



PROGRAMA

El pH y pHmetros

GUÍAS TEÓRICAS.

GUÍA 1.

- Concepto de pH. Explicación breve
- Función del pH en conservas y mermeladas

GUÍA 2.

- El pH y las pectinas.
- Los pHmetros, recomendaciones.
- Otro modo de medir el pH.

GUÍA 3.

- Mediciones.
- Errores más frecuentes.

GUÍA 4.

- Calibración

AUDIOCLASES

- El pH en las mermeladas
- El pH en conservas. Ácidos parte 1.
- El pH en conservas. Ácidos parte 2.

VIDEOS

- Clase grabada sobre pH grabada por Clara Marini.
- Calibración por Giselle Bilesio.
- Instructivo de la empresa HANNA.

ANEXOS.

- Tablas de pH
- Lámina de calibración paso a paso.

**Este material forma parte de los cursos
que Clara Marini y Giselle Bilesio dictan
junto a El Nuevo Agro.**

**Para más información escribir a :
info@elnuevoagro.com.ar**



MARINI | BILESIO
Consultoría en Conservas

visitar www.elnuevoagro.com.ar

