-

$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });

Curso de Extensión "Introducción a la elaboración de quesos"

La actividad de capacitación se realizó el 10 de abril pasado

- EXTENSION

El pasado 10 de abril se llevó a cabo el Curso de Extensión "Introducción a la elaboración de quesos" en las instalaciones del Curso de Agroindustrias de la Facultad. En el dictado del mismo estuvieron el Dr. Ariel Vicente, el Ing. Agr. Jorge Lara, la Ing. Agr. Gabriela Bello, Lic. Cristian Ortiz, el Ing. Agr. Eduardo Artiñano y la Ing. Agr. Elisa Miceli.

El número de asistentes fue de 6 (seis) personas que desarrollan distintas actividades en el medio como: comerciantes, profesionales y empleados.

El curso cumplió con los objetivos y actividades planteadas, desarrollándose en 2 módulos.

Teórico: introducción del tema, razas lecheras, calidad de materia prima, proceso de elaboración, los distintos quesos que se comercializan en el país y sus características diferenciales

Práctico: subdividido en 2 etapas, una primera de análisis básicos de calidad composicional de la materia prima (leche) y una segunda abocada al proceso de elaboración en la planta piloto de un queso de pasta lavada y ricota.

URL de origen:https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/curso-de-extension-introduccion-la-elaboracion-de-quesos#comment-0