



El Nuevo Agro

Curso: Elaboración de Dulces y Mermeladas Naturales

Profesora: Ing. Agr. Clara Marini

Programa

Módulo 1

Generalidades sobre los fundamentos para la conservación de alimentos.

Concepto sencillo de pH; alimentos con distintos pH y control.

Concepto sencillo Actividad de agua.

Concepto de grados BRIX, formas sencillas de medirlo.

Módulo 2

Aspectos microbianos de la descomposición de los alimentos.

ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): botulismo, intoxicación estafilocócica, salmonelosis, Bacillus Cereus, etc.

Alteraciones producidas por bacterias hongos y toxinas, otros contaminantes.

Prevención.

Módulo 3

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 semindustrial.

Escaldado: importancia, formas de realizarlo, tiempos.

Esterilización: formas de realizarla, importancia.

Pasteurización, formas de realizarla y en qué casos se debe usar.

Módulo 4

Insumos

Frutas: clasificación de acuerdo a sus características: pectina, acidez y formas de uso de cada una azúcares.

El azúcar en la elaboración de la mermelada. Uso de azúcar orgánica.

Acidificación con jugos de frutas

Pectinas: propiedades que determinan la formación del gel, prueba de la pectina.

Extracción de pectinas de frutas uso y conservación

Módulo 5

Técnica de la elaboración de mermeladas.

Cálculo de la fórmula de una mermelada y azúcar a emplear.

Ensayos para determinar el punto final de una mermelada. Prueba 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 6

Mermeladas de frutas cítricas: procedimientos a seguir, puntos importantes a tener en cuenta.

Recetas: mermeladas de naranjas sevillanas, naranjas y limón, de naranjas amargas, de pomelo, jalea de naranjas dulces, de pomelo, de mandarinas, de naranjas con hilos.

Mermeladas con mezcla de frutas combinando las que tienen pectinas y las que no (frutilla y manzana, frutilla y frambuesas, durazno con manzana verde, zapallo y limón, frutos del bosque, etc.)

Mermeladas simples: cómo lograr una buena textura sin agregado de pectinas industriales.

Mermelada de frutilla, de frambuesa, manzana, durazno, damasco, etc.

Almíbares

Generalidades. Proceso de elaboración de almíbares: Encalado. Cocción. Punto final. Envasado. Esterilización. Almacenamiento.

Recetas: higos en almíbar, zapallo, frutillas, quinotos, batatitas.

Métodos y formas de elaboración: en cacerola y en confitador al vacío.

Frutas al natural

Elección de la variedad, grado de madurez, pelado por distintos métodos, envasado, esterilización.

Recetas: duraznos, peras, manzanas, membrillos, damascos y ananá al natural.

7ma. y 8va. Semana

Consignas de trabajo para poner en práctica lo aprendidos.

9na. y 10ma.Semana

Evaluación de los trabajos presentados y repaso general.