



Diplomado en Emprendimiento en Pasta Seca (Galletería)

Modalidad: En línea

Duración: 3 meses (12 semanas)

Sesiones: 2 por semana

1. Fundamentos de la pasta seca
2. Técnicas y texturas en pasta seca
3. Variedades comerciales
4. Presentación y valor agregado
5. Costeo y modelo de negocio
6. Marca y proyecto final

MÓDULO 1. Fundamentos de la pasta seca

Semanas 1 y 2

Semana 1

- Teoría: Historia y clasificación de la galletería
- Práctica: Pasta sablé y galleta básica tradicional

Semana 2

- Teoría: Función de ingredientes en pasta seca
- Práctica: Galletas de mantequilla y variaciones

MÓDULO 2. Técnicas y texturas en pasta seca

Semanas 3 y 4

Semana 3

- Teoría: Métodos de mezclado (cremado, arenado, sablage)
- Práctica: Galletas tipo danesa y tipo spritz

Semana 4

- Teoría: Control de textura, horneado y conservación
- Práctica: Galletas rellenas y marmoleadas

MÓDULO 3. Variedades comerciales

Semanas 5 y 6

Semana 5

- Teoría: Tendencias en galletería artesanal
- Práctica: Galletas integrales y con semillas

Semana 6

- Teoría: Inclusiones y saborizantes naturales
- Práctica: Galletas con frutos secos, chocolate y especias

MÓDULO 4. Presentación y valor agregado

Semanas 7 y 8

Semana 7

- Teoría: Decoración básica en pasta seca
- Práctica: Galletas decoradas con glaseado real

Semana 8

- Teoría: Empaque, conservación y vida de anaquel
- Práctica: Diseño de cajas surtidas comerciales

MÓDULO 5. Costeo y modelo de negocio

Semanas 9 y 10

Semana 9

- Teoría: Costos de producción y fijación de precios
- Práctica: Cálculo de costos por lote

Semana 10

- Teoría: Registro sanitario básico y etiquetado
- Práctica: Diseño de etiqueta comercial

MÓDULO 6. Marca y proyecto final

Semanas 11 y 12

Semana 11

- Teoría: Branding y propuesta de valor
- Práctica: Desarrollo de línea comercial propia

Semana 12

- Teoría: Estrategias de venta (redes sociales, cafeterías, pedidos especiales)
- Práctica: Presentación del proyecto final (marca de galletería con catálogo y costeo completo)

Proyecto Final

Desarrollo de una **marca de galletería artesanal**, incluyendo:

- Recetario estandarizado
- Costeo completo
- Imagen y empaque
- Estrategia de venta