

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.