

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Galletería fina.**

Las sesiones de acompañamiento se llevarán a cabo en las sedes y horarios establecidos en forma presencial.

#### **Requisitos:**

- Entregar documentación requerida por el IDEFT en tiempo y forma.
- Gusto e interés por la repostería y todo su arte (galletas), cumplir con los marcos normativos relacionados con la higiene de los alimentos, conocer las unidades de medida, innovación.

#### **Objetivo:**

Al finalizar el curso el participante elaborará un amplio repertorio de galletas a partir de la comprensión de los elementos técnicos, culinarios y gastronómicos de las recetas en su preparación.

#### **Dirigido a:**

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de galletas finas y sus derivados, ama de casa, estudiante, profesional de la cocina, emprendedora gastronómica, creativa, con disponibilidad para trabajar en equipo.

#### **Temario:**

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene.
3. Material y equipo.
4. Técnicas de elaboración de galletas.
5. Preparación de galletas.
6. Técnicas de decoración.
7. Control de costos de alimentos y bebidas.
8. Informática.
9. Sustentabilidad.



**IDEFT**  
Instituto de Formación  
para el Trabajo



**Duración:**

30 horas.

**Compromisos:**

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Participación activa, colaboración, cooperación e integración grupal.

**Documento que se otorgará:**

Se entregará al participante constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido y aprobado el curso.