



San Rafael, Mendoza, 02 de enero del 2017.

**Sres. Miembros de AUSAL
Carreras Ingeniería en Alimentos
S/D**

Me dirijo a Uds. a efectos de informarles que en el próximo mes de **MARZO** llevaremos a cabo, en el ámbito de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, el **Curso - Taller "INGENIERÍA DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS 2017"** en la semana comprendida entre el **6 y el 10 de Marzo de 2017**.

Este curso, ya tradicional en nuestra Casa de Altos estudios, desarrolla los aspectos ingenieriles y tecnológicos de los productos alimenticios característicos de la provincia de Mendoza. También cuenta con actividades culturales y visitas a industrias de la región.

La inscripción comenzará a partir del corriente mes de febrero hasta el día 3 de marzo inclusive, debiendo remitirnos los siguientes datos: Nombre y apellido, D.N.I., Fecha de nacimiento; actividad en archivo EXCEL, además, deberán informar si cuentan con movilidad propia. Recordamos a los responsables de carrera que los alumnos deben cumplir con los prerequisites establecidos a tal fin.

Quienes participen del curso, sin excepción, deberán concurrir con la constancia de cobertura "seguro de vida", provistos con guardapolvo y calzado cerrado u antideslizante.

Consultas e Inscripciones, diríjlas a:

Ing. Daniela Erica Funes

Correo electrónico: dfunes@fcai.uncu.edu.ar

Números telefónicos: 0260 4421947 - 4424136 - interno 1531-1512

Fax: 0260- 4430673.

Saludos Cordiales !!!

**Dra. Ing. Alicia Ordóñez de Yapur
DECANA
F.C.A.I. - UNCUYO**



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