

MÓDULO 1: Fundamentos de la conservación

- Fundamentos para la conservación de alimentos.
- El pH; concepto. Medición y control. Los pHmetros.
- Grados Brix, concepto. Medición y medición. Los refractómetros.
- Métodos de conservación. Aspectos microbianos de la descomposición de los alimentos.
- Alteraciones producidas por bacterias hongos y toxinas, otros contaminantes.

MÓDULO 2: Proceso de elaboración e insumos.

- Instancias de la elaboración. Insumos y elementos que participan del proceso.
- Las frutas: clasificación de acuerdo a sus características
- El azúcar en la elaboración de la mermelada.
- Aditivos. Ácido cítrico, pectinas, otros.
- Acidificación: ácido cítrico y jugos de frutas.
- Pectinas: propiedades, pruebas y extracción.
- Formulación y cálculo de rendimiento (*).
- **Recetario.**

MÓDULO 3: Buenas prácticas de manufactura.

- Buenas prácticas de manufactura –BPM-. Definiciones.
- Principios generales para las materias primas.
- Manipulación de la cosecha
- Lavado y limpieza, selección y clasificación.
- Pelado: artesanal o semi industrial.
- Escaldado: importancia, formas de realizarlo, tiempos
- Tratamientos térmicos. Métodos e importancia.

MÓDULO 4: Maniobras prácticas en la elaboración de mermeladas.

- Técnica de la elaboración de mermeladas.
- Formulación y cálculo de rendimiento (*).
- Punto final de una mermelada. Ensayos y pruebas (por temperatura, por pesada, por volumen, por Refractometría).
- Defectos en la elaboración de las mermeladas: mermeladas poco firmes, sinéresis, cambios de color, cristalización, endurecimiento o encogimiento de la fruta, desarrollo de hongos, crecimiento de levaduras, etc.

MÓDULO 5: Generalidad de la planta y equipamiento.

- Criterios para la organización del espacio de elaboración.
- Equipamiento. Distintos tipos de equipamiento según la escala de producción
- Métodos de cocción. Pailas abiertas, de vacío o cacerolas
- Utensilios y otros facilitadores en el proceso de elaboración (procesadora, peladora, etc.)

MÓDULO 6: Trabajos de integración

- Uso de instrumental. Importancia y buenas prácticas (*).
- Resolución de guía de planteos prácticos.
- Compartimos y analizamos prácticas individuales y dificultades en el proceso.

¡RECETARIOS VIVOS!

Nos gusta sorprenderte y sumamos esta novedad.
Ahora nuestros recetarios se actualizan periódicamente
y te enseñamos como encontrar la receta que estás buscando.