



FACULTAD DE INGENIERÍA



Cursos Teóricos Prácticos desarrollados en marco a la asignatura “Procesamiento de Alimentos I” para estudiantes de la Carrera Ingeniería en Alimentos^a

^a Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de San Juan.
Av. Libertador 1109 (Oeste), San Juan, 5400, Argentina.

Curso- Teórico Práctico “ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES DE MESA”

El objetivo de la capacitación es que el estudiante adquiera los conocimientos y destrezas prácticas para la elaboración de aceitunas verdes de mesa. El Modulo teórico consiste en: Aspectos Legales. CAA. Habilitaciones de establecimientos elaboradores. Variedades. Sanidad de las plantas. Cosecha. Enfermedades. Recepción y valoración del fruto. Tratamiento alcalino. Reactores. Fermentación. Controles de laboratorio, instrumental mínimo. Interpretación de datos. Envasado para uso industrial y para consumo directo. Rotulado. Trazabilidad. Introducción a la Higiene, Seguridad y Medio Ambiente: Marco Legal. Accidentes de trabajo. Causas. Enfermedades profesionales. Seguridad en equipos, máquinas y herramientas. Concepto de impacto ambiental y desarrollo sustentable.

Introducción a las BPM aplicadas al proceso de elaboración de aceitunas. Procedimientos de elaboración, POES en los equipos. Instructivos para el control de variables durante el proceso de elaboración. Manipulación de Alimentos. Legislación aplicable a la elaboración.



También en Abril del 2023 se llevó a cabo, el curso- teórico práctico de “Elaboración de Aceitunas verdes de mesa” organizado por la FI- UNSJ y el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico. Este curso estuvo destinado a todas las personas mayores de 18 años que deseaban formarse en la temática, convertirse en emprendedores o bien fortalecerse como tales, adquiriendo conocimientos de producción, calidad, medio ambiente e higiene y seguridad en la materia. El cursado contó con una duración total de 45 horas. Los asistentes contaron con certificación otorgada por la UNSJ.



Docentes: Ing. Clara Ximena Cáceres, Esp. Ing. Marysol Poblete, Lic. Maximiliano Moreno, Esp. Ing. Esteban Fábrega. Disertante: Ing. Mauricio Merino

Curso- Teórico Práctico “ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA”

El objetivo es tomar conciencia de la importancia de la industria olivícola en el desarrollo de la región. Adquirir conocimientos relacionados a los procesos de transformación de la aceituna en aceite y las destrezas necesarias para la elaboración del aceite de oliva. Con conocimientos sobre la aplicación de BPM en la elaboración de aceite de oliva.

Se firmó acta acuerdo de cooperación académica entre la FI y FAUD de la UNSJ. Las etiquetas del aceite de oliva y del mistela, fueron diseñadas por los estudiantes de la asignatura “Taller de Diseño Gráfico III” FAUD-UNSJ.

Docentes: Ing. Clara Ximena Cáceres, Esp. Ing. Marysol Poblete, Lic. Maximiliano Moreno, Esp. Ing. Esteban Fábrega.



Curso- Teórico Práctico “ELABORACIÓN DE MISTELA”

El objetivo es tomar conciencia de la importancia de las industrias de los productos derivados de la industrialización de la uva en el desarrollo de la región. Adquirir conocimientos relacionados a los procesos de transformación de la uva en mistela y las destrezas necesarias para la elaboración de la mistela. Con conocimientos sobre la aplicación de BPM en la elaboración de la mistela. Se elabora Mistela a escala piloto para obtener 80 litros de producto. Realizando determinaciones de color durante la crianza de la mistela. Para luego ser Envasado y Etiquetado.

