-
-

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

Aprendemos haciendo alimentos de calidad

Se realizó el segundo encuentro en San Miguel del Monte

- EXTENSION

El 11 de octubre en San Miguel del Monte, Provincia de Buenos Aires se realizó el 2° encuentro del Proyecto Haciendo alimentos de calidad parte V, del cual participaron 10 personas entre docentes y directivos del Instituto Agropecuario de San Miguel del Monte.

En una primera instancia, se realizó un debate sobre las buenas prácticas de manufactura, alteraciones físico-químicas y microbiológicas de los alimentos, riesgos de las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) y el manual procedimental de las salas de industrias alimentarias. Posteriormente se confeccionaron Procedimientos Operativos de Elaboración (POE) con la participación de jefes de áreas, maestros de sección, profesores y directivos del Instituto Agropecuario de San Miguel del Monte.

La actividad estuvo coordinada por Docentes y Estudiantes de nuestra Facultad, la de Ciencias Médicas, Ciencias Exactas y Ciencias Naturales y Museo, todas ellas de la Universidad Nacional de La Plata; también participaron Técnicos de la Unidad de Coordinación Apícola del Ministerio de Agroindustria de la Pcia. Buenos Aires y e Investigadores de la Comisión Nacional de Energía Atómica.

Este proyecto tiene orígenes en el proyecto de extensión Haciendo miel de calidad, del año 2012. Llegando en el 2019 con al 8vo año que se ejecuta el mismo, con el objetivo de facilitar herramientas para asegurar la calidad de los alimentos que se producen por medio de la implementación de los Manuales procedimentales y registros de las agroindustrias.

Desde el equipo de trabajo se plantea continuar con el proyecto en una nueva edición 2020, de manera articulada con el Banco Alimentario La Plata y el Instituto Agropecuario de San Migue del Monte, a fin de incorporar el Manual de Calidad de las industrias involucradas, desarrollando a su vez un programa de auditorías mediados por el plantel ejecutor del proyecto.

Desde los comentarios realizados a partir de una encuesta del evento se rescatan los siguientes, *“Este curso permite contar con herramientas necesarias para sistematizar y organizar el trabajo en las agro industrias*

escolares y a la vez preservar la inocuidad de los alimentos producidos."

Por último, el 25 de Octubre de este año se realizará el 3° encuentro en la Ciudad de San Miguel del Monte.

URL de origen:https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/aprendemos-haciendo-alimentos-de-calidad