

ELABORACIONES CASERAS

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

Módulo 1: SEGURIDAD

- Fundamentos para la conservación de alimentos.
- Acidez. Su importancia en la conservación de alimentos.
- El agua. Su relación con la estabilidad de los alimentos.
- Azúcares. Su función en la elaboración de mermeladas.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's): Botulismo, y otros microorganismos.
- Descomposición de alimentos: Papel de bacterias, hongos y toxinas.

Módulo 2: ELABORACIÓN.

- El proceso de elaboración de la materia prima al frasco (diagrama).
- Características de la fruta. Azúcar, acidez y pectina.
- Extracción y conservación de pectinas de frutas. Espesantes naturales.
- Prueba para determinar la formación del gel.
- Acidificación con jugo de limón

Módulo 3: CLAVES DEL PROCESO.

- Acondicionamiento y conservación de la fruta para elaborar mermeladas.
- Fórmula y cálculo de azúcar para la elaboración de mermeladas.
- Determinación del punto final. Métodos (por temperatura, por volumen y por peso).
- Defectos comunes en la elaboración: Mermeladas poco firmes, sinéresis, cambios de color, cristalización, endurecimiento o encogimiento de la fruta, desarrollo de hongos, crecimiento de levaduras, etc.

Módulos 4: RECETARIO (procedimientos y secretos de la elaboración)

- Mermeladas a partir de una fruta.
- Mermeladas a partir de dos frutas.
- Mermeladas con mix de frutas.
- Distintas texturas, consistencias y colores con una misma fruta.
- Frutas aliadas en las elaboraciones.

El recetario del curso incluye elaboraciones con: manzanas, peras, membrillos, arándanos, frutillas, frambuesas, ciruelas, duraznos, cítricos (naranjas, mandarinas, pomelos y quinotos), higos, tomates y hortalizas (zapallo, batata, etc.).

¡RECETARIOS VIVOS!

Nos gusta sorprenderte y sumamos esta novedad.

**Ahora nuestros recetarios se actualizan periódicamente
y te enseñamos como encontrar la receta que estás buscando.**