

CURSO DE INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESOS



OBJETIVOS DEL CURSO:

- Conocer los fundamentos de la producción de quesos
- Adquirir habilidades prácticas en la elaboración de quesos.
- Conocer los aspectos higiénico-sanitarios necesarios para la producción de alimentos inocuos y de calidad acordes con la reglamentación vigente.

LUGAR:

Curso de Agroindustrias, Facultad de Cs. Agrarias y Forestales UNLP. Dirección 60 y 119, La Plata.

CONTENIDOS MINIMOS:

Introducción a la producción quesera. Etapas del proceso típico de elaboración. Quesos del mundo. Análisis de materia prima. Prácticas de elaboración de quesos semi-duros y de muy alta humedad.

FECHA Y DURACIÓN: 13 de Diciembre 8-17 Hs.

CUPO: Mínimo 10 participantes. Máximo 30 participantes.

DESTINADO A:

- Miembros de la comunidad en general interesados en la temática.
- Productores lecheros interesados en la industrialización de la leche.
- Pequeños y medianos empresarios de la industria láctea.

ARANCEL:

-\$ 200. Incluye certificado de asistencia material impreso.

INSCRIPCIÓN:

Tel 423-6858 Int 441.

E-mail ialecheria@gmail.com

Una semana previa a la realización del curso se enviará el material por correo electrónico o se podrá retirar en la Facultad.