



Nombre: Curso de Extensión: Elaboración de dulce de leche artesanal.

Docentes a cargo: Docentes del Curso de Agroindustrias. FCAyF UNLP

Detalles: Lugar: **Curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Calle 60 y 119. La Plata**

Fecha: **29 de Mayo de 2015**

Día y Horario: **08:00 a 14:00**

Cupo: **20**

Arancel: **\$300**

Informes e inscripción: **Curso de Agroindustrias o a los Correos electrónicos ialecheria@agro.unlp.edu.ar y ialecheria@gmail.com**

Resumen Temático: Desde el año 2001, se vienen desarrollando cursos de capacitación en temas lácteos (dulce, quesos, etc.) para toda los miembros de la comunidad que tiene interés de comenzar con un microemprendimiento o por interés exclusivamente de uso doméstico. Objetivos: Practicar las etapas de un proceso de elaboración de dulce de leche. Tomar conciencia de las normas de seguridad e higiene. Destinatarios: Pequeños y medianos empresarios de la industria láctea, Integrantes de Cooperativas lácteas, Productores lecheros y Miembros de la comunidad.

Documentos y Material:



[banner_curso_dulce_de_leche.pdf](#) [1] (366.05 Kb)

Compartí esta nota

URL de

origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/curso-de-extension-elaboracion-de-dulce-de-leche-artesanal#comment-0>

Enlaces

[1] https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/banner_curso_dulce_de_leche.pdf