Nombre: Elaboración de Embutidos
Docentes a cargo: Dr. Cristian Matías Ortiz
Detalles: Lugar: **Curso Agroindustrias y LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales)**
Fecha: **03 de Julio de 2020**
Día y Horario: **viernes de 09:00 a 14:00**
Arancel: **Sin arancel**
Informes e inscripción: **INFORMES: Al correo electrónico lipa@agro.unlp.edu.ar o al teléfono (0221) 423-6758 interno 441. INSCRIPCIÓN: Presencial en Agroindustrias FCAyF (Av. 60 y 119, s/n)**

Observaciones: Presencial por ahora será cuando retornemos a las actividades en la Facultad

Resúmen Temático: El curso abordará contenidos teóricos y prácticos, planteando promover el aprendizaje a partir de la experiencia propia de los asistentes en la acción de elaborar un producto determinado. Se abordarán detalles de cálculos de cantidades de materias primas y aditivos en función del producto a elaborar; preparación y acondicionamiento de materias primas; elaboración de dos tipos de embutidos cárnicos: uno seco madurado (tipo longaniza calabresa) y uno fresco (tipo parrillero). Proceso de cocción y degustación de embutido cárnico fresco.

Compartí esta nota

**URL de origen:**https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/elaboracion-de-embutidos-1