

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

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

