

Módulo 1

1. Fundamentos para la conservación de alimentos (parte 1)
2. Concepto sencillo de pH; alimentos con distintos pH y control.
3. Concepto sencillo Actividad de agua.
4. Concepto de grados BRIX, formas sencillas de medirlo.

Módulo 2

1. Fundamentos para la conservación de alimentos (parte 2)
2. Aspectos microbianos de la descomposición de los alimentos.
3. ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): botulismo, intoxicación estafilocócica, salmonelosis, Bacillus Cereus, etc.
4. Alteraciones producidas por bacterias hongos y toxinas, otros contaminantes.
5. Prevención.
6. Insumos
7. Frutas: clasificación de acuerdo a sus características: pectina, acidez y formas de uso de cada una azúcares.
8. El azúcar en la elaboración de la mermelada. Uso de azúcar orgánica.
9. Acidificación con jugos de frutas
10. Pectinas: propiedades que determinan la formación del gel, prueba de la pectina.
11. Extracción de pectinas de frutas uso y conservación

Módulo 3

1. Buenas prácticas de manufactura –BPM-. Definiciones.
2. Principios generales para las materias primas.
3. Manipulación de la cosecha
4. Lavado y limpieza, selección y clasificación.
5. Pelado: artesanal o semindustrial.
6. Escaldado: importancia, formas de realizarlo, tiempos.
7. Esterilización: formas de realizarla, importancia.
8. Pasteurización, formas de realizarla y en qué casos se debe usar.

Módulo 4

1. Técnica de la elaboración de mermeladas.
2. Cálculo de la fórmula de una mermelada y azúcar a emplear.
3. Ensayos para determinar el punto final de una mermelada. Prueba por: temperatura, por pesada, por volumen, por refractometría.
4. 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

1. Mermeladas de frutas cítricas: procedimientos a seguir, puntos importantes a tener en cuenta.
2. Almíbares. Generalidades. Proceso de elaboración de almíbares: Encalado. Cocción. Punto final. Envasado. Esterilización. Almacenamiento.
3. Frutas al natural. Elección de la variedad, grado de madurez, pelado por distintos métodos, envasado, esterilización.
4. Métodos y formas de elaboración: en cacerola y en confitador al vacío.
5. Recetario.