



Nombre: Elaboración de conservas vegetales

Docentes a cargo: Responsable Ing. Gabriela Bello y Docentes del Curso de Agroindustrias. FCAyF UNLP

Detalles: Lugar: **Curso de Agroindustrias-LIPA Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Calle 60 y 119**

Fecha: **24 de Junio de 2016**

Día y Horario: **08:30 a 17:00**

Cupo: **15**

Arancel: **\$600**

Informes e inscripción: **Inscripción: Curso de Agroindustrias o al correo electrónico: [lipa@agro.unlp.edu.ar](mailto:lipa@agro.unlp.edu.ar)**

Resumen Temático: El curso es teórico/práctico. Durante la mañana se abordarán los principales conceptos teóricos y luego se realizará la elaboración de triturado de tomate incluyendo la degustación del producto elaborado. Por la tarde se elaboraran otras tres conservas vegetales: escabeche de berenjena, encurtido de ají y chutney. Destinatarios: Miembros de la comunidad, productores, estudiantes de carreras afines.

Compartí esta nota

---

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