



**CONTENIDO TEMÁTICO DEL CURSO**

CÓDIGO: **FDTA004**

CÓDIGO DE PROCESO: **PDTA001**

VERSIÓN: **3.1**

NOMBRE DEL CURSO		MODALIDAD	DURACIÓN HRS
GALLERÍA FINA		Virtual	10 HRS.
PLATAFORMA SÍNCRONA (en caso de curso virtual o híbrido) <small>Seleccionar opción</small>	Google Meet	PLATAFORMA ASÍNCRONA (en caso de curso virtual o híbrido) <small>Seleccionar opción</small>	
OBJETIVO GENERAL DEL CURSO	Elaborar distintos tipos de galletas aplicando técnicas culinarias.		
TIPO (S) DE COMPETENCIA <small>(Seleccionar opción)</small>	Adquirir_conocimientos_y_desarrollar_habilidades		
DESCRIPCIÓN DE COMPETENCIAS A DESARROLLAR	Aplica técnicas culinarias para elaborar galletas de cacahuete, chocolate, pistache, limón y red velvet.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN <small>(Seleccionar opción)</small>	Cuestionario / Rúbrica de evaluación		
TEMA	SUBTEMAS - ACTIVIDADES SABER - HACER	MATERIAL DIDÁCTICO / EQUIPO / HERRAMIENTAS	DURACIÓN
1. Apertura del curso	Registro y bienvenida	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital.	30 minutos
	Seguridad e Higiene IECA		
	Difusión de valores IECA		
	Encuadre del curso		
	Sondeo diagnóstico		
2. Galletas de cacahuete	Mise en place	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital. Lista de asistencia y receta. Mantequilla, crema de cacahuete, huevos, azúcar moreno, azúcar blanco, harina, fécula de maíz, bicarbonato de sodio, vainilla al gusto, polvo para hornear, sal, chocolates. Bowls, cucharas, pala miserable, tamizador, batidora, plástico adherible de cocina, charola para galletas, refrigerador, congelador y horno.	90 minutos
	Procedimiento para elaborar galletas de cacahuete		
	Práctica		
3. Galletas de chocolate	Mise en place	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital. Lista de asistencia y receta. Chocolate semiamargo, mantequilla, azúcar mascabado, azúcar blanca, sal, vainilla, huevos, harina, cocoa, polvo para hornear, coco rallado, azúcar mascabado, vainilla, leche evaporada, nuez, crema para batir y chocolates. Bowls, cucharas, pala miserable, tamizador, batidora, plástico adherible de cocina, charola para galletas, refrigerador, congelador, olla, estufa, espátula, cortador y horno.	120 minutos
	Procedimiento para elaborar galletas de chocolate		
	Práctica		
4. Galletas de pistache	Mise en place	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital. Lista de asistencia y receta. Mantequilla, azúcar, azúcar mascabado, vainilla, huevos, harina, fécula de maíz, bicarbonato, sal, pistaches sin sal, chocolate blanco y aceite. Bowls, cucharas, pala miserable, tamizador, batidora, plástico adherible de cocina, charola para galletas, refrigerador, congelador, licuadora, espátula y horno.	120 minutos
	Procedimiento para elaborar galletas de pistache		
	Práctica		
5. Galletas de limón	Mise en place	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital. Lista de asistencia y receta. Harina, fécula de maíz, bicarbonato, mantequilla, azúcar mascabado, azúcar blanca, limones, huevos, leche condensada y merengue. Bowls, cucharas, pala miserable, tamizador, rallador, batidora, plástico adherible de cocina, charola para galletas, congelador, licuadora, espátula y horno.	120 minutos
	Procedimiento para elaborar galletas de limón		
	Práctica		
6. Galletas de red velvet	Mise en place	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital. Lista de asistencia y receta. Mantequilla sin sal, azúcar blanca, azúcar mascabado, colorante rojo, huevos, vainilla, cocoa en polvo, harina, fécula de maíz, sal, bicarbonato, queso crema, leche y azúcar glass. Bowls, cucharas, pala miserable, tamizador, batidora, plástico adherible de cocina, charola para galletas, refrigerador, congelador, licuadora, espátula y horno.	90 minutos
	Procedimiento para elaborar galletas de red velvet		
	Práctica		
7. Cierre	Retroalimentación	Equipo de cómputo, conexión a internet y presentación digital.	30 minutos
	Evaluación de competencias		
	Clausura del curso		

ELABORÓ	BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA
<i>Noemí Solís Rodríguez</i>	
Instructor de capacitación	Fecha de elaboración: Febrero 2024

