



Curso de Galletería para Adultos Mayores



19 de agosto



lunes y jueves de 15h00 a
17h00



Presencial



\$ 30

[¡Inscríbete Ahora!](#)

Este curso crear un espacio para adultos mayores donde puedan aprender a elaborar una variedad de galletas, al mismo tiempo que socializan y comparten experiencias. Esta dinámica puede potenciar su capacidad cognitiva a través del SABER-HACER.

Objetivo:

Elaborar diferentes tipos de galletas con el fin de que cada participante utilice su habilidad motriz y sus funciones cognitivas a través de la preparación de cada receta.

¿A quién esta dirigido?

Adultos Mayores.

Beneficios:

En 16 horas de estudio podrás:

Elaborar diferentes tipos de galletas y sus respectivas técnicas.

Metodología:

El curso es práctico y se llevará a cabo en grupos de trabajo. Se explicarán las técnicas y se realizarán las preparaciones de forma colaborativa. Cada participante recibirá las recetas por escrito, junto con las instrucciones detalladas. La docente demostrará las técnicas y explicará las propiedades e importancia de los ingredientes principales.

Módulos:

1

Introducción a la Galletería

- Historia de las galletas
- Tipos de galletas y sus características.

2

Ingredientes Básicos

- Harinas y sus propiedades
- Azúcares: tipos y usos
- Grasas: mantequilla, margarina y alternativas.

3

Técnicas de Preparación

- Mezcla y batido
- Técnicas de enfriado y horneado.
- Decoración de galletas

4

Exposición y Degustación Final

- Buenas prácticas de higiene en la cocina.
- Seguridad al utilizar utensilios y electrodomésticos.
- Creación de una galleta temática.
- Preparación para una actividad de socialización.

Métodos de pago:

Realiza tu pago de manera segura e inmediata mediante:



Depósitos



Transferencias



**Tarjetas de crédito y
débito**

CONOCIMIENTO QUE DEJA HUELLA

 educacioncontinua.puce.edu.ec

 0982960700

 cetcis@puce.edu.ec

Educación continua PUCE 

CETCIS Puce 

Educación continua PUCE 

EduContinuaPUCE 