

# **CURSO DE INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESOS**



## **OBJETIVOS DEL CURSO:**

- Conocer los fundamentos de la producción de quesos
- Adquirir habilidades prácticas en la elaboración de quesos.
- Conocer los aspectos higiénico-sanitarios necesarios para la producción de alimentos inocuos y de calidad acordes con la reglamentación vigente.

## **LUGAR:**

Curso de Agroindustrias, Facultad de Cs. Agrarias y Forestales UNLP. Dirección 60 y 119, La Plata.

## **CONTENIDOS MINIMOS:**

Introducción a la producción quesera. Etapas del proceso típico de elaboración. Quesos del mundo. Análisis de materia prima. Prácticas de elaboración de quesos semi-duros y de muy alta humedad.

**FECHA:** 10 de abril

**DURACIÓN** 8-17 Horas.

**CUPO:** Mínimo 10 participantes. Máximo 15 participantes.

## **DESTINADO A:**

- Miembros de la comunidad en general interesados en la temática.
- Productores lecheros interesados en la industrialización de la leche.
- Pequeños y medianos empresarios de la industria láctea.

## **ARANCEL:**

-\$ 400. Incluye certificado de asistencia y material impreso.

## **INSCRIPCIÓN:**

Tel 423-6858 Int 441.

E-mail [ialecheria@gmail.com](mailto:ialecheria@gmail.com)

Una semana previa a la realización del curso se enviará el material por correo electrónico o se podrá retirar en la Facultad.