-
-
ATMA
-

-
-

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

Docentes de la Facultad dictaron talleres en el marco del Programa PUPAS

Estuvieron destinados a emprendedores alimentarios

- EXTENSION

Con el fin de afianzar el rol de la Universidad en este nuevo paradigma del control de inocuidad alimentaria para las ferias y mercados populares, docentes de nuestra Facultad dictaron dos talleres destinados a emprendedores alimentarios de pequeña escala, en el marco del Programa PUPAS (Pequeñas unidades productivas alimenticias de La Plata). Los organizadores de estas actividades fueron la Ing. Agr. Laura Terminiello Prosecretaria de Extensión para Productores Familiares FCAyF y el Coordinador del Proyecto P.U.P.A.S el Méd. Vet. Jorge Taylor del Consejo Social de la UNLP.

En el primer taller dictado por la Ing. Agr. María Cecilia Mouteira del Curso de Producción Animal 1, se propulsó a favorecer el aprendizaje de los principios que sustentan los sistemas de saneamiento en los lugares donde se elaboran alimentos, desarrollando los temas: consideraciones sobre las tareas de saneamiento; mecanismos de limpieza: Limpieza-in-situ, CIP (clean in place), COP (cleanout of place); características de los procedimiento de limpieza; productos de limpieza y de desinfección, mecanismos de acción, forma de uso, incompatibilidades.

El segundo taller se focalizó en dulces, mermeladas y licores, y fue dictado por los docentes del Curso de Agroindustrias: la Ing. Agr. Gabriela Bello, el Ing. Agr. Jorge Lara y el Dr. Luis Rodoni puntualizando en las siguientes temáticas:

Dulces y mermeladas: Reconocimiento de la materia prima y de los elementos necesarios para la elaboración de dulce y mermelada. Observación de diferentes aspectos de calidad en las materias primas. Cálculo de los ingredientes en función del volumen a elaborar. Elaboración de mermelada mixta de manzana y pera y de dulce de membrillo en barra. Cálculos para estimar el punto final y determinación refractométrica del mismo. Conceptualización de aspectos claves para la obtención de un producto seguro.

Licores: Reconocimiento de materias primas. Diferenciación de alcoholes como insumo de la elaboración. Demostración del proceso de elaboración con participación de los asistentes. Degustación. Puntualización en aspectos relacionados a la seguridad el producto obtenido.

Un antecedente de estas actividades fue la auditoría realizada por parte de de Gabriela Bello y Ramiro Taladriz, ambos integrantes del curso de Agroindustrias en diciembre de 2015 a la cocina domiciliaria de la productora de alimentos María Isabel Caroscio ubicada en la localidad de Arana, cuya actividad consiste en el cultivo y secado de plantas aromáticas y producción de hortalizas para consumo.

Los asistentes comentaron :

"Estos cursos son muy importantes porque nos permiten mejorar nuestros conocimientos de elaboración"

"Los docentes explican muy bien y simple para que podamos entender y aprender bien"

"Me parece importante que los talleres sean gratis porque elaboramos y vendemos mermeladas en la feria y no tenemos dinero para pagar un curso"

Para más información: Facebook Pupas La Plata [1]

Tags: pupas

URL de origen:https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/docentes-de-la-facultad-dictaron-talleres-en-el-marco-del-programa-pupas#comment-0

Enlaces
[1] https://www.facebook.com/Pupas-La-Plata-498137873703055/?fref=ts