

TECNOLOGÍAS Y ENVASES PARA ALIMENTOS

OBJETIVO

El curso tiene como objetivo informar sobre nuevas tecnologías y requisitos de envases para alimentos. Por ello, se brindarán conceptos sobre fundamentos técnicos, equipamiento y ejemplos de aplicación.

También se abordarán las especificaciones, requisitos y normativa de envases en contacto con alimentos.

**24 Y 26
SETIEMBRE 2019**

09:00 A 14:00

Cámara de Industrias del Uruguay (CIU)
Sala de Consejo Directivo - Av. Italia 6101

PROGRAMA Y TEMARIO

MARTES 24

🔗 **"Membranas de filtración tangencial"**

- Generalidades de la tecnología de membranas
- Principios de funcionamiento de las membranas MFT
- Parámetros de diseño de equipos
- Elementos de control de procesos
- Ejemplos de aplicación en la industria: ventajas para nichos de alimentos especiales

Exponen: **Sonia Cozzano** - Magíster en Ciencia de Alimentos. Doctora en Química con énfasis en Alimentos funcionales. Decana de la Facultad de Ingeniería y Tecnologías de la Universidad Católica del Uruguay (UCU). Profesora de alta dedicación del Departamento de Ingeniería de la UCU.

Leonardo Sallé - Ingeniero en Alimentos. Docente del Departamento de Ciencia y Tecnología, Docente en Laboratorios de Física, Docente responsable de Operaciones de Preservación y Transformación de Alimentos, Docente de Tecnología de la Carne en la UCU.

🔗 **"Revalorización de cortes de carne económicos por cocción al vacío"**

- Definición de cocción al vacío (sous-vide)
- Características de la técnica
- Ventajas y limitaciones
- Calidad nutricional, microbiológica y sensorial de productos cocidos al vacío
- Influencia de la cocción al vacío en la textura de carnes
- Ejemplos de aplicaciones

Expone: **Adriana Gámbaro** - Doctora en Química, Diplomada en Alta Especialización en Tecnología de Alimentos, especialista en Análisis Sensorial, Profesor Agregado del Departamento de Alimentos de Facultad de Química (UdelaR), integrante del Sistema Nacional de Investigadores e investigadora Grado 4 del PEDECIBA-QUÍMICA.

🔗 **"Irradiación, una alternativa de calidad" - Muestra y ejemplos prácticos en el irradiador del LATU.**

La Unidad de Irradiación es el único irradiador con fuente de cobalto 60 (emisor de rayos gamma) en Uruguay, que brinda servicios de irradiación a diferentes productos, alimentos y no alimentos.

La tecnología de irradiación es un método físico de aplicación multipropósito, basado en la exposición del producto a la acción de las radiaciones ionizantes (rayos X, haces de electrones o rayos gamma) durante un cierto lapso de tiempo. Regulada y utilizada a nivel comercial, esta técnica es eficaz para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, así como también para esterilizar materiales descartables y envases, en todos los casos sin modificar la temperatura ni dejar residuos y pudiéndose tratar en el envase final.

Exponen: **Alejandra Soria** - Ingeniera Alimentaria. Encargada de la Dosimetría y de la Protección Radiológica del Equipo Modular Irradiador EMI 9 instalado en el LATU desde el año 2008. Responsable por el diseño, planificación y ejecución de los programas de dosimetría, en actividades de servicio y pruebas de nuevas aplicaciones.

José Merladett - Técnico en Electrotecnia. Encargado de la Seguridad física de la instalación, responsable de mantenimiento y Operador del Equipo Modular Irradiador EMI 9 instalado en el LATU desde el año 2008. Asiste en la ejecución de los programas de dosimetría, en actividades de servicio y pruebas de nuevas aplicaciones.

JUEVES 26

🔗 **"Tecnología de envasado en atmósfera modificada: principios y aplicaciones"**

- Introducción
- Principios
- Atmósfera modificada activa y pasiva
- Equipamiento para EAM, gases, envases
- Inocuidad del EAM
- Aplicaciones: carnes, panificados, comidas prontas, frutas y hortalizas
- Nuevas tendencias y últimas innovaciones

Expone: **Patricia Lema** - Ingeniera Química. Directora de la Carrera Ingeniería de Alimentos en Facultad de Ingeniería de la Universidad de la República.

Sofía Barrios - Ingeniera en Alimentos. Desarrolla actividades de investigación y docencia en la Facultad de Ingeniería de la Universidad de la República. Docente de Fenómenos de Transporte para las carreras de Ingeniería Química e Ingeniería de Alimentos en UdelaR.

🔗 **"Envases en contacto con alimentos. Requisitos y evaluación"**

- Especificaciones técnicas para envases
- Parámetros de ensayo
- Regulación MERCOSUR para envases en contacto con alimentos

Expone: **Andrés Venturini** - Químico Farmacéutico. Coordinador del Área Plásticos y Analista del Departamento de Materiales y Productos Forestales del LATU. Delegado por Uruguay al grupo de trabajo de envases en contacto con alimentos, Comisión de Alimentos, SGT No.3 MERCOSUR.

PÚBLICO OBJETIVO

Está dirigido a profesionales, cargos medios y gerenciales de empresas micro, pequeñas y medianas del rubro alimentos y bebidas.

ACTIVIDAD SIN COSTO

INSCRIPCIONES Y CONSULTAS

impulsaalimentos@ciu.com.uy - 2604 0464 int. 145

24 Y 26 SETIEMBRE 2019

09:00 A 14:00

Cámara de Industrias del Uruguay (CIU)
Sala de Consejo Directivo - Av. Italia 6101

Ejecuta



Apoya



Participan



Universidad
Católica del
Uruguay

Impulsa 
ALIMENTOS