

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión y elaboración de productos de confitería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar las elaboraciones de productos de confitería, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de productos de confitería en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

Contenido

1. Mermeladas, confituras y jaleas.
2. Turrone.
3. Mazapanes