

Artisanal - Semi industrial, CON INSTRUMENTAL

Profesoras: Ing. Agr. Clara Marini - Ing. Agr. Giselle Bilesio

Módulo 1

- Fundamentos de la Conservación (1ra. parte) Conservación de alimentos, definición
- Principales métodos de conservación para 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

Módulo 2

- Conservas de vegetales naturales. Definición.
- Pasos a seguir en la elaboración de vegetales al natural.
- Cómo asegurar la inocuidad con el uso de ácidos orgánicos (ácido cítrico, vinagre, jugo de limón, jugo de otras frutas) Tratamientos térmicos.
- 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.
- Recetario de salsas de tomates.

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

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.
- Rotulado

¡RECETARIOS VIVOS!

Nos gusta sorprenderte y sumamos esta novedad.

Ahora nuestros recetarios y materiales se actualizan periódicamente