

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: MERMELADAS NIVEL PROFESIONAL

**Todos los módulos se acompañan de
recetario, guía teórica y trabajo práctico.**

MÓDULO 1: La mermelada como sistema

Antes de hablar de recetas, es necesario entender qué es realmente una mermelada. Una mermelada no es simplemente fruta con azúcar: es un sistema físico-químico donde el pH, la concentración de azúcares y la temperatura interactúan para lograr estabilidad.

En este módulo se introduce la lógica del proceso para comprender qué variables controlan la elaboración y por qué una mermelada puede funcionar... o fallar.

MÓDULO 2: La fruta: química y comportamiento

No todas las frutas se comportan igual cuando se elaboran mermeladas. Cada especie tiene su propio pH y contenido de pectina, y estas características también cambian según el grado de madurez.

En este módulo se aprenderá a interpretar la materia prima, entendiendo cómo las características de la fruta influyen en el resultado final.

MÓDULO 3: El control del pH

El pH es una de las variables más críticas para que una mermelada gelifique correctamente y resulte estable.

Pero medir pH no consiste solamente en utilizar un instrumento: implica calibrar, interpretar y ajustar. En este módulo se trabajará con pHmetro para comprender cómo la acidez influye en la gelificación y cómo tomar decisiones técnicas a partir de esa medición.



MÓDULO 4: Concentración de sólidos solubles (Grados Brix)

Cuando hablamos de 65° Brix, en realidad estamos hablando de la estabilidad del sistema. La concentración de azúcares influye directamente en la textura, conservación y actividad de agua del producto.

En este módulo se trabajará con refractometría, aprendiendo a interpretar qué significa realmente ese valor en el producto final.

MÓDULO 5: Equipamiento e infraestructura

El mismo proceso puede dar resultados distintos según el equipo utilizado. Factores como el material del recipiente, la fuente de calor o la superficie de evaporación influyen en la velocidad de concentración y en la calidad final del producto. En este módulo se analizará cómo el equipamiento condiciona el proceso y cómo elegir correctamente los utensilios y equipos de elaboración.

MÓDULO 6: La cocción como proceso controlado

Cocinar una mermelada no consiste simplemente en esperar a que espese. Durante la cocción ocurren fenómenos de transferencia de calor y evaporación que determinan el punto final del producto.

En este módulo se aprenderá a interpretar el proceso de cocción para poder controlarlo técnicamente y no depender únicamente de la intuición.



MÓDULO 7: Gelificación y diagnóstico de fallas

La textura de una mermelada depende de la formación de una red de pectina. Cuando esa red no se forma correctamente pueden aparecer problemas como sinéresis, cristalización o geles débiles.

En este módulo se analizarán los mecanismos de gelificación y se aprenderá a diagnosticar técnicamente estos defectos.

MÓDULO 8: Envasado y estabilidad final

Una mermelada correctamente elaborada puede arruinarse si el envasado no se realiza adecuadamente.

El llenado en caliente, el espacio de cabeza y el tratamiento térmico son factores clave para asegurar la estabilidad del producto.

En este módulo se analizará el cierre del proceso productivo.

MÓDULO 9: Variabilidad y toma de decisiones

En la práctica, ninguna fruta es exactamente igual a otra. La variedad, la temporada y el grado de madurez generan variaciones que obligan a ajustar el proceso.

En este módulo final se trabajará sobre el desarrollo de criterio técnico, aprendiendo a interpretar los datos y adaptar la elaboración en tiempo real.

