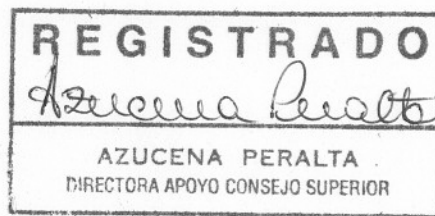




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



- Gases para carbonatación y conservación.
- Bebidas fermentadas y espirituosas.

CURSO DE ENVASES ALIMENTARIOS

Objetivos:

Brindar los conocimientos para realizar una selección de los diferentes tipos de envases aprobados para su uso en la industria alimentaria y sus características.

Contenidos mínimos:

- Envases primario, secundario y terciario.
- Embalajes para productos alimenticios.
- Diseño del envase. Utilización de diferentes materiales.
- Fabricación de envases y barnizado.
- Relación producto-envase. Ensayos de migración.

CURSO DE MODELADO Y SIMULACIÓN DE PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Objetivo:

Brindar los conocimientos necesarios a fin de elaborar modelos para el desarrollo de procesos para la elaboración y conservación de alimentos.

Contenidos mínimos:

- Modelado y simulación.
- Modelos de fenómenos de transporte. Propiedades y coeficientes.
- Modelado de sistemas simples y complejos.
- Uso de simuladores.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



CURSO DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Objetivo:

Contribuir al conocimiento sobre la naturaleza y alcance de los problemas ambientales y las perturbaciones de origen humano. Conocer los sistemas de gestión medioambiental de la industria de agroalimentos.

Contenidos mínimos:

- Peligros ambientales naturales y perturbaciones de origen humano.
- Ecología.
- Recursos hídricos. Abastecimiento de agua.
- Contaminación del agua.
- Residuos sólidos y semisólidos.
- Residuos peligrosos.
- Administración del ambiente.

CURSO DE PRESERVADORES EN ALIMENTOS.

Objetivo:

Brindar conocimientos para el correcto manejo de preservadores, de las propiedades físicas y químicas que determinan su estabilidad y actividad, de los factores que influyen en las interacciones entre preservadores y otros componentes del alimento.

Contenidos mínimos:

- Agentes antimicrobianos, antioxidantes e inhibidores del pardeamiento enzimático y no enzimático.
- Química. Actividad biológica. Interacciones con la matriz alimentaria.
- Aplicaciones. Métodos de análisis. Toxicidad.