

Nombre: Tecnología del procesamiento mínimo y del manejo poscosecha de frutas, hortalizas, flores, nueces y plantas aromáticas

Docentes a cargo: Dr. Ariel Roberto Vicente - Dra. Analía Concellón

Detalles: Lugar: **Facultad de Cs. Agrarias y Forestales - UNLP**

Fecha: **26 de Noviembre de 2018 al 30 de Noviembre de 2018**


Día y Horario: **9 a 18 horas**


Carga Horaria Total: **45**


Arancel: **\$3000**

Informes e inscripción: posgrado@agro.unlp.edu.ar

Resumen Temático: Objetivos: Conocer las tecnologías disponibles para el correcto manejo poscosecha de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas, flores, aromáticas y nueces a fin de mantener su calidad y reducir las pérdidas durante la distribución

Documentos y Material:  [difusion tecnologia de poscosecha 2018.pdf](#) [1] (598.61 Kb)

 [programa tecnologia del procesamiento minimo y del manejo de poscosecha 2018.pdf](#) [2] (99.68 Kb)

 [ficha de inscripcion 2018 cooperadora.docx](#) [3] (47.65 Kb)

Compartí esta nota

URL de

origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/posgrado/curso/tecnologia-del-procesamiento-minimo-y-del-manejo-poscosecha-de-frutas-hortalizas>

Enlaces

[1] [https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/difusion tecnologia de poscosecha 2018.pdf](https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/difusion_tecnologia_de_poscosecha_2018.pdf) [2] [https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/programa tecnologia del procesamiento minimo y del manejo de poscosecha 2018.pdf](https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/programa_tecnologia_del_procesamiento_minimo_y_del_manejo_de_poscosecha_2018.pdf) [3]

[https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/ficha de inscripcion 2018 cooperadora.docx](https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/ficha_de_inscripcion_2018_cooperadora.docx)