





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

Curso "Introducción a la Elaboración de quesos"

Una alternativa más para la comunidad, desde la Secretaría de Extensión, que fomenta la producción artesanal de quesos.

- EXTENSION

El día 13 de diciembre se llevo a cabo el curso en las instalaciones del curso de Agroindustrias de la FCAyF, este fue dictado por el Dr. Ariel Vicente, la Ing. Elisa Miceli, el Ing. Agr. Jorge Lara, la Ing. Agr. Gabriela Bello, Lic. Cristian Ortiz, la Ing. Agr. Magali Darré, la Ing. Carolina Ortiz Araque y el Ing. Eduardo Artiñano.

Asistieron 22 personas con distintas ocupaciones entre otras productores, empleados, docentes, amas de casa, estudiantes.



Los objetivos y actividades planteadas se desarrollaron en 2 módulos:

1. Teórico: introducción del tema, razas lecheras, calidad de materia prima, proceso de elaboración, como así también lo concerniente a disposiciones reglamentarias y una breve referencia los distintos quesos que se comercializan en el mundo y sus características diferenciales
2. Práctico subdividido en 2 etapas, una primera de análisis básicos de calidad composicional de la materia prima (leche) y una segunda abocada al proceso de elaboración en la planta piloto de un queso de pasta semidura, ricota y mozzarella.

Tags: curso extensión, elaboración de quesos, agroindustrias

URL de origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/curso-introduccion-la-elaboracion-de-quesos>