



FACULTAD DE INGENIERÍA



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

FACULTAD DE INGENIERÍA
1897 - UNLP - 2017

Escuela de Postgrado y Educación Continua

Edificio Central – Av. 1 esquina 47 La Plata
Provincia de Buenos Aires
República Argentina

Teléfono: 54 221 422 1862 Interno: 187
Fax: 54 221 425 9471
e-mail: epec@ing.unlp.edu.ar
http: www.ing.unlp.edu.ar/postgrado/

Horario: 8:00 a 13:30h



**CURSO DE
POSTGRADO**

**APLICACIÓN DE MICROONDAS EN EL
PROCESAMIENTO DE LOS
ALIMENTOS**

APLICACIÓN DE MICROONDAS EN EL PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVOS

El curso propuesto pretende facilitar las herramientas necesarias a fin de elaborar y utilizar modelos para resolver problemas referidos la producción y conservación de alimentos utilizando microondas. Así como también, aprender a utilizar simuladores comerciales de procesos para su aplicación en la industria alimentaria y conocer sus alcances y limitaciones.

CURRÍCULA

El curso propuesto pretende facilitar las herramientas necesarias a fin de elaborar y utilizar modelos para resolver problemas referidos la producción y conservación de alimentos. Así como también, aprender a utilizar simuladores comerciales de procesos para su aplicación en la industria alimentaria y conocer sus alcances y limitaciones:

-Teoría de las Microondas, Ondas Electromagnéticas:

- Propiedades Dieléctricas de los Materiales y de los Alimentos en particular
- Mecanismos de Calentamiento por Microondas
- Entendimiento de la Estructuración de un Horno de Microondas
- Potencia Absorbida por una Carga en el Horno de Microondas

- Fenómenos de transporte que involucran interacción con microondas: balances microscópicos de transferencia de energía y materia.

- Aplicación a procesos industriales:

- Descongelación
- Calentamiento
- Pasteurización y esterilización
- Deshidratación de alimentos.

- Empleo de herramientas computacionales para la resolución de problemas aplicados.

TIPIFICACIÓN

Válido para carreras de posgrado

COORDINADOR

Dra. Ing. Laura Campañone

DOCENTES

Dra. Ing. Laura Campañone
Dr. Ing. Javier Arballo

DURACIÓN

30 horas

FECHA DE INICIO

3 de noviembre de 2017

HORARIO

Viernes de 9 a 16

INTENSIDAD

1 clase semanal

LUGAR DE DICTADO

Aula Ing. Ángel Comelli, 1º piso
Edificio Central

NÚMERO DE ASISTENTES

Mínimo: 10 **Máximo:** 20

COSTO

Arancel: \$ 4300
Beca: \$ 315

CONDICIONES DE INGRESO

Se requiere para la asistencia y participación ser Ingeniero o ser egresados de carreras afines: Físicos, Químicos, Agrónomos, Licenciados en Alimentos, Ingenieros en Alimentos

CERTIFICACIÓN

De Aprobación: Asistencia al 80% de las clases y evaluación satisfactoria de trabajo de aplicación final.

De Asistencia: con el 80% de presentismo a las clases.