



INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS

Objetivo

Brindar conocimientos introductorios a la elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.

Destinatarios

Productores, elaboradores de frutas y hortalizas mínimamente procesadas, emprendedores, estudiantes de grado y posgrado.

Modalidad

Virtual

Dictado semanal vía canal Zoom/Youtube INTA (jueves de 9 a 11 hs)

La actividad no es arancelada. Se entregarán certificados de asistencia.

Programa

Módulo 1 – Jueves 5 de noviembre

Definiciones.

Materia prima y tecnología de la post-cosecha

Disertantes: M. Sc. Alejandra Yommi – EEA Balcarce

Dr. Claudio Budde – EEA San Pedro

Dra. Mariángeles Cocco – EEA Concordia

Módulo 2 – Jueves 12 de noviembre

Procesamiento de frutas y hortalizas mínimamente procesadas

Disertantes: Dra. Gabriela Denoya – Instituto Tecnología de Alimentos

Dr. Fernando Bello – EEA Concordia

Dra. Gabriela Fasciglione – EEA Balcarce

Módulo 3 - Jueves 19 de noviembre

Envasado

Disertante: Dra. Roxana Gonzalez – EEA La Consulta

Calidad higiénico-sanitaria

Disertante: Dra. Anabel Rodriguez – Instituto Tecnología de Alimentos



INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS

Programa

Módulo 4 - Jueves 26 de noviembre

Buenas prácticas de manufactura

Disertantes: Mg. Paola Ceroli – EEA Balcarce

Establecimientos

Disertantes: Dr. Gustavo Polenta – Instituto Tecnología de Alimentos

Procesamiento de frutas y hortalizas. Experiencias en INTA y emprendedores.

Varios disertantes a definir

Organizado por Proyecto Disciplinario I153 “Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de alimentos

Inscripción: desde el 25 de septiembre al 25 de octubre de 2020
en el siguiente link: <https://forms.gle/46T4Mp6nouYYQ59V7> o en código QR

