

## 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. Turrones.
3. Mazapanes