



CURSO INGENIERÍA DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS 2017

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria – UNCuyo

Organizan:

- ✓ **Secretaría Académica FCAI**
- ✓ **Secretaría de Extensión Universitaria FCAI**

Participan: Universidades Nacionales – AUSAL

Nivel: Curso de grado para estudiantes de Ingeniería en Alimentos

Fecha: 6 al 10 de marzo del 2017

TEMARIO GENERAL:

MÓDULO I: MATERIA PRIMA DE LA REGIÓN

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 de la Región.

MÓDULO II: FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

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

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 de Producto Terminado

Práctica de laboratorio con Material Concreto

Cierre del Curso

Evaluación: Examen escrito