

# TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LOS PANIFICADOS

## Destinatarios

El Taller está destinado a estudiantes de los primeros años de ingeniería, inscriptos en la carrera de ingeniería en alimentos o aquellos estudiantes que presenten interés.

## Duración y certificación

El taller tendrá una duración de 8 hs. teórico-prácticas, dividido en dos encuentros de 4 hs. cada uno. El lugar de encuentro será en las instalaciones de la UCAP (Unidad de Capacitación en Gestión de Producción de Alimentos).

## Docentes

- ▣ Ing. José Fardín
- ▣ Ing. Lorena Manfredi

## Objetivos del taller

### Objetivo General

- ▣ Motivar a los estudiantes de los primeros años de las carreras de ingeniería, acercándolos de manera temprana a actividades de la industria de los alimentos.

### Objetivos específicos

- ▣ Conocer el proceso de panificados.
- ▣ Conocer y concientizar sobre el impacto de buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica.
- ▣ Desarrollar habilidades de trabajo en equipo, para conseguir objetivos puntuales planteados en el taller.

## Modalidad de dictado

La modalidad Taller, se realizará en forma presencial con actividades actividades teórico prácticas en la UCAP (Unidad de Capacitación en Gestión de Producción de Alimentos).

## Contenidos

Se propone el desarrollo de los siguientes contenidos:

1. Materias primas, proceso y producto terminado
2. Principios de fermentación química/bioquímica
3. Diferentes escalas de producción
4. Práctica de elaboración.

## Cronograma de encuentros

Fecha	TEMA
22/10	Presentación del curso. Materias primas, proceso y producto terminado. Principios de la fermentación química/bioquímica.
24/10	Diferentes escalas de producción, desarrollo de prácticas de elaboración de galletitas y polvorones.