

RED ATP

TÍTULO DEL CURSO	<i>Herramientas para la producción y comercialización de mermeladas</i>
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Aula de Física Edificio 3 - 1º piso
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Ing. Mariana Olmedo Analista Qca. Andrea Elizondo Lic. Edgardo Lombi

Perfil requerido de los asistentes

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén comercializando mermeladas o con idea de concretar un microemprendimiento productivo.

Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

Objetivos del curso

- ☞ Adquirir herramientas para elaborar alimentos seguros y saludables.
- ☞ Conocer los elementos básicos para la elaboración de mermeladas.
- ☞ Incorporar nociones para administrar y comercializar productos en un microemprendimiento.

Breve contenido programático

- ☞ Importancia de la producción de alimentos.
- ☞ Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la elaboración de mermeladas.
- ☞ Proceso de elaboración de mermeladas
- ☞ Recomendaciones para administrar y comercializar microemprendimientos.

Observaciones

Se entregarán fotocopias de cada una de las exposiciones.
La propuesta es cubrir todos los temas en una jornada. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MERMELADAS

28 de septiembre de 2010

09:00 a 10:15: *Alimentos y contaminación*

- ↗ Alimento. Calidad. Inocuidad. Manipulador de Alimentos. Contaminación. Manipulación Higiénica de Alimentos (MHA).
- ↗ Propiedades de los alimentos: nutricionales, sensoriales, de inocuidad.
- ↗ Naturaleza de la contaminación: física, química, biológica.
- ↗ Microorganismos, condiciones que favorecen su crecimiento.

10:15: Pausa

10:30 a 12:00: *Alimentos y contaminación*

- ↗ Contaminación cruzada.
- ↗ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Higiene Alimentaria

- ↗ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

12:00: Almuerzo

12:45 a 14:15: *Higiene Alimentaria*

- ↗ Higiene de las instalaciones y equipos.
- ↗ Higiene personal.
- ↗ Control de plagas.

Elaboración mermeladas a escala artesanal/semiindustrial

- ↗ Producir Alimentos: ¿qué significa?
- ↗ ¿Qué es una mermelada? Definición del CAA. Gel. Grados Brix.
- ↗ Lugar de trabajo.
- ↗ Equipamiento y utensilios. Escalas de producción.

14:15: Pausa

14:30 a 16:00: *Elaboración mermeladas a escala artesanal/semiindustrial*

- ↗ Proceso de elaboración.
- ↗ Concepto de lote, registros. Vida útil del producto.

29 de septiembre de 2010

9:00 a 10:30: *Elaboración mermeladas a escala artesanal/semiindustrial*

Materias primas.

- ↗ La utilización de aditivos alimentarios.
- ↗ Operaciones y control de la producción.
- ↗ Defectos en la elaboración.
- ↗ Etiquetado: ¿Qué debe y qué puede contener una etiqueta?
- ↗ Aspectos legales. Habilitaciones y registros.

10:30: Pausa

10:45 a 12:00: *Herramientas de gestión*

- ↗ Información útil y necesaria para planificar un emprendimiento.
- ↗ Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas.

12:00: Almuerzo

12:45 a 14:15: *Herramientas de gestión*

- ↗ Comercialización: competencia, proveedores, clientes, variable competitiva.
- ↗ ¿Quiénes serán nuestros clientes?

14:15: Pausa

14:30 a 16:00: *Herramientas de gestión*

- ↗ ¿Cómo hacer las cuentas? Costos, precio de venta.

16:00: *Entrega de certificados*