



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

Jornada de capacitación con productores familiares de Cañuelas

En uso de instrumental para análisis químicos.

- EXTENSION

Se realizó el 20 de Cañuelas, con la participación de los productores familiares de la zona, en el marco de la Jornada de Capacitación con productores familiares de Cañuelas, organizada por la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP y el Curso de Análisis Químico de la FCAyF de la UNLP.

El objetivo principal de la jornada fue de brindar conocimientos sobre el fundamento de la elaboración de productos agroalimentarios, así como la incorporación de la tecnología de elaboración: peachímetro, refractómetro y autoclave.

http://drupal.agro.unlp.edu.ar/sites/all/themes/gazman/images/logo_top.png



De las actividades participaron:

Productores y técnicos de la Cooperativa Agropecuaria APF Cañuelas

Promotora asesora de Cambio Rural de la Cooperativa: Soledad Duré

Docentes del curso de Análisis Químico: Lorenza Costa, Agustina Buet, Patricia Rivas

Coordinación: Prosecretaria de Extensión para Productores familiares: Laura Terminiello

¿Cómo se organizó la jornada?

Mediante tres presentaciones teórico prácticas:

1- Refractometría: a través de un Power Point se plantearon los fundamentos del método, qué parámetro se mide con un refractómetro, escalas de medida, en qué producciones es importante la determinación de porcentaje de sólidos, y pasos a seguir para realizar la calibración y la medida de una muestra. A continuación se invitó a los productores para que calibraran dos refractómetros (uno que se llevó desde la FCAyF y el otro que corresponde al que usarán ellos en sus producciones). Para la calibración se prepararon soluciones de sacarosa de porcentaje conocidos según la escala de medida de cada instrumento. Con el refractómetro calibrado se midieron los porcentajes sólidos de un dulce de leche y de un dulce de higos que acercaron los productores participantes del encuentro.

2- Medida de pH: se explicó el significado de pH, el fundamento de un peachímetro, y cómo se calibra y se mantiene. Luego los productores asistidos por los docentes, realizaron la calibración de un peachímetro utilizando los buffers de calibración que llevaron los docentes.

3- Autoclave: se explicó la importancia del control de microorganismos en las producciones de alimentos y el fundamento del uso del autoclave en función del pH y porcentajes sólidos de los productos obtenidos. Se enseñó la importancia de asegurarse que la temperatura dentro del autoclave llegue al interior del alimento que queremos esterilizar.

Las tres presentaciones fueron interactivas, se trabajó en la modalidad de taller. Una vez finalizadas las actividades, los docentes le entregaron a la técnica del grupo de productores familiares los manuales de uso y mantenimiento de los tres equipos y además las tablas de conversión de unidades para el caso de refractometría (equivalencias entre grados Brix, densidad, y grados Baumé).

URL de

origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/jornada-de-capacitacion-con-productores-familiares-de-canuelas#comment-0>