- 
- 
-



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

Proyecto de Extensión: Haciendo Alimentos de Calidad

Se realizó el primer encuentro en la localidad de San Pedro

- EXTENSION

El 13 de julio se realizó el 1° encuentro del Proyecto de Extensión de la Facultad: **Haciendo alimentos de calidad**, destinado a Docentes de áreas de agroindustrias y estudiantes de los últimos años de Escuelas Agropecuarias, a Productores Apícolas y Agroindustriales agrupados y a Técnicos municipales.

Entre las actividades que se desarrollaron se destacan:

Presentación del proyecto, organización de actividades y acuerdo sobre pautas de trabajo

Evaluación diagnóstica inicial

Charla y debate sobre:

Inocuidad alimentaria y enfermedades trasmitidas por alimentos

Cambios experimentados por los alimentos durante el procesado y almacenamiento

Manual de calidad de la empresa elaboradora de alimentos

En el Taller los docentes, alumnos, productores y técnicos del INTA, confeccionaron los Procedimientos Operativos Estandarizados de Elaboración de: mermeladas, dulce de leche, encurtidos, licores, escabeches de conejo, procesado de pescado empanado, producción de confituras a base de maní y proceso de cosecha de alzas y transporte.

Participaron 67 personas: Docentes y estudiantes de las Escuelas de Educación Agrarias de los distritos de Campana (2), Mercedes, Marcos Paz, Zárate, Arrecifes, San Pedro, Pergamino, Salto, San Antonio de Areco, San

Miguel del Monte; Productores apícolas de la cooperativa Apidelta de Zarate; Manufactureros de productos agroindustriales de San Pedro y productores de Cambio Rural de San Pedro; representantes de la Dirección Provincial de Educación Agraria de la Provincia de Buenos Aires, representantes de la Comisión Nacional de Energía Atómica, Representantes de la EEA INTA San Pedro, Docentes y Estudiantes de nuestra Facultad y docentes de las Facultades de Ciencias Médicas y de Ciencias Exactas de la UNLP.

Uno de los participantes comentó que "***Este curso permite contar con una guía de procedimientos que sirva para mantener una calidad continua o estandarizada a lo largo del tiempo y ratificarloa Se considera necesario la implementación de estos procedimientos ya que gracias a eso podemos tener un registro que con el paso del tiempo podremos rever para una nueva elaboración e ir perfeccionado las BPM".***

Como proyectos a futuro desde la Dirección de Educación Agropecuaria y desde el equipo de trabajo del proyecto se plantea continuar con el mismo en una nueva edición 2017, en esta ocasión con otros colegios agropecuarios de la Provincia de Buenos Aires.

Por último el 31 de Agosto se realizará el segundo encuentro en la Ciudad de San Antonio de Areco en la Escuela de Educación Agraria N° 1 de la localidad de Duggan.

URL de origen:https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/proyecto-de-extension-haciendo-alimentos-de-calidad#comment-0