-
-
-

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

Avances en el marco del proyecto Haciendo alimentos de calidad

Reunión realizada en el mes de abril

- EXTENSION

En el marco del proyecto de extensión *Haciendo alimentos de calidad*, Docentes y estudiantes de las Facultades de Bellas Artes-Carrera de Diseño Industrial, Medicina y Ciencia Agrarias y Forestales de la UNLP, visitaron el Banco Alimentario La Plata (BALP)

En el mes de abril se realizó la degustación de mermeladas ensayadas en la Línea innovación culinaria. Las mismas están destinadas a constituirse como “Producto Contribución” para lograr un ingreso económico que sustente la operatoria de la agroindustria del BALP. Concluida la degustación se dió una charla explicativa sobre los productos degustados. El equipo de trabajo involucrado se encuentra constituido por Mouteira, Hang, Diosma, Albo, Paradela de la Facultad de Cs. Agrarias y Forestales de la UNLP, por Pastorell de la Facultad de Cs. Veterinarias, Peterson de la Facultad de Cs. Médicas,; Alberto y Dedomenici de la Facultad de Cs. Naturales y Museo,Lupano y Patrigiani de la Facultad de Cs. Exactas; Aguyaro, Perini y Vasiloff de la Facultad de Artes de la Carrera Diseño Industrial y Basso (CNEA).

Se prevee avanzar en las líneas de Innovación Culinaria en la elaboración de verduras al vapor y productos elaborados a partir de materias primas perecederas. Como también continuar avanzando en la construcción del Manual Procedimental de la Agroindustria (POE y POES) y la instalación del sistema de reciclado de los residuos vegetales. Además se establecieron continuar con las capacitaciones para los operadores de la agroindustria y los manipuladores de alimentos de las organizaciones sociales asociadas al BALP.

URL de origen:https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/avances-en-el-marco-del-proyecto-haciendo-alimentos-de-calidad