

CURSO INTERNACIONAL SOBRE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

Total de horas

Lectivas: 24 horas

Trabajo independiente: 72 horas

Horas del curso: 96 horas

Profesores:

DrC. Pavel Herrera Vera
DrC. Jorge Demedio Lorenzo
DrC. José L. Álvarez Lamazares
Dra. Denisse Quintana García
Dr. Jesús Fco. Faray González

CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

DÍA 1

- Sistemas de análisis de peligros, de Puntos Críticos de Control y directrices para su aplicación.
- Determinación de los puntos críticos de control en la Industria láctea, cárnica y de conservas de frutas y vegetales.

DÍA 2

- Importancia del adecuado comportamiento de los Procesos tecnológicos en la industria láctea y Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.
- Actividad práctica y recorrido por instalaciones de una industria láctea. La pasteurización de la leche y derivados lácteos. Elaboración de yogurt.
- Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

DÍA 3

- Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos y los requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- Métodos de conservación de alimentos.
- Requisitos sanitarios de la industria alimentaria.

DÍA 4

- Actividad práctica y recorrido por instalaciones de una industria láctea. Elaboración de quesos, elaboración de helados y elaboración de mantequilla.
- Importancia de los procesos tecnológicos en la industria láctea y Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.
- Estructura de mataderos para el ganado bovino, porcino, y ovino-caprino.

DÍA 5

- Estructura y funcionamiento de las áreas de elaboración de subproductos cárnicos y los dictámenes de las carnes y subproductos del ganado bovino, porcino, y ovino-caprino para el consumo humano.

DÍA 6

- Procesos tecnológicos en la industria de las conservas de alimentos (frutas y los vegetales).
- Elaboración de mermeladas, elaboración de puré de tomate, elaboración de licores.

DÍA 7

- Procesos tecnológicos en la industria de las conservas de alimentos, análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- Procesos tecnológicos en la industria cárnica.
- Realización de cortes de carnes y elaboración de embutidos.

DÍA 8

- Actividad práctica sobre los procesos tecnológicos en la industria cárnica y Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, elaboración de otros subproductos de interés comercial.



¿QUÉ INCLUYE?

- **Contenido académico** del curso Internacional.
- **Certificado** otorgado por la Universidad Agraria de la Habana "Fructuoso Rodríguez Pérez", con validez oficial del Ministerio de Educación en Cuba.
- **Hospedaje.** 11 noches de alojamiento
- **Alimentación.** Desayuno y cena en el lugar de hospedaje, comida en el centro de estudios.
- **Traslados en Cuba.** Aeropuerto – Estancia habitacional – Universidad – Estancia habitacional – Aeropuerto.

**** COSTO/INVERSIÓN \$ 1,400 dólares americanos.**

¿CÓMO INSCRIBIRSE?

Para completar tu inscripción solamente necesitas:

- 1 Contar con pasaporte vigente.
- 2 Descargar la solicitud de inscripción desde la página: www.incalec.com
 **CURSOS EN CUBA**
 **Solicitud de inscripción.**
- 3 Deberás llenarla con los datos que se requieren.
- 4 Efectuar el pago en banco o transferencia bancaria.

Banorte
Cuenta: 0871531333
Clabe: 072 010 00871531333 2
Beneficiario: Instituto de la Carne y de la Leche A.C.

- 5 Enviar comprobante de pago y solicitud de inscripción al correo: cursosencuba1@gmail.com



Cursos en Cuba



@cursosencuba1