

PROGRAMA

Fechas	Contenidos obligatorios
1ra. semana	<p>Módulo 1:</p> <p>Elaboración de conservas con hongos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aditivos y especias específicas para usar en cada elaboración. Conservación y ✓ Esterilización. Controles de calidad y normas de seguridad. ✓ Recetas: <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de champiñones al natural: acidificación, esterilización, controles de • Calidad. • Elaboración de gírgolas y portobellos al natural. • Hongos secos remojados en chardonnay condimentados en aceite de oliva. • Mix de distintos hongos en escabeche. • Hongos, tomates secos y queso en aceite de oliva. • Gírgolas y portobellos grillados en aceite condimentadas con ajo y orégano. • Paté de hongos secos (uso de distintos aditivos). • Paté de gírgolas secas. • Paté de gírgolas al coñac. • Mostaza de hongos. • Chutney del bosque (con hongos boletus). • Salsa de tomates con hongos lista para usar con distintas pastas. • Salsa de tomate a la Boscaiola (con fungi porcini y champiñones). • Berenjenas grilladas rellenas con hongos y tomates secos en aceite. • Morrones grillados con hongos en aceite de oliva.
2da. semana	<p>Módulo 2:</p> <p>Encurtidos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Definición. ✓ Método general para elaborar encurtidos. ✓ Recetas: <ul style="list-style-type: none"> • Vinagre especiado para pickles. • Otros vinagres sazonados. • Remolachas especiadas. • Remolachas en pickles. • Repollo colorado especiado. • Repollo colorado en pickles. • Coliflor especiado. • Pickles dulces de chauchas. • Pepinillos. • Encurtidos mezclados.

- Hongos encurtidos.
- Pickles de champiñones.
- Cebollas encurtidas.
- Picadillo.
- Tomate verde dulce.
- Rábano picante.
- Pimientos marroquíes.
- Conserva mixta de verduras.
- Pickles con ajo y eneldo.
- Coliflor y pimientos en pickles.
- Morrones en pickels.
- Zanahorias agridulces.
- Nueces.
- Pickles de kiwi a la pimienta.
- Peras sazonadas en pickles.
- Ciruelas damascenas y duraznos.
- Ciruelas pasas sazonadas con Earl Grey.
- Naranjas sazonadas.
- Manzanas sazonadas con romero.
- Cerezas en pickles.
- Duraznos con cinco especias.
- Pickles de dátiles.
- Zanahoria en escabeche estilo mexicano.
- Hortalizas mixtas en escabeche.
- Ajés encurtidos en vinagre.
- Pickles para uso rápido.
- Peras con especias.

Chutneys

- ✓ Preparación.
- ✓ Recetas:
 - Chutney oscuro de mango.
 - Chutney de tamarindo.
 - Chutney mediterráneo.
 - Chutney de otoño.
 - Chutney de pimientos rojos.
 - Chutney de tomate.
 - Chutney de manzana.
 - Chutney de papaya picante.
 - Chutney de mango (otra).
 - Chutney de calabaza.
 - Chutney indio.
 - Chutney de tomates.
 - Chutney de manzanas.
 - Chutney de manzanas y peras.
 - Salsa de ciruelas estilo chino.

3ra.
semana

Módulo 3: **Especias y condimentos**

- Albahaca.
- Alcaravea.

	<ul style="list-style-type: none"> • Anís. • Semilla de apio. • Azafrán. • Canela y casia. • Especies de Capsicum: pimentón, páprika y ají molido. • Cardamomo. • Clavo. • Comino. • Coriandro. • Cúrcuma. • Eneldo • Estragón. • Jengibre. • Hinojo. • Hojas de laurel. • Macis y nuez moscada. • Mejorana. • Semillas de mostaza. • Orégano. • Perejil. • Pimienta. • Romero. • Salvia. • Tomillo. • Menta. <p>✓ Aromatizaciones Étnicas.</p> <p>✓ Hierbas y especias combinadas.</p> <p>✓ Preparación de las hierbas y especias.</p>
4ta. semana	<p>Módulo 4:</p> <p>Los aditivos en los alimentos</p> <p>Los aditivos en los alimentos.</p> <p>Coadyuvantes tecnológicos.</p> <p>Clasificación de los aditivos alimentarios en función de su acción.</p> <p>Criterios generales para la utilización de los aditivos alimentarios.</p> <p>Funciones y características generales de los aditivos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colorantes. • Conservadores. • Aromas que se utilizan en los productos alimenticios. • Edulcorantes. • Estabilizantes: emulgentes, espesantes y gelificantes. • Antiaglomerantes y antiespumantes. • Antioxidantes. • Acidulantes y correctores de la acidez. • Gasificantes. • Mejorantes de harinas y productos derivados. • Sustancias antimicrobianas. • Otros aditivos.

5ta. semana	<p>Módulo 5:</p> <p>Conservación de productos en envases alimentarios de materiales plásticos</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipos de envases que permiten un mejor transporte, soportan condiciones normales y especiales de proceso y uso (esterilización, congelación, cocción -boil-in-bag-). Ventajas logísticas y de almacenamiento.• Características y propiedades estructurales y mecánicas que reducen el impacto de estos envases en el producto y el medioambiente.• Uso de envases esterilizables en autoclave para distribución en restaurantes o rotiserías de productos como humus, patés de verduras, etc.
----------------	--