



Nombre: Introducción a la elaboración de quesos

Docentes a cargo: Docentes del Curso de Agroindustrias. FCAyF UNLP

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

Fecha: **10 de Abril de 2015**

Día y Horario: **08:00 a 17:00**

Cupo: **15**

Arancel: **\$400**

Informes e inscripción: **Al teléfono 423-6858 Interno 441 o al E-mail ialecheria@gmail.com**

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

Resumen Temático: 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.

Destinatarios: 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.

Documentos y Material:



[afiche_curso_de_quesos_2015.pdf](#) [1] (21.08 Kb)

Compartí esta nota

URL de origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/introduccion-la-elaboracion-de-quesos#comment-0>

Enlaces

[1] https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/afiche_curso_de_quesos_2015.pdf