



Tecnologías para la Base Social
Unidad de Asistencia Técnica y Formación

TÍTULO DEL CURSO	Herramientas para la producción y comercialización de mermeladas NIVEL 2
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Edificio 41 INTI Energía
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Ing. Mariana Olmedo (Cereales y Oleaginosas) Analista Quím. Andrea Elizondo (Cereales y Oleaginosas) Instr. Gastronómica Noemí Sartori Lic. Mariana Cinalli (Cereales y Oleaginosas)

Destinatarios

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora que ya estén elaborando y/o comercializando mermeladas, interesados en reforzar la correcta manipulación de alimentos y ampliar las posibilidades de elaboración de mermeladas.

Objetivos del curso

- ↳ Revisar herramientas para elaborar alimentos seguros y saludables.
- ↳ Profundizar los aspectos centrales que hacen a la calidad de una mermelada.
- ↳ Analizar el etiquetado nutricional

Observaciones

Se entregarán fotocopias de cada una de las exposiciones.
La propuesta es cubrir todos los temas en una jornada. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.

NOTA

Tanto al curso teórico como al práctico se debe **concurrir con el producto elaborado** por el microemprendedor con su etiqueta tal como se comercializa.

Herramientas para la producción y comercialización de mermeladas - NIVEL 2

1º Día

9:00 h: *Manipulación higiénica de alimentos*

- ↗ Repaso de los aspectos fundamentales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ↗ Elaboración de registros
- ↗ Manejo de plagas

10:30: Refrigerio

10:45: *Elaboración de mermeladas*

- ↗ Definiciones y consultas al CAA.
- ↗ Materias primas: frutas, edulcorantes, pectinas, ácidos.
- ↗ Defectos en la elaboración de mermeladas.

12:00: Almuerzo

12:45: *Elaboración de mermeladas*

- ↗ Controles de producción: equipamiento, planillas de producción, cálculos.
- ↗ Práctica en el uso de planillas de producción y cálculos.

14:00: Refrigerio

14:15: *Elaboración de mermeladas*

- ↗ Cálculos para la adición de insumos (azúcar, ácido cítrico y pectina)

15:00: *Rotulado de alimentos envasados*

- ↗ Conceptos de nutriente, valor energético, valor diario, porción y medida casera.
- ↗ Ejemplo: cálculo del rotulado nutricional en una mermelada.

16:00: Entrega de certificados.

2º Día

Local de reunión: Comedor del INTI

9:00 h: *Taller práctico*

- Evaluación práctica de las mermeladas que traigan los asistentes al curso.
- Análisis y explicación de los datos que se obtengan.

13:30: *Entrega de certificados*