

OBJETIVO Y TEMARIO DEL CURSO

Elaboración de Galletas (nivel 2)

1. OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso, el participante elaborará galletas, a través del uso adecuado de equipo y herramienta; con base en la receta y la orden de trabajo, respetando las medidas de seguridad e higiene, de acuerdo a los lineamientos para proporcionar un servicio de calidad al cliente.

2. CONTENIDO TEMÁTICO GENERAL:

Tema 1. Identificar manejo, equipo y herramienta

- 1.1 Conceptos básicos
- 1.2 Normas y procedimientos de seguridad e higiene
- 1.3 Identificar y utilizar ingredientes básicos de galletas así como los tiempos de elaboración.
- 1.4 Identificar mezclado de ingredientes
- 1.5 Identificar el terminado de galletas
- 1.6 Manejar la separación de residuos orgánica e inorgánica

Tema 2 Elaboración de galletas

- 2.1 Galletas de pasta sencilla
- 2.2 Método cremado
- 2.3 Galletas de maíz

Notas:

- Este contenido ha sido desarrollado por el Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial No. 116, dependiente de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) y de la Secretaría de Educación Pública (SEP).
- Este contenido se publica con la intención de dar a conocer la estructura del curso y está sujeto a cambios sin previo aviso.
- Los contenidos publicados cuentan con segmentos de teoría y práctica, que pueden ser modificados durante el transcurso del curso, a partir de los conocimientos previos identificados en los participantes.
- Al acreditar el contenido del curso, se obtiene una Constancia digital emitida por la SEP con valor en todo el territorio nacional.