

Nombre: Curso de Elaboración de quesos

Docentes a cargo: Docentes del Curso de Agroindustrias FCAYF UNLP

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

Fecha: **29 de Junio de 2018**

Día y Horario: **Viernes de 09:00 a 18:00**

Arancel: **\$1000**

Informes e inscripción: **Para la inscripción comunicarse al correo electrónico: lipa@agro.unlp.edu.ar pidiendo la ficha de inscripción, la cual se completa y envía por la misma vía o personalmente al realizar el pago.**

Observaciones: El pago puede hacerse hasta el día 22 de junio, debiendo abonar en efectivo en la Facultad, o vía transferencia bancaria (en ese caso pedir datos).

Resumen Temático: El curso es teórico/práctico, se realizará la elaboración de un queso semiduro (pategras), una ricota, y un queso de pasta hilada. Se prevé además realizar una breve degustación para diferenciar los diferentes tipos de quesos que encontramos habitualmente en el mercado. Sobre el mediodía se dispondrá de un descanso de 40 minutos para almuerzo (libre, no incluido). Destinatarios: productores, estudiantes de carreras afines, y miembros de la comunidad en general que estén interesados en la temática. En el costo de la inscripción se incluye el material de lectura y coffee break. Se entregarán certificados oficiales de asistencia.

Documentos y Material:  [ficha_de_inscripcion_quesos_2018.docx](#) [1] (27.15 Kb)

 [como_llegar_al_curso_de_agroindustrias.pdf](#) [2] (77.57 Kb)

 [curso_de_quesos.pdf](#) [3] (103.17 Kb)

Compartí esta nota

URL de origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/curso-de-elaboracion-de-quesos>

Enlaces

[1] https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/ficha_de_inscripcion_quesos_2018.docx [2]
https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/como_llegar_al_curso_de_agroindustrias.pdf [3]
https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/curso_de_quesos_0.pdf