





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

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



Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad: Parte V

Capacitación realizada en la PUPA del Banco Alimentario La Plata

- EXTENSION

El 13 de febrero se llevó a cabo por quinta vez la capacitación en el marco del Proyecto de Extensión "*Aprendemos haciendo alimentos de calidad*", dirigida a organizaciones sociales y escuelas agropecuarias elaboradoras de alimentos de la Provincia de Buenos Aires. El encuentro estuvo destinado a la aplicación in situ de las BPM en el procesado de los mismos en la PUPA del Banco Alimentario La Plata. En este sentido participaron los operarios involucrados en forma directa en dicha actividad como también voluntarios de las organizaciones que trabajaron sobre sistemas de aseguramiento de la calidad de alimentos.

La jornada tuvo tres instancias: una primera de exposición sobre la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria agroalimentaria, Comportamientos higiénicos del personal. En la segunda se realizó un monitoreo in situ, durante el procesado de alimentos, aplicando los principios de BPM, vestimenta apropiada del personal, hábitos de higiene. Y por último se abordó el diseño de la PUPA, dirigida a la estructuración de las instalaciones y equipamientos disponibles con el objeto de lograr la calidad de los alimentos procesados.

A futuro se continuarán realizando distintos encuentros dirigidos a aportar conocimientos sobre diversas temáticas involucradas en la inocuidad alimentaria, incorporando dentro de los participantes, al personal voluntario de las organizaciones beneficiarias (comedores comunitarios, merenderos, acilos de ancianos, jardines infantiles, entre otros).

Por su parte, desde el equipo de trabajo del proyecto se plantea continuar articulando con el Banco Alimentario promoviendo no sólo la elaboración de nuevos productos destinado a la alimentación de niños y ancianos, sino también incorporar tecnologías de procesado con el fin de lograr productos saludables y a la vez nutritivos.

URL de origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/aprendemos-haciendo-alimentos-de-calidad-parte-v>