





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

Jornada de Capacitación en Elaboración de Triturado de Tomate

Se realizó el viernes 25 de abril en la Cátedra de Agroindustrias

- EXTENSION

Ante la demanda de un grupo de productores, y bajo la organización conjunta de la Cátedra de Agroindustrias y las Prosecretarías de Desarrollo Social y Comunitario y de Extensión para Agricultores Familiares, se realizó una capacitación en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en la producción artesanal de conservas. De la misma participaron más de 10 productores de hortalizas de la zona pertenecientes al Movimiento de Pequeños Productores.

Durante la jornada se explicó a los participantes los conceptos básicos de higiene, inocuidad y buenas prácticas en la elaboración de conserva de triturado de tomate.

Cabe mencionar que desde hace tiempo la cátedra de agroindustrias acompaña y aporta al fortalecimiento de pequeños productores de la zona a través de cursos y actividades vinculadas a la elaboración y BPM

Los asistentes destacaron la buena predisposición de docentes y personal de la Cátedra y la utilidad de los contenidos, que les permitieron conocer los diferentes microorganismos que pueden afectar la actividad y su forma de controlarlos.

URL de

origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/jornada-de-capacitacion-en-elaboracion-de-triturado-de-tomate#comment-0>