



Facultad de Ciencias Agrarias

UNCA

CURSO DE POSGRADO INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS ORGANICOS 14 y 15 de marzo de 2019

Jueves 14

1.- Generalidades

1.1.- Marco

1.1.1.- Normativa vigente

1.1.2.- Reglamentación específica

(Resolución SENASA 374/16; Artículos 106 al 108)

1.1.3.- Rotulación (Capítulo V CAA; RMS (GMC) 26/031)

1.2.- La Planta

1.2.1.- Ubicación

1.2.2.- Servicios

1.2.3.- Instalaciones

1.3.- Principios de conservación de alimentos

1.3.1.- Actividad acuosa (secado, concentrado, evaporación, liofilizado, secuestro)

1.3.2.- Temperatura (Refrigeración, Esterilización)

1.3.3.- Aditivos conservantes (Inhibidores)

1.3.4.- Innovadores (impulsos lumínicos, presión)

1.3.5.- Mixtos (Congelación)

Viernes 15

2.- Aplicación

2.1.- Aceitunas de mesa verdes en salmuera

2.1.1.- Métodos de representación

2.1.2.- Operaciones, procesos, instalaciones y equipos

2.1.3.- Sistema de cálculos

2.2.- Dulce de membrillo

2.2.1.- Características

2.2.2.- Operaciones, procesos, instalaciones y equipos

2.2.3.- Control Sistémico

Sábado 16

3.- Visita a plantas elaboradoras

Docente:

4.- Trabajo para evaluación

Dr. Ing. Ricardo Sánchez Brizuela