

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Jarabes, baños de cobertura y mermeladas

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

### Contenido

1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
4. Conservación y almacenamiento