





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

Nueva edición del Curso de Elaboración de Embutidos

Los docentes y asistentes trabajaron en un ambiente dinámico con intercambio de experiencias.

- EXTENSION

El pasado viernes 30 de junio docentes y personal del Curso de Agroindustrias y el LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales) dictaron el *Curso de Elaboración de Embutidos*, siendo el Dr. Cristian Ortiz el docente responsable.

Como en sus ediciones anteriores, el curso fue teórico-práctico. Se desarrolló de manera muy amena, logrando un ambiente dinámico y de intercambio de experiencias entre los docentes y los asistentes del mismo.

La particularidad de esta edición fue la *Inauguración de la Sala de Productos Cárnicos*, realizada luego de un breve acto, momentos antes que comenzará la parte práctica del mismo.

Se abordaron en un día los aspectos tecnológicos más sobresalientes en la elaboración de embutidos frescos y secos.

Previo a una breve introducción teórica, se formularon 3 tipos diferentes de embutidos frescos que fueron cocidos y degustados en horas del almuerzo. De esta manera se pudieron comparar variables de proceso y sus efectos en la calidad de los productos listos para el consumo.

Por la tarde se realizó una introducción acerca de los embutidos secos. En esta etapa se contó con la presencia de la Dra. María Laura Vignau, docente de la Facultad de Ciencias Veterinarias de nuestra Universidad, quien abordó el tema triquinosis.

Posteriormente los asistentes elaboraron un salame tradicional, respetando pautas y proceso recomendado según los docentes responsables.

El curso estuvo destinado a la comunidad en general, y fueron de la partida 29 participantes, entre los que se encontraban empleados de diversos organismos, docentes, estudiantes universitarios, amas de casa, comerciantes, jubilados, y otros profesionales. Vale destacar que además de asistir gente de la ciudad de La Plata, lo hicieron también de otras localidades como Lobos, Tandil, Berazategui, Berisso, Magdalena, y Concepción del Uruguay (Entre Ríos).

Según las encuestas realizadas a los asistentes de manera escrita al finalizar el curso, los mismos mostraron mucho agrado de haber podido abordar un tema de manera teórica y práctica en tan solo una jornada, y manifestaron su interés en otros cursos que reivindiquen el “aprender haciendo”.

Más allá de la página web de la FCAyF de la UNLP y sus redes sociales, el Curso de Agroindustrias dispone de una fan page en donde también se difunden las actividades que se realizan a menudo (<https://www.facebook.com/Curso-de-Agroindustrias-1589456807972537> [1]).



Enlaces

[1] <https://www.facebook.com/Curso-de-Agroindustrias-1589456807972537>