



Guía didáctica del curso:

## ENTORNOS VIRTUALES DE APRENDIZAJE

### Contenido

1. PRESENTACIÓN DEL EQUIPO DOCENTE .....	2
2. INTRODUCCIÓN .....	3
3. OBJETIVO GENERAL.....	4
4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
5. ESQUEMA RESUMEN DE LOS CONTENIDOS.....	6
6. TEMÁTICA DE ESTUDIO .....	7
7. MATERIALES.....	8
8. METODOLOGÍA .....	9
9. SISTEMA DE EVALUACIÓN .....	10
10. BIBLIOGRAFÍA .....	11

## 1. PRESENTACIÓN DEL EQUIPO DOCENTE

¡Bienvenidos al delicioso mundo de los helados para mascotas! En este curso en línea, aprenderás a preparar sabrosos y saludables helados caseros para consentir a tu perro de una manera especial y nutritiva. A lo largo del curso, te enseñaremos técnicas fáciles y recetas adaptadas a las necesidades de tu mascota, utilizando ingredientes saludables.

### UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN CANINA.

#### DOCENTES

	DOCENTES
<b>TEMA 1: Fundamentos de la nutrición canina.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>TEMA 2: Alimentos permitidos y tóxicos para perros.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>TEMA 3: Beneficios de los helados naturales en la dieta canina.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ

### UNIDAD II: BASES Y TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS PARA PERRITOS

	DOCENTES
<b>TEMA 1: Bases líquidas seguras: yogur, leche sin lactosa, caldo natural.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>TEMA 2: Uso de frutas y vegetales en los helados.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>TEMA 3: Técnicas de congelación y manejo de texturas .</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ

### UNIDAD III: Recetas Creativas y Adaptaciones

	DOCENTES
<b>TEMA 1: Recetas básicas: helados de frutas y vegetales.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>TEMA 2: Incorporación de proteínas: carne, pescado y huevo.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ

<b>TEMA 3: Creación de helados para perros con alergias o intolerancias.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>UNIDAD IV: Comercialización y Presentación</b>	
<b>TEMA 1: Diseño y empaques amigables para helados caninos.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
<b>TEMA 2: Estrategias de marketing y ventas para productos artesanales.</b>	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ
	SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ

La experiencia profesional del equipo docente está disponible en la plataforma virtual. Te invitamos a explorarla para conocer más sobre tus facilitadores. ¡Estamos aquí para acompañarte en este proceso hacia una vida más activa y saludable!

## **1. INTRODUCCIÓN**

Este programa ha sido diseñado para todos aquellos amantes de las mascotas que desean aprender a elaborar helados nutritivos, creativos y seguros para consentir a sus compañeros peludos, en los últimos años, la alimentación para mascotas ha evolucionado hacia opciones más saludables y personalizadas, los helados para perros no solo son una excelente forma de refrescar a nuestras mascotas durante días calurosos, sino que también pueden convertirse en un producto innovador y atractivo para quienes deseen emprender en el mercado de alimentos artesanales para mascotas.

## **2. OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar en los estudiantes un proyecto empresarial sostenible y rentable basado en la producción y venta de helados caseros para perros, generando un impacto positivo en la

comunidad local y promoviendo el bienestar animal.

### 3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

#### 4. **UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN CANINA.**

Identificar los principios básicos de la nutrición canina y los alimentos que son seguros y beneficiosos para los perros, así como aquellos que deben evitarse.

#### **Resultados de aprendizaje**

El estudiante será capaz de analizar la dieta de los perros e identificar alimentos seguros y nutritivos para ellos.

Podrá diferenciar entre ingredientes beneficiosos y aquellos tóxicos o perjudiciales para las mascotas.

#### **UNIDAD II: BASES Y TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS PARA PERRITOS**

Adquirir conocimientos sobre las bases y técnicas de preparación de helados saludables, incluyendo la selección de ingredientes, texturas, métodos de congelación y precauciones de higiene.

#### Resultados del aprendizaje

El estudiante demostrará la habilidad de seleccionar ingredientes apropiados y preparar bases seguras para helados caninos.

Aplicará correctamente técnicas de congelación y manejo de texturas, garantizando la higiene durante el proceso.

#### **UNIDAD III: RECETAS CREATIVAS Y ADAPTACIONES**

Diseñar recetas creativas y adaptadas según las necesidades nutricionales y preferencias de diferentes razas, tamaños, edades y condiciones específicas, como alergias o intolerancias alimentarias.

### **Resultados del aprendizaje**

El estudiante será capaz de personalizar recetas según las características específicas del perro, como raza, tamaño, edad o condiciones especiales.

