

En este curso, conocerás las funciones de cada materia prima, condiciones y técnicas necesarias, así como los principales problemas a los que te puedes enfrentar y las soluciones para obtener este tipo de productos.

¡ VEN Y APRENDE CON
NOSOTROS !

INFORMES E INSCRIPCIONES
Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx



Curso de dulces tradicionales mexicanos



Curso de dulces tradicionales mexicanos

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A todo interesado en elaborar dulces tradicionales mexicanos. No importa edad, conocimientos previos o nivel de escolaridad.



OBJETIVO

Al finalizar el curso, el participante aplicará los conocimientos de elaboración de dulces tradicionales mexicanos, elaborando los productos indicados en el temario.

TEMARIO

I.- DEFINICIONES

II.- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Instalaciones mínimas

Personal

III.- MICROBIOLOGÍA BÁSICA PRINCIPIANTES

Bacterias

Hongos

IV.- PRINCIPIOS DE CONSERVACIÓN DE

ALIMENTOS

Mediante temperatura

Presión osmótica

Química

V.- MATERIAS PRIMAS

Frutas y derivados

Edulcorantes

Otros

VI.- ADITIVOS

Hidrocoloides

Reguladores de acidez

Conservadores

Colorantes

Saborizantes

VII. PRODUCTOS, FUNDAMENTOS , PROCESO Y FÓRMULAS BASE

Fórmulas disponibles:

- * **Acaramelados** (palanqueta, alegrías).
- * **Pasta de semillas** (Jamoncillo).
- * **Pasta base leche** (marinas).
- * **Base pulpas** (tamarindo enchilado, azucarado, camotes poblanos).
- * **Garapiñados** (almendras).
- * **Base coco** (veladora).
- * **Cristalizados o cubiertos** (cáscara de naranja, limones con coco, chilacayote, higo).
- * **Ate** (membrillo o guayaba).

VII. DISCUSIÓN FINAL Y CONCLUSIONES

El curso se imparte en tres días**, de 10:00 a 16:00 h

**La fecha puede cambiar si no se reúne el mínimo de participantes.