



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Se llevará a cabo los días 3 y 5 de noviembre del corriente una capacitación con modalidad teórico-práctica sobre "Uso correcto del Frío a nivel casero", organizado por el Asentamiento Universitario Villa Regina de la Universidad Nacional del Comahue y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) - Agencia de Extensión Rural Alto Valle dictada en las inmediaciones del Aula Magna del Asentamiento Universitario Villa Regina (Universidad Nacional de Comahue (25 de mayo y Reconquista).)

Las actividades no tienen costo alguno, y está destinada a el público en general, interesado en adquirir conocimientos en la utilización correcta de heladeras y freezers. El horario fijado para ambos encuentros: de 14:30 a 17:30.

Los cupos son limitados, se requiere inscripción previa hasta el 2 de noviembre, al teléfono 02941 - 461127 o por mail a squizama@correo.inta.gov.ar

Durante la capacitación se harán experiencias de congelado en laboratorio y se observarán defectos que normalmente se producen ante un uso incorrecto de tecnologías de enfriado.

El temario a desarrollar :

- ¿Por qué usamos frío para conservar?
- Principales causas de deterioro en alimentos frescos y sus riesgos para la salud.
- La cadena de frío: desde la góndola del supermercado a la heladera del hogar.
- Opciones de frío en la casa: la heladera, el congelador y el freezer. ¿Cuál es la mejor elección?
- Buenas prácticas en el uso de estos artefactos hogareños.
- Uso de freezer: ¿Cómo congelar correctamente un alimento?
- ¿Cuánto tiempo podemos guardarlo?
- Problemas más comunes que surgen de un mal manejo o



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

- mantenimiento del frío.
- Cambios organolépticos en productos congelados.

Los disertantes de la capacitación Ingeniera Agrónoma Mabel Vullioud y la Licenciada Alejandra Mabellini.

Resulta de suma importancia el aporte del conocimiento a todo el público, respecto de la correcta utilización del frío, ya que contribuye a la formación en el área de conservación de alimentos de origen vegetal, sea a través de técnicas de elaboración, conservación y control de calidad de productos vegetales procesados y el desarrollo de conservas vegetales de alta calidad.

De esta manera, entendemos que la temática de la capacitación, apunta no solo al desarrollo del uso de la refrigeración, tanto en sus fines industriales como para el confort, ya que se ha probado que es una herramienta indispensable para la conservación y distribución de productos perecederos y la climatización en muchos casos se ha transformado de un lujo, en una necesidad. La refrigeración aplicada lo más pronto posible, por ejemplo a una fruta recién cosechada y mantenida durante el transporte, la conservación en bodegas, la venta y el almacenamiento anterior al consumo, permite mantener sus características de calidad prácticamente intactas.

Acompañamos la iniciativa desde nuestro Bloque por la temática de interés que la misma presenta para conocimiento de toda la comunidad de nuestra Provincia.

Por ello:

Autor: Martha Ramidan.

Acompañantes: Fabián Gatti, Beatriz Manso.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés social, educativo y productivo el curso de capacitación denominado "Uso correcto del Frío a nivel casero" organizado por el Asentamiento Universitario Villa Regina de la Universidad Nacional del Comahue y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Agencia de Extensión Rural Alto Valle Este, a realizarse los días 3 y 5 de noviembre del presente año en la localidad de Villa Regina.

Artículo 2°.- De forma.