



Curso Práctico de Introducción sobre Productos Grageados 25. - 29.11.2024

Precio:

3.390,00 €

Su instructor:

Guillermo Geschwinder

Ingeniero diplomado en
tecnología de alimentos,
Instructor confitería y chocolate



Servicios incluidos:

- Documentación del curso
- Refrigerios: aperitivos y bebidas
- Almuerzo y cena en la ZDS

¿Preguntas?

Para preguntas sobre el curso por favor
contacte a nuestro departamento de
seminarios:

seminar@zds-solingen.de

Lunes, Noviembre 25, 2024

10.00 Bienvenida y objetivos del curso

ZDS

Teoría Introducción - Clasificación y composición de las grageas, degustación de productos del mercado: Grageas duras, blandas y de chocolate

ZDS

Teoría Engomado y estabilización de centros de grageas

13.00 **Almuerzo**

Práctica Engomado y estabilización de diferentes centros (frutos secos, lentejas de chocolate, etc.)

Práctica Grageado de chocolate de avellanas y almendras

ZDS

17.30 **Discusión final - Fin del día 1**

Martes, Noviembre 26, 2024

09.00 **Resumen del día anterior**

Teoría Tecnología de grageado de chocolate - materias primas, proceso, parámetros técnicos

ZDS

Teoría Sistema automático de recubrimiento y cabinas de grageado en banda

Práctica Grageado de chocolate de diferentes centros y tecnologías

ZDS

Práctica Chocolates con aromas y colorantes en diferentes centros

ZDS

13.00 **Lunch**

Teoría Tecnología de grageado blando - materias primas, proceso, parámetros técnicos

ZDS

Práctica Grageado blando de diferentes centros

ZDS

17.30 **Discusión final - Fin del día 2**

Miércoles, Noviembre 27, 2024

09.00 Resumen del día anterior

Teoría Descripción general del grageado duro - materias primas, proceso, parámetros técnicos
Azúcar, jarabe de glucosa, goma arábica, alternativas al dióxido de titanio, colorantes, etc.
ZDS

Teoría Ésteres de sacarosa en grageado

Práctica Grageado duro con centros engomados previo
ZDS

13.00 Almuerzo

Teoría Colorantes naturales y sustitutos del dióxido de titanio en grageado duro

Práctica Grageado duro con colorantes naturales
ZDS

17.30 Discusión final - Fin del día 3

Jueves, Noviembre 28, 2024

09.00 Resumen del día anterior

Theory Grageado duro sin azúcar: materias primas y proceso
ZDS

Práctica Grageado duro sin azúcar con Isomalt, Xilitol y/o Maltitol

13.00 Almuerzo

Teoría Descripción general - Tecnología de recubrimiento automático

Teoría Efectos perlados (metalicos) superficiales con productos grageados, flakes y manchas de color - materias primas y aplicación

Práctica Efectos perlados (metalicos) superficiales con productos grageados, flakes y manchas de color - materias primas y aplicación
ZDS

17.30 Discusión final - Fin del día 4

Viernes, Noviembre 29, 2024

9.00 **Resumen del día anterior**

Teoría Abrillantado y sellado de productos grageados duro, blando y chocolate
ZDS

Práctica Acabado - acidificación de la superficie, efectos de color
Abrillantado y sellado de productos grageados duro, blando y chocolate
ZDS

12.30 **Discusión final**

13.00 **Fin del curso – Almuerzo opcional**

- Sujeto a cambios -