





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

Curso de extensión “Elaboración de conservas vegetales”

Primera edición de esta capacitación con alta aceptación de la comunidad

- EXTENSION

Por primera vez se dictó este Curso sobre Elaboración de Conservas Vegetales que fue organizado por los docentes y colaboradores del Curso de Agroindustrias y el Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA). Las actividades comenzaron con una introducción teórica del tema haciendo hincapié en aspectos de la inocuidad. Posteriormente se llevó adelante un proceso de preparación de tomate triturado en conserva explicando los aspectos a tener en cuenta para lograr un producto de calidad.

Durante el almuerzo que se brindó, los asistentes pudieron degustar las 3 formulaciones de triturado elaboradas por la mañana.



Por la tarde se trabajó en la producción de conservas de vegetales no ácidos acidificados. Se realizaron elaboraciones de berenjenas en escabeche, pimiento en conserva y chutney.

El número de asistentes fue de 11 (once) personas que desarrollan distintas actividades en el medio. Cabe destacar que se entregaron 2 (dos) becas del 50% el valor de la inscripción.

Al finalizar el curso se realizó una encuesta a los asistentes quienes se mostraron en todos los casos satisfechos con los contenidos y actividades realizadas.

El Curso de Agroindustrias cuenta con una [fan page en facebook](#) [1]

Para consultas acerca de los cursos de extensión dirigirse víacorreio electrónico a lipa@agro.unlp.edu.ar [2]

URL de

origen:<http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/curso-de-extension-elaboracion-de-conservas-vegetales#comment-0>

Enlaces

[1] <https://www.facebook.com/Curso-de-Agroindustrias-1589456807972537/?fref=nf> [2]

<mailto:lipa@agro.unlp.edu.ar>