



El Nuevo Agro

Programa: Conservas de Vegetales Naturales

Profesora: Ing.Agr. Clara Marini

1ra. Semana - Módulo 1: Fundamentos de la Conservación (1ra. parte)

Conservación de alimentos, definición

Principales métodos de conservación

Frutas, hortalizas y sus derivados

Aspectos a tener en cuenta en la elaboración de conservas

Pasos básicos para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas

2da. Semana - Módulo 2: Fundamentos de la Conservación (2da. parte)

Principales causas de alteración de los alimentos.

Significado del pH.

Poder buffer de los alimentos.

Uso del pHmetro.

Procedimientos para la acidificación de los alimentos.

Puntos críticos de control de la acidificación.

Actividad de agua.

Procesado térmico.

3ra. Semana - Módulo 3: Aspectos microbianos de la descomposición de los alimentos

Microbiología de los alimentos

Microbiología de las conservas

Microorganismos patógenos:

Microorganismos de importancia en el envasado de alimentos en frascos y latas.

Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's):

Botulismo.

Salmonelosis.

Bacillus Cereus.

Clostridium Perfringens

4a. Semana - Módulo 4: Buenas Prácticas de Manufactura

Objetivos, Introducción, Propósito de la guía, Definiciones.

Principios generales para las materias primas.

Condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

Desarrollo de un programa de limpieza.

5ta Semana - Módulo 5: Conservas de verduras al natural

Definición.

Pasos a seguir en la elaboración de verduras al natural.

Cómo asegurar la inocuidad con el uso de ácidos orgánicos (ácido cítrico, vinagre, jugo de limón, jugo de otras frutas); esterilización.

Recetario:

- Morrones al natural
- Chauchas al natural
- Jardinera de verduras
- Arvejas al natural
- Antipasto con corazones de alcaucil y otras verduras
- Corazones de alcaucil al natural
- Mezcla de verduras asadas en conserva

6ta Semana - Módulo 6: Salsas de Tomate

El tomate.

Salsas en la cocina argentina.

Recetas:

- Tomates al natural cubeteados.
- Salsa para pizza.
- Salsa portuguesa.
- Chauchas en salsa de tomates.
- Berenjenas en salsa de tomate.
- Salsa criolla.
- Otra salsa criolla.
- Salsa criolla picante.
- Salsa de tomates.
- Salsa de tomates tipo ketchup.
- Salsa de tomates maduros.
- Salsa de tomates maduros y manzanas.
- Salsa de tomates verdes.
- Tuco rápido.
- Salsa de tomates con aceite de oliva.
- Salsa de tomates con pimientos.
- Salsa rápida de tomates.

7ma y 8va Semana: Consignas de trabajo

9na y 10ma Semana: Corrección de los trabajos y repaso general