

III Curso Regional del NOA

EN MANEJO DE GRANOS EN LA POSCOSECHA









San Miguel de Tucumán Hotel Tucumán CENTER

25 de mayo 230; Tel. (54 381) 452 5555 mcastro@tucumancenterhotel.com.ar www.tucumancenterhotel.com.ar

22 DE AGOSTO

Perito Eduardo Castro.

(Docente de Escuela de Recibidores de Granos de Buenos Aires)

9.00 a 13.00 hs

- Toma de muestra:
 - Normativa vigente
 - Equipos

 - Requisitos para remitir muestras para análisis en laboratorios
 - Privados y Estatal (SENASA).

11.00 - hs Café

- 2 Reglamentación 1075:
 - Trigo Maíz Soja

13.00 - Almuerzo

14.00 a 18.00 hs

- Determinación de humedad:
- 4 Micotoxinas: Métodos de detección

16.00 - Café

- 5 Evaluación de trigo a partir de su harina:
 - Análisis Reológicos:
 - Gluten Farinógrafo
- Falling Number Panificación
- Alveógrafo

23 DE AGOSTO

9.00 a 13.00 hs
Sebastián López Pompiglio.
(Licenciado en Seguridad e Higiene en el Trabajo)
Espacios confinados

• Normativa y legislación vigente
• Cuidados

• Cuidados

• Cuidados

• Permisos de ingreso

- Tipo de riegos Mediciones

11.00 hs - Café 13.00 - Almuerzo

Seguridad e Higiene laboral en plantas de acopio. Licenciada Carolina Rúveda

(Referente de Higiene y Seguridad de la empresa Fugran CISA) **Buenas Prácticas en el Acopio:** Manejo de Prod. Fitosanitario

Permisos de ingresoTécnicas de rescates

Rescates

15.45 - Café

16.00 hs

Riesgo de contaminación en granos almacenados

por micotoxinas en el NOA. Dra. en Agronomía Cecilia Díaz (Docente de la U.N.T.

Cát. Fitopatología de la FAZ)
Ing. Agr. Ricardo Rodriguez (Referente de Poscosecha de granos EEA INTA Famaillá - Proyecto Precop)

17.30 hs - Cierre de Jornada.

Auspician:





Proyecto Regional Tucumán Norte (EEA INTA FAIMALLÁ TUCUMÁN) Proyecto Regional Tucumán Sur (EEA INTA FAIMALLÁ TUCUMÁN)