



6 y 7 de noviembre. 9 a 17hs.
Foyer Salón Auditorio-Bolsa de Comercio de Rosario

Actualización de Peritos Recibidores de Granos

Contenido programático:

- 1- Reglamentación vigente**
- 2- Factores que afectan la calidad de los granos**
- 3- Análisis Físicos**
- 4- Calidad e inocuidad alimentaria en la cadena agroindustrial**
- 5- Estimación de capacidad y existencia en el almacenamiento de granos a granel**
- 6- Análisis químicos de Laboratorio**
- 7- Visita Complejo de Laboratorios de la Bolsa de Comercio de Rosario**
- 8- Terminal Portuaria**

DOCENTES:

Hugo Garcia de la Vega- Juan Carlos Piotto- Ariel Noguera

Consultas: aposgran@bcr.com.ar /341-4244311



ACTUALIZACIÓN DE PERITOS RECIBIDORES DE GRANOS

Metodología:

Exposición teórica y desarrollo práctico en taller

Fecha: 6 y 7 de noviembre

Hora: 9 a 17hs.

Lugar: Salón Auditorio Bolsa de Comercio de Rosario- Paraguay 755

Valor de la inscripción: \$1840, Socios: \$1680

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

Contenido programático:

1° Día

9:00 a 10:30 hs.:

1- Reglamentación vigente:

- Marco reglamentario.
- Desarrollo e interpretación de las Normas de comercialización.
- Muestreo de granos.
- Manejo de Estándares y/o Bases estatutarias.
- Aplicación práctica de los conceptos teóricos, sobre muestras preparadas de todos los productos, a los fines de observar la mayor cantidad de los defectos factibles en cada uno de ellos.

10:30 a 10:45hs.: Break

10:45 a 13:00 hs.:

2- Factores que afectan la calidad de los granos:

- Manejo de Estándares y/o Bases estatutarias.
- Factores climáticos: Sequías, heladas tardías, etc.
- Factores biológicos: Ataque de insectos y desarrollo de enfermedades fúngicas.
- Aplicación práctica de los conceptos teóricos, sobre muestras preparadas de todos los productos, a los fines de observar la mayor cantidad de los defectos factibles en cada uno de ellos.

13:00 a 14:00 hs.: Almuerzo libre

14:00 a 15:00 hs.:

3- Análisis Físicos:

- Aplicación práctica de los conceptos teóricos, sobre muestras preparadas de todos los productos, a los fines de observar la mayor cantidad de los defectos factibles en cada uno de ellos.
- Unificación de criterios analíticos.
- Determinación del Grado y Condición.
- Se propone a los participantes, como opcional, la posibilidad de concurrir al curso con muestras propias, a los fines de evacuar consultas respecto a calidad y/o condición.

15:00 a 15:15 hs.: Break

15:15 a 17:00 hs.:

4- Calidad e inocuidad alimentaria en la cadena agroindustrial

2° Día

9:00 a 10:30 hs.:

5- Estimación de capacidad y existencia en el almacenamiento de granos a granel

10:30 a 10:45 hs.: Break

10:45 a 12:30 hs.:

6- Análisis químicos de Laboratorio

12:30 a 13:30 hs.: Almuerzo libre

13:30 a 14:30 hs.:

7- Visita Complejo de Laboratorios de la Bolsa de Comercio de Rosario

14:30 a 17:00 hs.:

8- Terminal Portuaria:

- 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. Tipo de transporte, controles.

Docentes:

Sr. Hugo García de la Vega – Supervisor de calidad e inocuidad de granos CARGILL S.A.C.I.

Sr. Juan Carlos Piotto- Jefe de Operaciones Asociación de Coop. Argentinas C. L. Puerto San Lorenzo.

Ing. Ariel Noguera – Jefe de Laboratorios Físico-Botánico y Físico-Comercial, del Complejo de Laboratorios de la Bolsa de Comercio de Rosario.