





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

Curso de elaboración de dulce de leche artesanal

El 29 de mayo se llevó a cabo el curso en nuestra Facultad

- EXTENSION

El viernes 29 de mayo se llevó a cabo el curso de "Elaboración de dulce de leche artesanal" en el laboratorio de Agroindustrias de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, el mismo fue abierto a la comunidad y coordinado por Jorge Lara (JTP), Gabriela Bello (JTP), Luis Rodoni (Ay. Dip.), María Laura Lemoine (Ay. Dip), Cristian Ortiz (JTP); Ramiro Taladriz (pasante); Ariel Vicente (Profesor); Lucía González Forte (becaria); Elisa Miceli (Profesor); Eduardo Artiñano (Técnico profesional) y Juan Carlos Villegas (Técnico).

Entre los participantes del curso se encontraban profesionales, pequeños empresarios de la industria láctea, docentes jubilados, alumnos becados y miembros de la comunidad.



Durante la jornada los participantes pudieron elaborar dulce de leche con una tecnología 100% artesanal y una versión semi-industrial haciendo referencia durante todo el encuentro a la toma de conciencia de las normas de seguridad e higiene en el proceso de producción. Además tuvo una instancia teórica en la que se abordó la historia del producto, su creación hasta el tipo de dulce que en la actualidad se encuentra en el mercado. Por otro lado los participantes también pudieron aprender a elaborar licor, yogur y helado de dulce de leche, como también realizar una evaluación sensorial con cuatro muestras de dulce de leche comercial.

---

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