

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 cacahuates estilo japonés, enchilado, salado y garapiñado



Curso de cacahuete estilo japonés, enchilado, salado y garapiñado

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A todo interesado en elaborar cacahuates estilo japonés, enchilado, salado y/o garapiñado. No importa edad, conocimientos previos o nivel de escolaridad.



OBJETIVO

Al finalizar el curso, el participante aplicará los conocimientos de elaboración de botanas con base en cacahuete (japonés, enchilado, salado, garapiñado), elaborando los productos indicados en el temario.

TEMARIO

I.- INTRODUCCIÓN

Definiciones
Normatividad aplicable

II.- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Instalaciones mínimas
Personal

III.- PRINCIPIOS DE CONSERVACIÓN DE

ALIMENTOS FRITOS

Composición de aceites
Factores de oxidación
Atmósfera controlada
Retraso de oxidación
Empaque

IV.- MATERIAS PRIMAS

Cacahuete
Edulcorantes
Harina

V.- ADITIVOS

Hidrocoloides
Modificadores de sabor
Antioxidantes
Colorantes

VI. CACAHUATE ESTILO JAPONÉS

Fórmula base
Proceso básico
Principales problemas en proceso
Defectos comunes
Vida de anaquel

VII. CACAHUATE ENCHILADO

Fórmula base
Proceso básico
Principales problemas en proceso
Defectos comunes
Vida de anaquel

VIII. CACAHUATE SALADO

Fórmula base
Proceso básico
Principales problemas en proceso
Defectos comunes
Vida de anaquel

VIII. CACAHUATE GARAPIÑADO

Fórmula base
Proceso básico
Principales problemas en proceso
Defectos comunes
Vida de anaquel

IX. ETIQUETADO

VII. DISCUSIÓN FINAL Y CONCLUSIONES

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

*** Fórmula extra, tiene un costo adicional.