

# PROGRAMA



## Curso Práctico de Introducción sobre Productos Grageados

**Fecha:** 25.-28.11.2024

**Lengua:** Deutsch

**Ubicación:** ZDS Solingen

**Precio:** 2.950,00 €

**Servicios incluidos:**

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



**Su instructor:**

**Guillermo Geschwindner**

Ingeniero diplomado en  
tecnología de alimentos,  
Instructor confitería y chocolate

**¿Preguntas?**

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

[seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)

# LUNES

Noviembre 25, 2024

---

10:00 **Bienvenida y objetivos del curso**

**ZDS e.V.**

**Teoría:**

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

**ZDS e.V.**

**Teoría**

Engomado y estabilización de centros de grageas

**ZDS e.V.**

13:00 **Almuerzo**

14:00 **Práctica**

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

**ZDS e.V.**

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 e.V.**

**Teoría**

Sistema automático de recubrimiento y cabinas de grageado en banda

**ZDS e.V.**

**Práctica**

Grageado de chocolate de diferentes centros y tecnologías

**ZDS e.V.**

**Práctica**

Chocolates con aromas y colorantes en diferentes centros

**ZDS e.V.**

13:00 **Almuerzo**

**Teoría**

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

**ZDS e.V.**

14:00 **Práctica**

Grageado blando de diferentes centros

**ZDS e.V.**

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 e.V.**

**Teoría**

Ésteres de sacarosa en grageado

**ZDS e.V.**

**Práctica**

Grageado duro con centros engomados previo

**ZDS e.V.**

13:00 **Almuerzo**

**Teoría**

Colorantes naturales y sustitutos del dióxido de titanio en grageado duro

**ZDS e.V.**

14:00 **Práctica**

Grageado duro con colorantes naturales

**ZDS e.V.**

17:30 **Discusión final - Fin del día 3**

# JUEVES

Noviembre 28, 2024

---

09:00 **Resumen del día anterior**

**Teoría:**

Descripción general - Tecnología de recubrimiento automático

**ZDS e.V.**

**Teoría**

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

**ZDS e.V.**

**Práctica**

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

**ZDS e.V.**

**Teoría**

Abrillantado y sellado de productos grageados duro, blando y chocolate

**ZDS e.V.**

**Práctica**

Acabado - acidificación de la superficie, efectos de color

Abrillantado y sellado de productos grageados duro, blando y chocolate

**ZDS e.V.**

**Discusión final - Fin del día 4**

13.00 **Fin del curso – Almuerzo opcional**

- Sujeto a cambios -