

# X Curso de Ingeniería en Industrias Cítricas

Facultad de Ciencias de la Alimentación  
Universidad Nacional de Entre Ríos

Organizan: Secretaría Académica  
Secretaría de Extensión Universitaria  
Procesos Industriales I Curso

Participan: Universidades Nacionales – AUSAL – AUGM

Nivel: Curso de grado para estudiantes de Ingeniería en Alimentos.

Fecha: 2 al 6 de septiembre de 2013.-

Temario General:

- Composición de los cítricos.
- Tratamientos Postcosecha.
- Operaciones unitarias con productos cítricos: extracción, filtración, centrifugación, evaporación. Prácticos en Planta Piloto.
- Sub-productos, Buenas Prácticas de Elaboración, HACCP.
- Laboratorio de la industria cítrica: análisis fisicoquímicos, microbiología, colorimetría, textura.
- Visita técnica a una quinta y un empaque de cítricos.
- Visita técnica a una planta de elaboración de jugos.
- Presentación de Trabajos de Investigación.
- Introducción a la Producción e Industrialización de Arándanos (a confirmar).

Fecha límite inscripción: 23 de agosto de 2013.

Destinatarios:

Estudiantes del último año de la Carrera de Ingeniería de Alimentos.  
Personal de Supervisión y Directivo de Empresas Cítricas (Cupos limitados).  
Personal de Organismos Oficiales de Sanidad y Control (Cupos limitados).

Los apuntes del curso estarán disponibles en CD.

Director: Ing. Roberto A. Varela [varelar@fcal.uner.edu.ar](mailto:varelar@fcal.uner.edu.ar)

Por Inscripciones e Información: [cursocitrus@fcal.uner.edu.ar](mailto:cursocitrus@fcal.uner.edu.ar)

**Teléfono:** 0345-423 1440 Int 1472

**Facultad de Ciencias de la Alimentación - Av. Mons. Tavella 1450 – Concordia (3200) E.R.**