

29
DE JUNIO
2018

Curso “Elaboración de Quesos”

El curso es teórico/práctico, se realizará la elaboración de un queso semiduro (pategrás), una ricota, y un queso de pasta hilada. Se prevé además realizar una breve degustación para diferenciar los diferentes tipos de quesos que encontramos habitualmente en el mercado. Sobre el mediodía se dispondrá de un descanso de 40 minutos para el almuerzo.

- * **Fecha de inicio:** 29 de junio
- * **Días y horarios:** Viernes 29 de junio de 9 a 16 horas.
- * **Destinatarios:** Micro-emprendedores, El Curso está destinado a productores, microemprendedores, estudiantes de carreras afines, y miembros de la comunidad en general que estén interesados en la temática.
- * **Consultas e Inscripción:** Para inscripción escribir un email a lipa@agro.unlp.edu.ar pidiendo la ficha de inscripción, la cual se completa y envía por la misma vía o personalmente al realizar el pago
- * **Lugar de realización:** Curso de Agroindustrias y el LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales), ubicados en las inmediaciones de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP (Av. 60 y 119 s/n, La Plata, Buenos Aires, Argentina).