



**UTN.BA**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL  
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

## **Temario: Elaboración Artesanal de Dulces y Conservas**

### **Unidad 1: Higiene, microorganismos y generalidades**

Introducción a las conservas. Recomendaciones de higiene. Espacio de elaboración. Utensilios y almacenamiento. Microorganismos y factores de crecimiento. Tipos de microorganismos. Actividad de agua. Efecto de la temperatura. Acidez y pH. Conservantes.

### **Unidad 2: El proceso de elaboración de confituras**

Fundamentos del proceso de elaboración. Pelado de la fruta. Consistencia. Uso de calcio. Defectos y causas, color, caramelización, cristalización, consistencia, oxidación, sinéresis. Alteraciones, sustancias y sabores extraños. Botulismo y pH.

### **Unidad 3: Mermeladas**

Medición de la concentración de azúcar. Grados Brix. Refractómetros. Proceso de elaboración de mermeladas, lavado, pelado, acondicionado, pesado, adición de azúcar, cocción y punto final. Métodos de detección de la finalización de la cocción, método de la prueba de agua, control por temperatura, control de sólidos solubles. Envasado, esterilización. Recetas de mermeladas.

### **Unidad 4: Dulces**

Definición de dulce. Lavado, trozado, escaldado, pelado, limpieza, acondicionado, pesado, adición de azúcar, punto final y su detección. Recetas de dulces.

### **Unidad 5: Almibarados**

Definición de almibarado. Proceso de preparación de las frutas paso a paso. Baño de cal, efecto del tiempo en la consistencia. Lavado. Preparación del almíbar. Los pasos del almibarado. Hervor. Envasado. Esterilización. Recetas de almibarados.

## **Unidad 6: Conservas en vinagre y encurtidos**

Definición de conserva en vinagre. Definición de encurtido. Frutas y hortalizas más comunes. Ingredientes utilizados. Ácidos, sal y especias. Líquido de cobertura. Guardado. Recetas de conservas en vinagre.

## **Unidad 7: Dulce de leche y otras conservas**

Pastas de frutas y de hortalizas. Mermeladas dietéticas. Aceitunas y sus diferentes presentaciones. Recetas. Dulce de leche, proceso, reacción de Maillard, importancia del pH. Práctica integradora.

<b>Unidades 1, 2 y 3</b>	<b>Clase 1</b>
<b>Unidades 4, 5, 6 y 7</b>	<b>Clase 2</b>