

<p>Educación superior</p>	<p><u>Título:</u> Lic. en Tecnología Industrial de los alimentos <u>Casa de estudios:</u> Universidad Argentina de la empresa (UADE) - Argentina</p> <hr/> <p>Formación en postgrado Estudios de postgrado en alimentos, especialización en aditivos. <u>Casa de estudios:</u> University of Guelph. Ca. Duración 1 año</p>
<p>Cursos y seminarios en alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carragenatos. Usos y aplicaciones (2004) CEAMSA. España • Estabilización de yogures, bebidas lácteas, postres y quesos (2004). HAHN. Alemania • Seminario Nutrición y Deporte. Asociación Argentina de Medicina del Deporte (2004). Centro Costa Salguero. Bs.As. Argentina • Estabilización de salsas y aderezos (2004). HAHN. Alemania • Importancia del Na en la nutrición (2005). AATA. Argentina • Reología y textura en alimentos (2005). UBA. Argentina • Seminarios y jornadas técnicas en Alimentos. Universidad de Belgrano. Argentina • Avances en diseño de formulas para lactantes (2005). AATA. Argentina • Innovación en Ingredientes Funcionales. (2006).Disertante. Asunción. Paraguay. • Innovación en ingredientes funcionales (2008). Disertante. Bogota, Medellín, Cali. Colombia
<p>Cursos y seminarios formacion comercial</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Satisfacción del cliente. Normas ISO 9001:2000. Certificado conjunto Fundación Cane y Georgia Institute of Technology. • Técnicas de venta. Escuela Argentina de Negocios • Ventas corporativas. Escuela Argentina de Negocios • Mejora continua. Normas ISO 9001:2000. Certificado conjunto Fundación Cane y Georgia Institute of Technology
<p>Idiomas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingles (oral y escrito) • Portugués (oral y escrito)
<p>Actividad laboral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable departamento técnico Harmony Ingredients Solutions S.A Argentina con atención a grandes clientes.