

Elaborador/a artesanal de mermeladas, conservas y licores.

Curso

- Área de formación: Gastronomía
- Documento que otorga: Certificado de aprobación
- Duración: Cuatrimestral
- Cantidad de horas: 50 hs.
- Requisitos: Sin requisitos de ingreso
- Contenido: La preparación artesanal de conservas, mermeladas y licores implica tanto la selección de la materia prima como la preparación y pasteurización de dichos productos. También, la elección y esterilización de los recipientes para realizar productos seguros y aptos para el consumo, mediante la aplicación de técnicas que permitan su conservación.

Quien elabora artesanalmente conservas, mermeladas y licores:

- Selecciona la materia prima.
- Esteriliza y prepara los recipientes para hacerlos aptos.
- Utiliza técnicas para la preparación de los productos.
- Calcula costos.
- Realiza el envasado y etiquetado de los productos.
-