

Tecnología de la Elaboración del Dulce de Leche. A distancia.

7 al 9 Julio 2010.

Organiza: **Federación Panamericana de Lechería-FEPALE** y el **Laboratorio Tecnológico del Uruguay-LATU.**

El curso se realiza en el marco de RedLeche, Red Latinoamericana de Capacitación para la Industria Láctea.

Abarca el análisis de las características de la materia prima necesaria, diferentes etapas del proceso de producción, recetas más utilizadas, esquemas y flujos de tratamiento, esquemas de pailas, evaporadores, etc

PROGRAMA:

Módulo 0.

7 al 9 Junio.

- ? Introducción.
- ? Ambientación al trabajo en la plataforma.
- ? Foro de presentación.

Módulo UNO.

9 al 18 Junio.

- ? Historia del Dulce de Leche
- ? Composición y Propiedades Físicas de la Leche
- ? Efectos del calentamiento
- ? Plano de paila y cuadro de elaboración de Dulce de Leche
- ? Esquema de paila abierta
- ? Sistema combinado de elaboración del Dulce de Leche
- ? Sistema continuo de elaboración del Dulce de Leche
- ? Rendimientos
- ? Factores que inciden en la elaboración del Dulce de Leche

Módulo DOS.

21 Junio al 2 Julio.

- ? Diferentes tipos de Dulce de Leche (repostero, común, heladero)
- ? Hidrólisis enzimática de lactosa
- ? Diseño factorial
- ? Dulce de Leche delactosado
- ? Experiencias práctica de hidrólisis
- ? Dulce de Leche Diet
- ? Bloquitos y caramelos de dulce de leche
- ? HACCP como instrumento de inocuidad

- ? Reglamento técnico del Mercosur para elaboración de Dulce de Leche
- ? Ejercicios prácticos

Trabajo Final.

2 al 9 Julio.

Más Información:

Clic aquí
