





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

Actividades conjuntas entre los Cursos de Introducción a la Producción Animal y el de Agroindustrias

Para la elaboración de quesos de cabra.

- INSTITUCIONAL

En el *Curso de Agroindustrias* habitualmente se realizan actividades de docencia, investigación y extensión vinculadas con productos agroindustriales, principalmente frutihortícolas, cárnicos, y lácteos, entre otros.

Dentro de los lácteos, la elaboración de quesos es algo que se viene desarrollando hace ya varios años (con inicios en la recordada cátedra de *Industrias Agrícolas de Lechería*), en la que el grupo de trabajo ha ido explorando y avanzando sobre los detalles técnicos y de calidad que hacen a este tipo de productos.

Durante 2018, se avanzó en la utilización de leche de cabra para la elaboración de quesos. Este tipo de experiencias son de suma utilidad para enriquecer las prácticas docentes.

Los Cursos de *Introducción a la Producción Animal* y el de *Agroindustrias* comenzaron a coordinar conjuntamente puntos clave en la cadena de elaboración del queso de cabra, cuidando desde el ordeño y hasta el producto terminado la calidad global del producto. Los resultados han sido muy satisfactorios, logrando productos con parámetros de aceptabilidad más que elevados.

En este trabajo han sido clave el trabajo y esmero del Sr. Orlando Gvozdriecki (personal no docente del *Curso de Introducción a la Producción Animal*) y el Sr. Eduardo Artiñano (personal no docente del *Curso de Agroindustrias*). Las tareas de planificación y seguimiento cuentan además con el apoyo de los docentes Jorge Lara y Ariel Vicente, ambos integrantes del equipo de *Agroindustrias*.

URL de

origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/actividades-conjuntas-entre-los-cursos-de-introduccion-la-produccion-animal-y-el-de>