



INTI

DOCUMENTO ELECTRÓNICO

TÍTULO DEL CURSO	Herramientas para la producción y comercialización de pastas frescas
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Aula de Física Edificio 3 - 1° piso
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Ing. Mariana Olmedo Ing. Eduardo Miculich Lic. Edgardo Lombi

Perfil requerido de los asistentes

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén comercializando pastas frescas 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 pastas frescas.
- ✎ 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 pastas frescas.
- Proceso de elaboración de pastas frescas.
- 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 PASTAS FRESCAS

1ra jornada

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.
Condiciones del local de elaboración
- ✈ Establecimiento.
- ✈ Equipos y utensilios.
- ✈ Desechos

14:15: Pausa

14:30 a 16:00: Proceso de fabricación de pastas frescas

- ✈ Definiciones.
- ✈ Materias primas.
- ✈ Clasificación.
- ✈ Diagrama de proceso

2da jornada

9:00 a 10:30: Proceso de fabricación de pastas frescas

- ✈ Proceso productivo: equipamiento, utensilios.
- ✈ Proceso productivo: producto terminado.
- ✈ Formulaciones. Distintos tipos de pastas.
- ✈ Diagrama en la planta de elaboración. Áreas de trabajo.
- ✈ Condiciones de manipulación en las distintas etapas de proceso.
- ✈ Defectos en las pastas frescas por no aplicar BPM durante la elaboración.

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