**CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN**

|  |
| --- |
| **NOMBRE DEL CURSO:** COCINA. |
| **OBJETIVO GENERAL:** Al finalizar del curso, el capacitando preparará alimentos cumpliendo con los procedimientos de planeación, estructuración, pre elaboración, preparación y presentación final del menú. |
| **DIRIGIDO A:** Al público en general. |
| **DURACIÓN:** 20 horas. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEMA** | **SUBTEMA** | **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE** | **MATERIAL DIDÁCTICO, EQUIPO Y/O HERRAMIENTAS** | **ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1.1. Preparación de alimentos básicos en caliente.  2.1 Preparación de alimentos básicos en frio.  3.1.Estructuración de recetarios y menús de cocina**.**  4.1. Decoración y presentación final de alimentos. | 1.1.1. Manejo higiénico de alimentos.  1.1.2. Técnicas culinarias.  2.1.1. Manejo higiénico de alimentos.  2.1.2. Técnicas culinarias.  3.1.1. Actitudes para dar un servicio de calidad.  4.1.1. Aspectos generales. | **Encuadre grupal**   * Explicación de las metas, beneficios y fines del curso * Presentación general del curso   **Teorización**   * El instructor expondrá las medidas de seguridad e higiene, recetarios, temperaturas. * Técnicas culinarias, manejo higiénico de alimentos. * Preparación de alimentos (**en frio y caliente**.) así como la presentación de los platillos   **Ejercitación**   * Elaboración de diferentes platillos con pollo, mariscos, carne de acuerdo a la aplicación del manejo higiénico de los alimentos y a las técnicas culinarias de la preparación de los alimentos en frío y caliente así como la presentación final de los platillos | **Equipo:**   * Hojas de rotafolio y caballete. * Pizarrón y gises * Acetatos y retroproyector. * Licuadora. * Tablas para picar   **Mobiliario:**   * Estufa * Mesa de trabajo * Tarca con lavabo   **Materiales:**   * Utensilios de cocina * Refrigerado * (tajos) * Cuchillos * Cucharillas de mango. * Platos (todas las medidas.) * Cacerolas y sartenes (todas las medidas.) | **Evaluación diagnostica**  **Evaluación formativa**   * Participación, examen práctico y teórico, asistencia. * Demostración del manejo de las recetas del menú establecido. * Aptitudes para prestar el servicio.   **Evaluación final**   * Preparación de alimentos básicos y decoración. (Frio y caliente.) | 20 HORAS. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEMA** | **SUBTEMA** | **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE** | **MATERIAL DIDÁCTICO, EQUIPO Y/O HERRAMIENTAS** | **ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  |  | **Reflexión**   * Retroalimentación de los temas vistos para la comprensión de los mismos. | * Carnes (pollo, mariscos, pescado res y puerco.) * Especies de todo tipo de acuerdo a la receta base. * Insumos o materia prima de acuerdo a la receta base. |  |  |

**Elaboración:** Unidades de capacitación Tulum, Playa del Carmen y Cozumel

**Reviso:** LPI. Julia Eleni Padilla Ledesma