



Cronograma de Actividades Curso-Taller "Ingeniería de Productos Frutihortícolas 2016"

	Día	Hora	Módulo /Actividad
		09:00	Acreditación
	Lunes 7	10:00	Materias Primas de la Región Docente: Ing. Agrón. Noemí Molina Actividad: Aula taller con material concreto.
		16:00	Tecnología de Proceso de Frutas Docente: Dra. Ing. Alicia L. Ordóñez – Ing. Alejandra Morant-Lic. Benito C. Sela
	Martes 8	09:00	Envases y Hojalatas Docente: MSc. Ing. Fanny Martín
		10.00	Actividad: Visita a Planta Industrial La Colina
		18:00	Tecnología de Proceso de Hortalizas Docente: Dra. Ing. Alicia L. Ordóñez – Ing. Alejandra Morant- Lic. Benito C. Sela
200		08:15	Tecnología del Secado. Docente: Dr. Ing. Luis Rubio
		10:30	Actividad: Visita a Secadero de Frutas Dottori S.A.
9	Miércoles 9	15:00- 17:00	Actividad: Visita a Planta La Campagnola
		17:00-20:00	Tecnología de Proceso de Bebidas Fermentadas Docente: Ing. Raul Carrión
	Y	09:00	Tecnología de Proceso de Concentrados y Mermeladas. Envasado Aséptico. Docente: Ing. Emmanuel Sánchez Varretti
	Jueves 10	14:00	Actividad: Visita Fábrica de Aceite de Oliva Yancanello
		15:00	Visita Bodega – Champagnera Casa Bianchi
	Viernes 11	09:00 -13:00	Análisis y Control de Producto Terminado Docentes: Dra. Ing. Alicia L. Ordóñez – Lic. Benito César Sela - Ing. Alejandra Morant
			Actividad: Práctica de análisis de producto terminado en laboratorio con conservas varias.
		13:00	Evaluación y cierre del curso