

PROGRAMA

CURSO MERMELADAS

NIVEL PROFESIONAL



Es una formación técnica para comprender y controlar el **proceso completo de elaboración.**

Desde la selección de la materia prima hasta la estabilidad del producto en el frasco terminado. s



Programa sintético

Módulo 1 – Sistema de elaboración

La mermelada como sistema fisicoquímico.
Variables críticas: pH, concentración y temperatura.

Módulo 2 – Materia prima

pH natural, pectinas, capacidad buffer.
Comportamiento según especie y madurez.

Módulo 3 – Control de pH

Uso y calibración del pHmetro.
Rangos técnicos y ajustes con ácido.

Módulo 4 – Concentración y estabilidad

Refractometría aplicada.
Interpretación de 65° Brix y relación con actividad de agua.

Módulo 5 – Equipamiento

Materiales, conductividad térmica y evaporación.
Impacto de la fuente de calor..



Módulo 6 – Cocción

Transferencia de calor.

Cinética de evaporación y control del punto final

Módulo 7 – Gelificación y defectos

Red de pectina.

Sinéresis, cristalización, falla de gel y diagnóstico técnico.

Módulo 8 – Envasado

Llenado en caliente.

Tratamiento térmico y estabilidad del sistema.

Módulo 9 – Variabilidad y ajustes

Cambios estacionales.

Reformulación y toma de decisiones en tiempo real.

