



Curso – Taller “Ingeniería de Productos Frutihortícolas 2023”

6 al 10 de marzo

Temario

Módulo I: MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

Frutas de pepita, carozo y hortalizas. Especies y variedades con destino a la agroindustria y consumo en fresco de la región mendocina. Modalidades de cultivo, épocas y sistemas de cosecha. Problemas de calidad. Residuos de agroquímicos. Aula taller con material concreto.

Módulo II: FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

Frutas en conserva. Acondicionamiento. Ingeniería de Proceso. Control de Calidad. BPM-HACCP en industria conservera. Pimientos en conserva. Acondicionamiento. Ingeniería de Proceso Tomates en conserva: Acondicionamiento. Ingeniería de Proceso. Tendencias del mercado. Concentrados de tomate. Ingeniería de Proceso. Envases. Ingeniería de proceso de Aceite de oliva. Taller **introducción** al análisis sensorial de aceite de oliva.

Módulo III: PULPAS CONCENTRADAS, DULCES Y MERMELADAS

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.