





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

Curso de elaboración de embutidos

Se realizó en el marco del Programa de Cursos Gratuitos de Extensión abiertos a la comunidad.

- EXTENSION

El viernes 15 de junio se realizó el *Curso de Elaboración de Embutidos*, enmarcado dentro del Programa de Cursos Gratuitos de Extensión abiertos a la comunidad que brinda nuestra Facultad. El mismo fue organizado por el equipo de trabajo del Curso de Agroindustrias y del Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LPIA) siendo el Dr. Cristian Matías Ortiz el docente responsable. Destinado a la comunidad en general, participaron 28 personas, entre las que se encontraban empleados de diversos organismos, docentes, estudiantes universitarios, amas de casa, comerciantes, jubilados, y otros profesionales.

El curso fue teórico-práctico, los asistentes pudieron abordar en un día los aspectos tecnológicos más sobresalientes en la elaboración de embutidos frescos y secos. Previo a una breve introducción teórica, los participantes elaboraron un salame tradicional, respetando pautas y proceso recomendado según los docentes responsables. Se contó con la realización de un *coffee break*.

Según las encuestas realizadas a los asistentes de manera escrita al finalizar el curso, los mismos mostraron mucho agrado de haber podido abordar un tema de manera teórica y práctica en tan solo una jornada, y manifestaron su interés en otros cursos que reivindicuen el “aprender haciendo”.

Cabe destacar que el curso se dicta desde el año 2015, y se enmarca como uno de los más concurridos dentro de la oferta de Cursos destinados a la comunidad en general que se ofrecen en Agroindustrias y el LIPA.

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