



TALLER DE AUTOCLAVES

- Inicia el 15 de junio.
- 4 clases virtuales y 2 encuentros presenciales en agosto/septiembre.
- Inscripciones por moodle.
- Cupo máximo 20 estudiantes.

Docentes

- Ing. José Fardín
- Ing. Lorena Manfredi
- Ing. Julio Eduardo Bengochea

Objetivos del taller

Objetivo General:

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

Objetivos específicos:

- Conocer y concientizar sobre el uso de autoclaves.
- Desarrollar habilidades de trabajo en equipo, para conseguir objetivos puntuales planteados en el proyecto.
- Diseñar, armar, instalar y poner en funcionamiento un autoclave de pequeña escala en la UCAP.
- Conocer los aspectos prácticos del proceso de elaboración de conservas alimenticias.

Contenidos

- 1) *Autoclaves: definiciones, tipos y usos*
 - Autoclaves de impregnación
 - Autoclaves de curado de materiales compuestos
 - Autoclaves de vulcanización
 - Autoclaves para uso en laboratorios
 - Autoclaves para el tratamiento de residuos hospitalarios
 - Autoclaves para tratamiento térmico de alimentos
- 2) *Autoclaves para la industria alimenticia de conservas poco ácidas*
 - Estáticos y agitados
 - Continuos y discontinuos
 - Horizontales y verticales
 - Cilíndricos y rectangulares
 - Manuales y automáticos
 - Con generación externa de vapor y con generación interna de vapor
- 3) *Ciclos de esterilización*
 - Con vapor saturado
 - Con agua sobrecalentada
 - Con aire y vapor
- 4) *Controles rutinarios y marco legal asociado*
 - Calibración de instrumentos: termómetros, manómetros, registradores
 - Ajustes de válvulas de seguridad
 - Ensayos de distribución de temperatura: con equipo vacío y con equipo lleno
 - Prueba hidráulica
- 5 y 6) *Charla introductoria sobre termo-bacteriología y fundamentos del uso de autoclave.*
 - Calibración de instrumentos, Armado de equipo y prueba de funcionamiento.
 - Desarrollo de fichas de: uso de equipo, seguridad de equipo, y mantenimiento preventivo.
 - Elaboración de conservas.