SENA Emprende Rural

SENA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DIRIGIDO A ASOCIACIONES Y/O PRODUCTORES DE PANELA, LECHE, FRUTALES, MIEL, CACAO, COCO, CAFÉ, GRUPOS DE EMPRENDEDORES DE LOS DIFERENTES MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

PROGRAMA SER - SENA EMPRENDE RURAL EMPRENDEDOR EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL.

INSTRUCTOR CARLOS MANUEL BUCHELI C.
cmbucheli@misena.edu.co
cbuchelic@sena.edu.co







SENA Emprende Rural

Dulceria & Confiteria Artesanal

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILZIADAS

SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

AZUCARES Y EDULCORANTES



- Edulcorantes naturales: glucosa (jarabe de glucosa-maíz), fructosa azucar de las frutas), Sacarosa (caña de azucar-panela), lactosa (azucar de la leche)
- Derivados del almidón: jarabe de glucosa. Derivados de la sacarosa: azúcar invertido, azucar pulverizada isomal.
- Azúcares-Alcoholes o polioles: sorbitol, manitol, xilitol.
- Neoazúcares: fructo-oligosacáridos.
- Edulcorantes intensos de origen vegetal: estreviósidos (estevia), glicirricina

PECTINAS Y GELIFICANTES



Los gelificantes más utilizados en la industria alimenticia son la pectina, la carragenina y la gelatina. La pectina es, primero, un agente de gelificación, siendo usada para dar textura de gelatina a productos alimenticios





bocadillos, mermeladas o pasta de fruta se usa pectina

gomas o aireados se usa gelatina



COLORANTES-SABORIZANTES-CONSERVANTES

Hay dos tipos de colorantes, los NATURALES los cuales son elaborados a partir de los pigmentos vegetales como es el caso de los carotenoides, las xantofilas o la curcumina, clorofilas, riboflavina, entre otros componentes; y los artificiales, que son productos obtenidos a través de síntesis química.

SENA Emprende Rural

Dulceria & Confiteria Artesanl

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILZIADAS











COLORANTES-SABORIZANTES-CONSERVANTES

Existen diversos tipos de saborizantes :

• NATURALES (como nos los anticipa su denominación provienen de la naturaleza misma y tiene un uso excluyentemente alimenticio, lográndose a partir de métodos físicos como ser: concentración, extracción y destilación), • SINTETICOS (estos saborizantes resultan de un proceso químico de elaboración y tienen la misión de representar las características que presentan algunos productos naturales), • ARTIFICIALES (se los logra a través de procesos químicos que no tienen símiles o equivalentes en la naturaleza todavía. Vale mencionar que resultan inofensivos para la salud por lo que no hay temor de ingerirlos)



ALMIDONES

Dentro del marco del almidón como un ingrediente funcional para confitería, los productos se pueden clasificar dentro de las siguientes categorías:

Almidones sin modificar y almidones físicamente modificados. Este grupo incluyen los almidones de moldeo, almidones para espolvorear y almidones re-secados para utilizarlos en gomitas y masmelos.