el curso de

**Implementando Defensa de los Alimentos y  
Prevención de Fraude**  
**Un abordaje práctico**

**Miércoles 27 de marzo de 2019**

De 9 a 18 horas

Facultad de Agronomía - Pabellón de Bioquímica - Planta Alta - Aula auditorio 3  
MITA - PCyT  
Av. San Martín 4453 – CABA

La prevención de fraude y defensa de alimentos se han convertido desde hace tiempo en pilares importantes en la gestión de la calidad y la inocuidad de los Alimentos. La importancia del fraude alimentario ha crecido en los últimos años habiéndose registrado un número creciente eventos de este tipo, tanto en el país como en el resto del mundo. Aunque el motivo de los actos de fraude alimentario es la ganancia económica, puede no obstante también resultar en un riesgo de seguridad alimentaria.

**Dirigido a**

Profesionales que se desempeñen en el área de alimentos y bebidas, equipos directivos, responsables de calidad, responsables de procesos de fabricación, asesores, etc. Estudiantes de carreras afines. Miembros de organismos oficiales de control sanitario y bromatología

**Docentes**

**Lic. Paula Troya**

Lic. en Adm. Agropecuaria (UADE). Especialista en Normas de Gestión en Calidad e Inocuidad como BRC food, FSSC 22000 ha sido gerente de área para SGS, una de las principales empresas de certificaciones a nivel mundial.

Auditora con muchos años de experiencia en múltiples normas y esquemas de certificación. En la actualidad, se desempeña como consultora independiente y participa en el PCyT-FAUBA como docente en el dictado de cursos tales como FSSC2000, BRC, ISO 9001 entre otros

## **Lic. Valeria De Stefano**

Lic. en Tecnología de Alimentos a realizado también la Maestría en Gestión de la Empresa Agroalimentaria. Auditor calificado en BRC food, HACCP, GMP y capacitadora Senior en BPM/HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Gestión de Alérgenos, Food Defense y temas varios en Seguridad e Inocuidad Alimentaria. Se ha desempeñado entre otras posiciones como Technical Coordinator Food & Non-Food. En SGS Argentina S.A.

**Inscripción obligatoria. Curso arancelado. Vacantes limitadas.**

## **BENEFICIOS**

- **10 % de descuento a profesores, alumnos y graduados de la UBA.**
- **10 % de descuento a compañeros de trabajo de los inscriptos al curso.**
- **3 cuotas sin interés con tarjeta VISA.**

## **CRÉDITO FISCAL SEPYME**

El MITA (PCyT-FAUBA) se encuentra inscripto en el Programa de Crédito Fiscal para la Capacitación de la Secretaría para la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional de la Nación (SEPyME) como Unidad Capacitadora (UCAPS). Debido a ello, las empresas pueden obtener reintegros por la inversión que realicen en los cursos de capacitación y actualización dictados en nuestra institución. Para mayor información ingrese a: [www.produccion.gob.ar/capitacion-pyme2/](http://www.produccion.gob.ar/capitacion-pyme2/).

**Informes e inscripción:** lunes a viernes de 10.00 a 16.00

**Sra. María Laura de Armero Dubois**

**Tel: (54) 11-2006-2677**

También, (54) 11-5287-0541

**[innovacion@agro.uba.ar](mailto:innovacion@agro.uba.ar)**

**[www.innovarfauba.agro.uba.ar](http://www.innovarfauba.agro.uba.ar)**

**Para conocer las últimas noticias del PCyT, síganos en nuestra *Fan page* de Facebook:**

**[www.facebook.com/pcytfauba](https://www.facebook.com/pcytfauba)**