

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar las características físico-químicas de los componentes de las materias primas para determinar su comportamiento en las diferentes fases de procesos de elaboración.

Contenido

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones.
2. Características de los aditivos.
3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
4. Condiciones de conservación y utilización.