

**Ingresar**

**Ingredientes y Servicios en Alimentos.**

## **TALLER DE AGENTES TEXTURIZANTES EN ALIMENTOS.**

### **Contenido.**

Definiciones.

Textura

Funciones.

Incorporación.

Goma Guar.

Harina de Algarrobo

Carboximetil Celulosa

Goma de Xantano

Pectinas

Carrageninas

Alginatos.

Gelatina.

**Duración del curso: 16 hrs.**

Incluye memorias y reconocimiento de Capacitador externo acreditado ante la Secretaría del Trabajo con validez ante dicha institución.