





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

Taller de “Elaboración segura de pickles”

Participaron microemprendedoras e integrantes del Mercado de la Ribera.

• EXTENSION

El miércoles 17 de octubre se llevó a cabo un Taller de “Elaboración segura de pickles”, enmarcado en el Proyecto de Extensión Universitaria “Sumando valor a la horticultura familiar. Parte II”. El mismo se realizó en las instalaciones del Curso de Agroindustrias y el LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales)

La actividad tuvo entre sus objetivos capacitar a integrantes directos del Mercado de la Ribera (de la localidad de Berisso) que se desempeñan en la producción de hortalizas a nivel comunitario y microemprendedores que elaboran y comercializan productos alimenticios varios.

En el taller se procesaron 20 kg de hortalizas frescas para formular una conserva tipo pickles. Los docentes a

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



cargo brindaron explicaciones teóricas y prácticas de cada paso a tener en cuenta en la elaboración segura de este tipo de productos.

Pueden acceder a más información sobre los cursos que se dictan ingresando [aquí](#) [1]

URL de origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/taller-de-elaboracion-segura-de-pickles>

Enlaces

[1] <https://www.facebook.com/Agroindustrias-FCAyF-UNLP-1589456807972537/>