

INTI - LACTEOS

TECNOLOGIA DE FABRICACIÓN HOGAREÑA DE DULCE DE LECHE

Curso Teórico - Práctico

Dictado por personal de INTI-LACTEOS

Disertantes

Dictado por personal de INTI-Lácteos.

Destinado

a emprendedores y organizaciones miembros de la Red de Apoyo al Trabajo Popular (red ATP) del INTI.

Lugar

EL mismo se lleva a cabo en el edificio 5 (la parte teórica) y en la planta piloto de INTI Carnes edificio 47 (parte práctica) – Parque Tecnológico Migueletes- Av. General Paz 5445- San Martín – Buenos Aires - Argentina

Informes e Inscripción

Via e-mail: ong@inti.gob.ar

TE: (011) 4724-6002 / 6003 int. 6128

Se entregará material de consulta y certificado de asistencia

Temario

08.30 a 09.00 hs.: Inscripciones. (Edificio 5)

09.00 a 16.00 hs.: Práctica: (Elaboración del dulce de leche en la paila).

09.00 a 10.30 hs.: Teoría:

Tecnología de fabricación de dulce de leche:

- Composición del dulce de leche.
- Cálculo de neutralización.
- Análisis.
- Métodos de fabricación.

10.30 a 10.45 hs: Break.

10.45 a 12.00 hs: Teoría

Tecnología de fabricación de dulce de leche:

- Defectos en dulce de leche.
- Envases.

12.00 a 13.00 hs: Intervalo

13.00 a 15.00 hs: Práctico:

Fabricación de dulce de leche familiar:

- Análisis durante el proceso.
- Envasado del dulce de leche.

15.00 a 15.15 hs: Break.

15.15 a 16.00 hs: Práctico

- Evaluación sensorial de algunos dulces comerciales y los elaborados en el curso.

16.00 hs: Entrega del certificado y fin del curso.

Requisito: "Concurrir con guardapolvo y/o pantalón y chaqueta blanca".