Elaborará helados que atiendan necesidades específicas, como intolerancias alimentarias o alergias.

## **UNIDAD 4: COMERCIALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN**

Aplicar estrategias prácticas para la presentación y comercialización de helados para perros, desarrollando habilidades en diseño de empaques, fijación de precios y cumplimiento de normativas para la venta de alimentos artesanales para mascotas.

### **Resultados de aprendizaje**

El estudiante diseñará empaques creativos y funcionales para los helados caninos.

Analizará y aplicará normativas y regulaciones para garantizar el cumplimiento legal en la comercialización de sus productos.

Implementará estrategias de marketing y ventas para posicionar sus productos en el mercado de alimentos para mascotas.

## 2. ESQUEMA RESUMEN DE LOS CONTENIDOS

### UNIDAD I

Semana 1	TEMA 1: <b>Fundamentos de la nutrición canina.</b>
----------	--

Semana 2	TEMA 2: <b>Alimentos permitidos y tóxicos para perros.</b> TEMA 3: <b>Beneficios de los helados naturales en la dieta canina.</b>
----------	--

### UNIDAD II

Semana 3	TEMA 1: <b>Bases líquidas seguras: yogur, leche sin lactosa, caldo natural.</b>
----------	---

Semana 4	TEMA 2: <b>Uso de frutas y vegetales en los helados.</b>
----------	--

Semana 5	TEMA 3: <b>Técnicas de congelación y manejo de texturas</b>
----------	---

### UNIDAD III

Semana 6	TEMA 1: <b>Recetas básicas: helados de frutas y vegetales.</b>
----------	--

Semana 7	TEMA 3: <b>Incorporación de proteínas: carne, pescado y huevo.</b>
----------	--

## 3. TEMÁTICA DE ESTUDIO

Tiempo	Temas UNIDAD I	Contenidos
--------	----------------	------------

<p>SEMANA 1: del 27 junio al 3 de julio</p>	<p><b>TEMA 1: : Fundamentos de la nutrición canina.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales grupos nutricionales necesarios para los perros (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas, minerales y agua).</li> <li>• Requerimientos nutricionales según raza, tamaño, edad y nivel de actividad.</li> <li>• Diferencias entre la dieta humana y la dieta canina.</li> </ul>
<p>SEMANA 2:  del 4 al 10 de julio</p>	<p><b>TEMA 2: Alimentos permitidos y tóxicos para perros.</b></p> <p><b>TEMA 3: Beneficios de los helados naturales en la dieta canina</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listado detallado de alimentos seguros y sus beneficios para la salud canina.</li> <li>• Ingredientes tóxicos y peligrosos: chocolate, cebolla, ajo, aguacate, uvas, entre otros.</li> <li>• Consecuencias de una dieta inapropiada y cómo reconocer síntomas de intoxicación.</li> <li>• Uso de helados como suplemento alimenticio o premio.</li> <li>• Beneficios en hidratación, refrescamiento y enriquecimiento de la dieta.</li> <li>• Adaptación de los helados para problemas de salud específicos (sobrepeso, alergias, etc.).</li> </ul>

Tiempo	Temas UNIDAD II	Contenidos
<p>SEMANA 3: del 11 al 17 de julio</p>	<p><b>TEMA 1: Bases líquidas seguras: yogur, leche sin lactosa, caldo natural.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencias entre bases lácteas y no lácteas.</li> <li>• Preparación de caldos naturales (sin sal, condimentos o grasas).</li> <li>• Uso de agua y bases alternativas para perros con intolerancias.</li> </ul>

SEMANA 4: del 18 al 24 de julio	<b>TEMA 2: Uso de frutas y vegetales en los helados.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas aptas para perros: beneficios nutricionales y combinaciones ideales.</li> <li>• Vegetales permitidos y sus propiedades.</li> <li>• Proporciones recomendadas para mantener el balance nutricional.</li> </ul>
------------------------------------	--	---

SEMANA 5: del 25 al 31 de julio	<b>TEMA 3: Técnicas de congelación y manejo de texturas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de congelación: rápido y lento.</li> <li>• Consejos para lograr texturas cremosas y apetecibles.</li> <li>• Control de porciones y formatos según el tamaño del perro.</li> </ul>
------------------------------------	---	--

