Taller # 4 identificación de materias primas utilizadas en la industria de dulcería

Estimado aprendiz, conforma una pareja y consulte las siguientes preguntas necesarias en confitería y dulces artesanales:

1. ¿Qué son las pectinas y cuales es el uso en la confitería?
2. ¿Qué tipo de azucares son los más utilizados en la industria de la dulcería, describa algunos?
3. ¿Qué es la gelatina sin sabor o grenetina, que tipos hay?
4. ¿Qué es el ácido cítrico, ácido ascórbico, benzoato de sodio, sorbato de potasio y cuál es su función en la industria alimentaria?
5. ¿Qué son almidones modificados y cual su función en la industria de la dulcería?
6. Identifique las principales frutas producidas en su región, clasifíquelas.
7. Identifique productores (nombre- teléfono) de panela, leche, miel, aromáticas.
8. Presentar una propuesta innovadora de un producto de dulcería teniendo en cuenta las diferentes materias primas (frutas, leche, panela, miel, aromáticas, café, cacao, que se encuentren en la región. (por ejemplo: rescatar alguna preparación- recetario ancestral de un producto con características de dulce o confite.