

**Curso – Taller “Ingeniería de Productos Frutihortícolas 2018”**  
**5 al 9 de Marzo**  
**Temario**

**Módulo I: MATERIA PRIMA Y ENVASES**

Frutas y hortalizas. Zonas productoras de especies industrializables. Variedades. Épocas y modalidades de cultivos. Estacionalidad. Producción por zonas. Volúmenes, calidades, transporte y formas de almacenado. Aula taller con material concreto.

**Módulo II: FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA**

Frutas en conserva. Acondicionamiento. Ingeniería de Proceso. Control de Calidad. BPM-HACCP. Tomates en conserva. Acondicionamiento. Ingeniería de Proceso. Control de calidad. Concentrados de tomate. Ingeniería de Proceso. Pimientos en conserva. Acondicionamiento. Ingeniería de Proceso. Envases. Control de calidad. BPM.

**Módulo III: PULPAS CONCENTRADAS, DULCES Y MERMELODAS**

Dulces y Mermeladas. Acondicionamiento. Formulaciones. Ingeniería de Proceso. Pulpas Concentradas. Envasado Aséptico. Control de calidad. BPM.

**Módulo IV: BEBIDAS FERMENTADAS**

Vinificación. Variedades. Materias primas. Procesos. Controles. Envases.

**Módulo V: OTROS PROCESOS DE CONSERVA**

Secado y deshidratación. Ingeniería de Proceso. Tecnologías artesanales, industriales y mixtas. Variedades, envasado y almacenado.

**Módulo VI: CONSERVAS VEGETALES:**

Control y Análisis de Producto Terminado. Práctica con conservas en laboratorio.

Evaluación del curso.

Cierre del curso.

## Cronograma de Actividades Curso-Taller “Ingeniería de Productos Frutihortícolas 2018”

Día	Hora	Módulo / Actividad
Lunes 5	09:00	<b>Acreditación Hall Central FCAI</b>  <b>Desayuno de Bienvenida</b>
	10:00 – 13:00	<b>Materias Primas de la Región</b> <b>Docente:</b> Ing. Agrón. Noemí Molina <b>Actividad:</b> Aula taller con material concreto.
	16:00 -20:00	<b>Tecnología de Proceso de Frutas</b> <b>Docente:</b> Dra. Ing. Alicia L. Ordóñez – Ing. Alejandra Morant- Lic. Benito C. Sela
Martes 6	08:00 -12:00	<b>Tecnología de Proceso de Concentrados y Mermeladas. Envasado Aséptico.</b> <b>Docente:</b> Ing. Emmanuel Sánchez Varretti
	18:00 – 21:00	<b>Tecnología de Proceso de Hortalizas</b> <b>Docente:</b> Dra. Ing. Alicia L. Ordóñez – Ing. Alejandra Morant- Lic. Benito C. Sela
Miércoles 7	08:15 – 10:30	<b>Tecnología del Secado.</b> <b>Docente:</b> Dr. Ing. Luis Rubio
	10:30	<b>Actividad:</b> Visita a Secadero de Frutas Dottori S.A.
	17:00-20:00	<b>Tecnología de Proceso de Bebidas Fermentadas</b> <b>Docente:</b> Ing. Raul Carrión
Jueves 8	08:00 -10:00	<b>Actividad:</b> Visita a Planta La Campagnola
	11:00- 13:00	<b>Envases y Hojalatas</b> <b>Docente:</b> Adriana Sosa <b>Actividad:</b> Visita a Planta Industrial La Colina
	14:00 – 16:30	<b>Actividad:</b> Visita Bodega – Champagnera Casa Bianchi
	17:00 -18:00	Visita Fábrica de Aceite de Oliva Yancanello
Viernes 9	09:00 -13:00	<b>Análisis y Control de Producto Terminado</b> <b>Docentes:</b> Dra. Ing. Alicia L. Ordóñez – Lic. Benito César Sela - Ing. Alejandra Morant <b>Laboratorio de Docencia</b> <b>Actividad:</b> Práctica de análisis de producto terminado en laboratorio con conservas varias.
	13:00	<b>Evaluación y cierre del curso</b>