****

Instituto de Capacitación para el Trabajo del

Estado de Quintana Roo

# Dirección General

**Dirección Técnica-Académica**

**PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR.**

**“COCINA FRANCESA”**

**HORAS: 20**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo con base al programa de estudios de especialidad de Preparación de alimentos y bebidas, ha elaborado el curso **“COCINA FRANCESA”** en base a las necesidades y requerimiento de aquellas personas que deseen aprender nuevas recetas para estos eventos especiales o simplemente para su consumo.  Este programa conocerán parte de la gastronomía francesa considerada una de la más importantes del mundo, que al igual que México su gastronomía está dentro de lista del Patrimonio Cultural, con duración de 20 horas de capacitación, 1 unidad, 4 Temas y 4 subtemas:  1.- PREPARACIÓN DE PLATILLOS REGIONALES DE LA COMIDA FRANCESA  1.1 Seguridad e Higiene  1.2 Materia prima e utensilios  1.3 Características básicas de la comida francesa  1.4 Principales platillos de las regiones más importantes  1.4.1 Diferentes tipos de cortes de vegetales  1.4.2 Entradas, ensaladas y sopas  1.4.3 Platos fuertes  1.4.4 Postres |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa **“COCINA FRANCESA”** es diseñado en atención a la petición por parte los capacitandos que han tomado cursos de alimentos y desean ampliar sus conocimientos con nuevas recetas internacionales, siendo una de ellas las recetas de Comidas Francesas, y generar nuevas oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa para su consumo o comercialización. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL** |
| Al finalizar el curso “COCINA FRANCESA”, el capacitando obtendrá los conocimientos y habilidades básicas para la elaboración de los platillos más representativos de la cocina Francesa, dentro de la amplia gama que contiene el país, tomando en cuenta la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Cocina Francesa”** está dirigido al público en general.  El aspirante que desee ingresar a este curso, deberá cubrir los siguientes requisitos:   * Aplicar la comunicación verbal * Saber leer y escribir * Aplicar las cuatro operaciones aritméticas básicas * Edad mínima de 15 años * Ganas de aprender   Además para poder inscribirse, el aspirante deberá entregar la documentación siguiente:   * Acta de nacimiento * Comprobante de domicilio * CURP * Comprobante del último grado de estudios * Solicitud de inscripción con los datos requeridos   Lo anterior, de acuerdo con las Normas de Control Escolar de las Unidades de Capacitación para el Trabajo, autorizadas por la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT). |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **PREPARACIÓN DE PLATILLOS REGIONALES DE LA COMIDA FRANCESA** |
|  | **1.1** |  | **Seguridad e higiene** |
|  | **1.2** |  | **Materiales y utensilios** |
|  | **1.3** |  | **Características básicas de la comida francesa** |
|  | **1.4** |  | **Principales Platillos de las regiones importantes de Francia** |
|  |  | 1.4.1 | Diferentes tipos de cortes de vegetales |
|  |  | 1.4.2 | Entradas, ensaladas y sopas |
|  |  | 1.4.3 | Platos fuertes |
|  |  | 1.4.4 | Postres |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| **ASISTENCIA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 20% | 16 | - |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 40 | 32 | - |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 40 | 32 | - |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 20 | 16 | - |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **PREPARACIÓN DE PLATILLOS REGIONALES DE LA COMIDA FRANCESA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso el capacitando elaborará los platillos de las principales regiones de Francia, utilizando las técnicas aprendidas para su correcta presentación, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **1.1 Seguridad e Higiene**  **1.2 Materias prima e utensilios**  **1.3 Características básicas de la comida francesa**  **1.4 Principales platillos de las regiones más importantes**  1.4.1 Diferentes tipos de cortes de vegetales  1.4.2 Entradas, ensaladas y sopas  1.4.3 Plato fuerte  1.4.4 Postres | | ***Encuadre Grupal:***   * Integración grupal , presentación del instructor * Presentación del curso * Materiales didácticos * Forma de trabajo * Objetivo general, contenido temático, beneficios y forma de evaluación   ***Contextualización:***   * Presentación de videos de las costumbres de los Franceses   ***Teorización:***   * El instructor explicará la importancia de aplicar las técnicas de seguridad e higiene * El instructor presentará y demostrará los materiales y los utensilios y el uso correcto de cada uno de ellos. * El instructor explicará las características básicas de la comida francesa. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación * Cocina   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora: * Batidor: * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Sartenes * Platos de presentación * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls * Mandiles * Servilletas | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * De campo   ***Evaluación Final***   * Cuestionario * Documental * Presentación de platillos | 20 hrs |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- PREPARACIÓN DE PLATILLOS REGIONALES DE LA COMIDA FRANCESA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso el capacitando elaborará los platillos de las principales regiones de Francia, utilizando las técnicas aprendidas para su correcta presentación, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | * El instructor explicará y demostrará los tipos de cortes que se realizan en las vegetales * El instructor explicará y demostrará la elaboración de ensaladas, pastas y sopas según el plato fuerte a elaborar. * El instructor explicará y demostrará la elaboración del plato fuerte según la región. * El instructor explicará y demostrará la elaboración de los postres que acompañaran el plato fuerte elaborado.   ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá y aplicará las técnicas de seguridad e higiene * El alumno identificará los materiales y los utensilios y el uso correcto de cada uno de ellos. * El alumno conocerá las características básicas de la comida francesa. * El alumno realizará los tipos de cortes según el vegetal a trabajar. | * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras   ***Insumos:***   * Carnes rojas * Carnes blancas * Mariscos * Mantequilla * Aceite de cocina * hierbas * sal * Pimienta * Azúcar * Vegetales * Frutas * Azúcar glass * Pastas |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- PREPARACIÓN DE PLATILLOS REGIONALES DE LA COMIDA FRANCESA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso el capacitando elaborará los platillos de las principales regiones de Francia, utilizando las técnicas aprendidas para su correcta presentación, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | * El alumno elaborará las ensaladas, pastas y sopas según el plato fuerte a elaborar. * El alumno elaborará el plato fuerte según la región, de acuerdo a las técnicas aprendidas. * El alumno la elaborará el tipo de postre que acompañaran el plato fuerte elaborado, lo anterior tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso   Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático |  |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 4 | 4 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **4** | **4** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| El Arte de la Cocina Francesa  Editor : Julia Child  Editorial DEBATE 2014  Gastronomía de Francía  Wikipedia Asson Month 2010 |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana R oo  Unidad Chetumal  Instructor: LG. Alejandro Mora Galaz  **Revisó:**  **Lpi. Julia Eleni Padilla Ledesma** |