



APOSGRAN

“Actualización de Peritos Recibidores de Granos”

12 y 13 de Septiembre de 2008.

Centro Cultural Ross - Córdoba 1347 PA

Viernes de 9 a 18 hs. Centro Cultural Ross

Sábado de 8 a 13 hs. Salen de Edificio Torre de BCR, Paraguay 777 y regresan al mismo lugar

Dirigido a: Peritos Recibidores y técnicos relacionados con el comercio de granos, personal que se desempeñe en la entrega o recibo de granos, movimiento de mercadería en plantas de acopio, plantas acondicionadoras, etc.

Visita a Terminal Portuaria ACA San Lorenzo!!!

Cupos Limitados.

Se entregan certificados.

Aranceles:

Socios de Aposgran \$260.- (pesos argentinos
doscientos sesenta)

No Socios \$320.- (pesos argentinos
trescientos veinte)

(incluye traslado a Terminal Portuaria)

Docentes:

- Juan José Giorda – Director Investigación y Desarrollo
Laboratorio Litoral SA

- Eduardo Castro – Docente de Escuela de Recibidores de Granos
de Buenos Aires

- Juan Carlos Piotto – Encargado de Puerto ACA San Lorenzo

Por mayor información dirigirse a:

APOSGRAN (Asociación Argentina de Poscosecha de Granos)
Edificio Torre de la Bolsa de Comercio de Rosario

Paraguay 777 4to. Piso

2000 – Rosario – Santa Fe – Argentina

aposgran@bcr.com.ar

www.aposgran.org.ar

ACTUALIZACIÓN DE PERITOS RECIBIDORES DE GRANOS

Objetivo: Brindar a los participantes conceptos teóricos y prácticos relacionados con la determinación de la calidad comercial en los granos: TRIGO, MAIZ, SOJA, GIRASOL y SORGO.

Dirigido a: Peritos Recibidores y técnicos relacionados con el comercio de granos, personal que se desempeñe en la entrega o recibo de granos, movimiento de mercadería en plantas de acopio, plantas acondicionadoras, etc.

Contenido programático:

1- Reglamentación vigente:

- Desarrollo e interpretación de las Normas de comercialización.
- Manejo de Estándares y/o Bases estatutarias.

2- Factores que afectan la calidad de los granos:

- Factores climáticos: Sequías, heladas tardías, etc.
- Factores biológicos: Ataque de insectos y desarrollo de enfermedades fúngicas.

3- Análisis Físicos:

- Aplicación práctica de los conceptos teóricos.
- Unificación de criterios analíticos.
- Determinación del Grado y Condición.

4- Análisis Químicos:

- Determinación de humedad por estufa. Principios y fundamentos del método.
- Determinación de Materia grasa por metodología patrón y otros métodos alternativos
- Calidad del trigo para panificación: Gluten, Falling Number, Alveograma, Farinograma, etc.
- Interpretación y aplicación de los resultados.

5- Visita a Terminal Portuaria: Traslado a Terminal Portuaria a cargo de Aposgran

- Charla introductoria: Argentina como productora de granos - Capacidad de almacenaje e industrialización, situación actual en el contexto internacional.
- Recepción de mercadería
- Sistemas de acondicionamiento
- Ensilaje
- Embarque
- Logística del transporte granario.

Duración: 12 hs, distribuidos en 2 días

Cupo de personas: Mínimo de personas para realizar al curso: 7 - Cupo máximo de personas: 20

Modalidad: Exposición teórica y desarrollo práctico en taller

Primer día (8 hs): módulos 1, 2, 3 y 4

Segundo día (5 hs. aprox.): módulo 5 desayuno, charla introductoria y visita a Terminal Portuaria.

Certificación: Se entregarán certificados de participación.

Docentes: Juan José Giorda – Director Investigación y Desarrollo Laboratorio Litoral SA
Eduardo Castro – Docente de Escuela de Recibidores de Granos de Buenos Aires
Juan Carlos Piotto – Encargado de Puerto ACA San Lorenzo