

XII 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: 31 de agosto al 4 de septiembre de 2015

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.

Fecha límite inscripción: 25 de agosto de 2015

Destinatarios:

Estudiantes del último año de la Carrera de Ingeniería de Alimentos.
Personal de Supervisión y Directivo de Empresas Citrícolas (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

Por Inscripciones e Información: 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.