

## FICHA TEMÁTICA

### Cursos Online

#### **Curso: Elaboración y Decoración de Galletas.**

Este curso es en la **modalidad en línea** a través de la herramienta zoom.

Las clases serán en tiempo real en los días y horarios publicados.

Las sesiones no serán grabadas, el participante sólo tendrá acceso a las sesiones del curso en el grupo al cual se haya inscrito.

#### **Requisitos:**

- Cualquier dispositivo electrónico que le permita reproducir audio, vídeo, tener una conexión estable a internet.
- Entregar la documentación requerida por IDEFT, en tiempo y forma.
- Realizar el pago del curso.
- Contar con horno (óptimo para hornear galletas).

#### **Objetivo:**

Al finalizar el curso el participante preparará recetas básicas sobre galletas y royal Icing; desarrollará ideas creativas e innovadoras para comenzar a practicar su propia técnica de decoración de galletas.

#### **Dirigido a:**

Personas con gusto por el área de alimentos y bebidas e interés por la elaboración y decoración de galletas.

#### **Temario:**

1. Elaboración de galletas y Royal Icing.
2. Técnica de transfer o tapete y fondant.
3. Técnicas de barrido y pintado.
4. Técnica de craquelado y galleta 3D.
5. Práctica final/Elaboración de su propia técnica de decoración de galleta.

#### **Duración y Sesiones:**

30 horas.

#### **Compromisos:**

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Cumplir con las disposiciones que marquen los instructores.

#### **Documento que se otorgará:**

Constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido el curso.