-
-
-

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

Haciendo alimentos de calidad parte IV

Encuentro realizado en la Estación Experimental del INTA San Pedro.

- EXTENSION

El proyecto *Aprendemos haciendo alimentos de calidad parte IV*, dio inicio a su primer encuentro el pasado viernes 28 de septiembre en la Estación Experimental del INTA San Pedro. En el mismo se desarrollaron las temáticas de alteraciones de los alimentos durante el procesamiento y almacenamiento y las enfermedades transmitidas por ellos, como también las buenas prácticas de manufactura y características a tener en cuenta por el saneamiento y el manual de calidad del establecimiento extractor.

El proyecto propone instancias de capacitación a productores agro manufactureros, docentes y estudiantes de escuelas agropecuarias de las localidades de San Pedro y Baradero, en relación a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, y acompañarlos en la elaboración del manual de calidad del establecimiento extractor y fraccionador de miel, como herramientas para asegurar la inocuidad de los alimentos y agregar valor a sus productos, lo cual redundará en beneficio de la rentabilidad y sostenibilidad de sus producciones. Es importante resaltar que metodológicamente se apunta a armonizar las nuevas tecnologías con el saber hacer característico regional.

El equipo de trabajo del proyecto se encuentra formado por docentes y estudiantes de nuestra Facultad de la de Ciencias Médicas, Ciencias Exactas y Ciencias Naturales y Museo de la UNLP. También por profesionales de la Comisión Nacional de Energía Atómica, EEA INTA San Pedro y de la Unidad de Coordinación Apícola del Ministerio de Agroindustria de la Pcia. Buenos Aires.

URL de origen:http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/haciendo-alimentos-de-calidad-parte-iv