



Curso de Ingeniería en Industria de Cítricos y Berries

Cronograma

Lunes 07/09

8:30 - 9:00	Acreditación - Recepción
9:00 - 9:15	Apertura del curso Ing. Daniel Capodoglio Decano de la Facultad de Ciencias de la Alimentación UNER
9:15 - 10:00	Introducción. Parte I: Fisiología y requerimientos de los cultivos de citrus y arándanos. Plantación y Variedades Ing. María F. Rivadeneira INTA EEA Concordia
10:00 - 10:45	Introducción. Parte II: Anatomía y composición de los frutos cítricos y arándanos Ing. Fernando Bello INTA EEA Concordia
10:45 - 11:00	Descanso
11:00 - 11:45	Sabores y Fragancias: una industria entre la ciencia, la creatividad y la regulación. De la formulación al producto final: aplicaciones, legislación y nuevas tendencias Ing. Ileana Mattiassi Director Comercial en Grisbill S.A.
11:45 - 12:30	Tratamientos Cítricos con destino al Mercado Fresco M. Sc. Ing. Agr. Juan Matheron Especialista en Citricultura, Producción y Postcosecha. Salerno S.A., Trébol Pampa S.A., COCICO S.A. Productor Cítricola. Ing. Gustavo Challier Prof. Ing.Alimentos- Prof. Cátedra Proc. Industriales I
12:30 - 13:30	Almuerzo
13:30 - 14:15	Tratamientos Arándanos con destino Mercado Fresco Ing. Eduardo Erbetta Prof. Ing. en Alimentos FCAL Ing. Gustavo Challier Prof. Ing.Alimentos- Prof. Cátedra Proc. Industriales I



Curso de Ingeniería en Industria de Cítricos y Berries

Cronograma

Lunes 07/09

14:15 - 15:00

Producción de Aceites Esenciales
Ing. Gianella Dalzotto

15:00 - 15:15

Descanso

15:15 - 16:00

Mercado de los Arándanos. Situación de Latinoamérica
Ing. Agr. Gonzalo Carlazara | Gerente de Unidad de Negocios Arándano Agrovisión Perú



Curso de Ingeniería en Industria de Cítricos y Berries

Cronograma

Martes 08/09

8:00 - 12:30	Visitas técnicas. Quinta cítrica "Don Tomás" Empresa Salerno S.A. Empaque cítrícola Trebol Pampa S.A.
12:45 - 13:45	Almuerzo
13:45 - 14:30	A confirmar
14:30 - 14:45	Descanso
14:45 - 15:30	Evaporación. Su aplicación a la concentración de jugos Dra Patricia Bonatto - Ing. Belén Medina Prof. Ing. en Alimentos FCAL
15:30 - 16:15	Producción de mermeladas y jugo de arándanos. Ing. Victoria Amengual Asesora de empresas - Prof. Ing. en Alimentos FCAL

Miércoles 09/09

8:00 - 12:00	Visitas técnicas A CONFIRMAR. (Establecimiento Agroindustrial StarBerry)
12:00 - 13:00	Almuerzo
13:00 - 16:30	Prácticos en Planta Piloto y Laboratorios FCAL. Prof. Daniel Sausto - Ing. Gustavo Yerien - Lic. Anibal Larrocca - Ing. Marcos Malvasio - Ing. Andrés Fernandez - Ing. Lucas Page



Curso de Ingeniería en Industria de Cítricos y Berries

Cronograma

Jueves 10/09

9:00 - 9:45	Microbiología de cítricos y arándanos Dra. Liliana Gerard - Ing. Belén Corrado Prof. Ing. en Alimentos FCAL
9:45 - 10:30	El papel de I+D en la Extracción de Jugos Cítricos Dra. Daniela Kharfan Empresa JBT
10:30 - 10:45	Descanso
10:45 - 11:30	Sistemas de Calidad en Industrias Cítricas y de Arándanos Dra. Andreína Stefani - Ing. Gabriela Dalzotto Prof. Ing. Alimentos FCAL
11:30 - 12:15	Proceso de Obtención de Jugos concentrados Lic. Marcos Salas Empresa Frutura Uruguay (Salto, Uruguay)
12:15 - 13:15	Almuerzo
13:15 - 14:00	La Ingeniería en Mecatrónica aplicada a la Industria de Cítricos y Berries Ing. Alejandro Rougier Prof. Ing. en Mecatrónica FCAL
13:15 - 14:00	La Ing. de Alimentos y la Agroindustria. Desafíos y Oportunidades Sr. Enrique Yelín CECNEA; Dr. Ing. Roberto A. Varela CECNEA - Ex Prof. Ing. Alimentos FCAL; Ing. Marcos Salas Frutura Uy
14:45 - 15:00	Descanso
15:00 - 16:00	Examen