Tiempo	Temas UNIDAD III	Contenidos
SEMANA 6: del 1 al 7 de agosto	<b>TEMA 1: Recetas básicas: helados de frutas y vegetales.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recetas paso a paso con ingredientes comunes.</li> <li>• Sugerencias de presentación y sabores más atractivos para los perros.</li> </ul>
SEMANA 7: del 8 al 14 de agosto	<b>TEMA2: Incorporación de proteínas: carne, pescado y huevo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cómo integrar proteínas de origen animal en las recetas.</li> <li>• Uso de ingredientes como pollo, atún, salmón y huevo.</li> <li>• Precauciones con ingredientes crudos y cocidos.</li> </ul>

#### 4. Materiales Generales

- Utensilios de cocina básicos:
- Licuadora o procesador de alimentos.
- Cucharas medidoras y tazas medidoras.
- Moldes para helados (preferiblemente de silicona, con formas atractivas o funcionales).

- Espátulas y cucharas de silicona o madera.
- Recipientes de vidrio o plástico aptos para alimentos.
- Batidor manual o eléctrico.

## **2. Materiales opcionales:**

- Deshidratador de alimentos (para preparar ingredientes adicionales como frutas secas).
- Moldes pequeños para snacks o mini helados.
- Máquina para hacer helados (si deseas texturas específicas).
- Materiales de almacenamiento:
- Bolsas o recipientes herméticos aptos para congelador.
- Etiquetas para marcar ingredientes, recetas y fechas de caducidad.
- Equipo de limpieza e higiene:
- Jabón antibacterial para utensilios y superficies.
- Toallas desechables o de microfibra.
- Guantes desechables (para manipular ingredientes).

## **5. Metodología General del Curso**

El curso de elaboración de helados para perros se desarrollará bajo un enfoque teórico-práctico, dinámico y centrado en el estudiante. Se busca garantizar que los participantes no solo comprendan los conceptos básicos, sino que también sean capaces de aplicarlos en situaciones reales y creativas. La metodología está diseñada para fomentar la participación activa, la reflexión crítica y el aprendizaje autónomo.

## 1. SISTEMA DE EVALUACIÓN

Evaluación formativa:

1. Preguntas de autoevaluación al final de cada sección.
2. Foros de discusión para medir la comprensión.

Evaluación sumativa:

1. Quiz final sobre los contenidos del módulo.
2. Tarea práctica: "Crea un menú semanal saludable para tu perro"
3. Seguimiento del progreso: Utilizar herramientas de seguimiento del progreso para monitorear la actividad de los participantes.
4. Evaluaciones continuas: Realizar evaluaciones continuas a través de quizzes, tareas y foros.
5. Encuestas de satisfacción: Realizar encuestas al finalizar cada módulo y al finalizar el curso para obtener comentarios.

Ejemplo:

Título: "Crea un menú semanal saludable para tu perro"

Descripción: Los participantes deberán elaborar un menú de una semana para su perro, considerando los nutrientes esenciales y los alimentos permitidos. Deberán justificar sus elecciones y presentar el menú en un formato visual atractivo.

Consideraciones adicionales:

Adaptación cultural: Considerar los alimentos comunes y disponibles en diferentes regiones.

Personalización: Permitir a los participantes adaptar las recetas a las preferencias de sus mascotas.

Actualización: Mantener los contenidos actualizados con los últimos avances en nutrición canina.

- Consistirá en un cuestionario general de **1 hora** de duración con **un solo intento**.

### **Requisitos de evaluación:**

- Analizar los recursos base y complementarios.
- Participar activamente en los **foros** y redes sociales del curso.
- Completar el cuestionario evaluativo al final de cada unidad.
- Asistir a la **video conferencia final** con los instructores del curso.

Al concluir, se aplicará una evaluación de satisfacción del curso y una retroalimentación sobre su estructura pedagógica y técnica. **La aprobación del curso y estas evaluaciones son requisitos indispensables para la obtención del certificado digital.**

## 2. BIBLIOGRAFÍA

- American College of Sports Medicine (2017). **Guías de ejercicios y salud.**
- Bompa, T. (2010). **Entrenamiento físico: Fundamentos y aplicaciones prácticas.** Barcelona: Paidotribo.
- Delavier, F. (2015). **Guía de los movimientos de musculación.** Barcelona: Tutor.
- McArdle, W., Katch, F., & Katch, V. (2010). **Fisiología del ejercicio: Energía, nutrición y rendimiento humano.** Madrid: Wolters Kluwer.
- Wilmore, J., Costill, D., & Kenney, L. (2012). **Fisiología del esfuerzo y del deporte.** Barcelona: Paidotribo.
- Otros autores relevantes: Bompa, Zatsiorsky, Siff, McGill, entre otros.