



CREAMOS VALOR

CAPACITACIONES A DISTANCIA

Elaboración de Conservas Gourmet.

Profesora: Ing. Agr. Clara Marini

CHUTNEYS, ENCURTIDOS, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE HONGOS, PATES VEGETALES, MOSTAZAS, ETC

MÓDULO 1

Elaboración de conservas con hongos

Aditivos y especias específicas para usar en cada elaboración.
Conservación y Esterilización.
Controles de calidad y normas de seguridad.

Recetas:

- 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.

Módulo 2:

Encurtidos Definición. Método general para elaborar encurtidos.

Recetas:

- Vinagre especiado para pickles.
- Otros vinagres sazonados.
- Remolachas especiadas.
- Remolachas en pickles.



info@elnuevoagro.com.ar
www.elnuevoagro.com.ar

- 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 pickles.
- 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.
- Ajíes encurtidos en vinagre.
- Pickles para uso rápido.
- Peras con especias.

MODULO 3

Chutneys

Preparación. Cuidados y controles de calidad

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.

MODULO 4

Espicias y condimentos sus usos y formas de almacenamiento

- Albahaca.
- Alcaravea.
- 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.
-

Aromatizaciones Étnicas.

Hierbas y especias combinadas.

Preparación de las hierbas y especias.

MODULO 5

Los aditivos en los alimentos .

Coadyuvantes tecnológicos.

Clasificación de los aditivos alimentarios en función de su acción.

Criterios generales para la utilización de los aditivos alimentarios.

Funciones y características generales de los aditivos alimentarios:

- 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.

MODULO 6

Mostazas: Características y tipos. Desarrollo del sabor.

- Mostazas tipo Dijon
- Mostazas a la antigua
- Mostaza con miel y ciruelas pasas
- Mostaza de frambuesas con miel
- Mostaza de tomates secos en chardonay
- Mostaza de arándanos a la antigua
- Mostaza al malbec

MODULO 7

Patés de Verduras y Legumbres

- Ajvar: pasta de origen croata
- Paté morrones rojos y nueces (Muhammara)
- Hummus
- Baba ganoush
- Paté de lentejas y nueces
- Paté de porotos y almendras
- Elaboración del Tahini
- Tapenade (paté de olivas)
- Mutabal (paté libanés de calabacines)

MODULO 8

Conservación de productos en envases alimentarios de materiales plásticos

- Tipos de envases que permiten un mejor transporte, soportan condiciones normales y especiales de proceso y uso (esterilización, congelación, cocción -boilin-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.

