

Profesora: Ing. Agr Giselle Bilesio

Dinámica de trabajo.

- Material de lectura organizado en dos módulos (ver más abajo)
- Un encuentro vía meet sincrónico (queda grabado).
- Envío de material en pdf + video de la clase.
- Consultorio vía wpp con restricción horaria.
- Acceso a la biblioteca de la plataforma ENA.

MÓDULO 1.

- 1.Introducción. Composición de la leche.
- 2.Determinaciones analíticas en leche.
- 3.Contaminación cruzada.
- 4.Procesos generales de la elaboración de dulce de leche.
- 5.Control de calidad de los alimentos.
- 6.Dulce de leche industrial vs dulce de leche artesanal.

MÓDULO 2.

- 1.Elaboración artesanal de dulce de leche.
- 2.Aditivos comúnmente usados en esta elaboración.
- 3.Ingredientes.
- 4.Técnicas de elaboración del dulce de leche.
- 5.Buenas prácticas de manufactura.
- 6.Agregados y variaciones (en pan, repostero, saborizado y con agregados)