**XII Curso de Ingeniería en Industrias Cítricas**

**Entre el 31 de agosto y el 4 de septiembre la Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) recibirá en Concordia a estudiantes de universidades de todo el país  y profesionales de empresas citrícolas con motivo de realizarse el XII Curso de Ingeniería en Industria  Cítrica,  reconocido a nivel  nacional e internacional en esta temática.**

El curso  está orientado a estudiantes avanzados de ingeniería en alimentos que quieran profundizar sus conocimientos en el tema así como a personal gerencial y de supervisión de fábricas, empaques de empresas citrícolas y personal de organismos oficiales de sanidad y control (cupos limitados).

Durante el encuentro  se desarrollarán algunos contenidos como: la Composición de los cítricos, el Tratamiento Postcosecha, Operaciones Unitarias con productos cítricos, Laboratorio de la industria cítrica, Sub – productos, Buenas prácticas de elaboración, entre otras. También se realizarán  visitas a quintas y  empaques cítricos,  a una planta de elaboración de jugos y se efectuarán prácticas en la Planta Piloto de la Facultad.

El encuentro es coordinado por el  **Dr. Roberto A. Varela** y organizado por la Secretaría Académica, Secretaría de Extensión, la Cátedra de Procesos Industriales y  cuenta con el apoyo de la **Asociación de Universidades del Sector Alimentario** **(AUSAL ).**

Para mayor información contactarse a [cursocitrus@fcal.uner.edu.ar](mailto:cursocitrus@fcal.uner.edu.ar) o bien al teléfono: 0345-423 1440 Int 1472.