|  |
| --- |
| **NOMBRE DEL CURSO: Cocina navideña** |
| **OBJETIVO GENERAL:** Al finalizar el cursos el capacitando adquirirá las herramientas para elaborar los diferentes platillos, guarniciones y postres, afines a la temporada decembrina, así como las bebidas tradicionales, esto para mejorar o diversificar los alimentos que se realizan en estas fechas, ya sea en el hogar o en los comercios que se dedican a la venta de alimentos y bebidas. |
| **DIRIGIDO AL:** Público en general |
| **HORAS:** 20 HRS. |

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TEMA | SUBTEMA | ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE | MATERIAL DIDÁCTICO, EQUIPO Y/O HERRAMIENTAS | ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN | TIEMPO |
| **1. Seguridad e Higiene en la manipulación**  **2. Entradas**  **2.1.Ensaladas**  **2.2.Cremas** | 1.2.1.Higiene personal  1.2.2.Limpieza  1.2.3.Desinfección  1.2.4.Temperatura  2.1.1.Ensalada de manzana y requesón  2.1.2.Ensalada Waldort  2.1.3.Ensalada nocoise  2.1.4.Ensalada Montmartre  2.2.1.Crema de palmitos con uva  2.2.2.Crema de almendros  2.2.3.Crema de espárragos | ***Encuadre Grupal:***   * Integración grupal , presentación del instructor * Presentación del curso * Materiales didácticos * Forma de trabajo * Objetivo general, contenido temático, beneficios y forma de evaluación   ***Ejercitación:***   * En equipo de cuatro personas realizar conjuntamente con el instructor como aplicar seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos   ***Teorización:***   * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de las ensaladas como son la de manzana y requesón, Waldort, Nicoise, montmartre. * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de cremas, como son de palmitos, de almendros y esparagos   ***Ejercitación:***   * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación de ensaladas como son de manzana y requesón, waldorf, nicoise y montmartre * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación de cremas, como son de palmitos con uva, almendros y espárragos.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso * Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | ***Instalaciones:***   * Aula de cocina   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarca   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Licuadora:   - Semindustrial  - Casera   * Cazo cónico * Charola para hornear   ***Utensilios:***   * Tabla para picar * Cuchillos * Cuchara lisa * Cuchara ranurada * Pala de madera * Pala para teflón * Coladores * Bols * Trastes de plástico * Platones * Platos   ***Insumos.*** | ***Evaluación diagnóstica:***  Documental  Cuestionario  ***Evaluación formativa:***   * Documental * Cuestionario * De campo * Elaboración de Ensaladas, crema, marisco, carne, aves y postres.   ***Evaluación final:***   * Documental * Cuestionario * De campo * Presentación final de un platillo mexicano | **6 horas** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TEMA | SUBTEMA | ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE | MATERIAL DIDÁCTICO, EQUIPO Y/O HERRAMIENTAS | ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN | TIEMPO |
| **3. Platillos navideños**  **3.1.Cerdo**  **3.2.Aves**  **3.3.Carnes Rojas** | 3.1.1.Pierna de cerdo mechada  3.1.2.Jamón a la hawaiana  3.1.3.Lomo de cerdo en salsa de ciruela  3.1.4.Cordero en salsa de chile ancho con naranja  3.1.5.Lomo de cerdo en salsa de manzana  3.2.1.Pollo almendrado  3.2.2.Pollo relleno con manzana  3.2.3.Pavo en salsa de tamarindo  3.2.4.Pechuga de pollo en salsa de amaranto  3.2.5.Pollo al limón  3.2.6.Pavo en salsa de queso y tamarindo  3.2.7.Pavo a la gelatina  3.3.1.Res sirloin en costra de sal de mar  3.3.2.Filete wellintong  3.3.3.Roast beef | ***Teorización:***   * Explicación y demostración en la elaboración de Comida navideña, la elaboración y presentación con recetas de cocina de carnes y aves. * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de carnes como son: Pierna de cerdo mechada, jamón a la hawaiana, Filete wellintong. * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de aves: pollo almendrado, pavo relleno con manzana, pechuga de pollo en salsa de amaranton. |  |  | 10 horas |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TEMA | SUBTEMA | ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE | MATERIAL DIDÁCTICO, EQUIPO Y/O HERRAMIENTAS | ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN | TIEMPO |
| **3.Guarniciones**  **4.1.Postres** | 3.1.Penne navideño (pasta de frutas)  3.2.Lasagna de verduras  3.3.Spaguetti con salsa de gorgonzola  3.4.Linguini carbonara  3.5.Verduras al horno con finas hierbas  3.6. Papa cambray con romero fresco.  3.7.Puré de camote y miel  3.8.Puré de brócoli  3.9.Puré de apio  3.10.Arroz chino  4.1.Fruit cake  4.2.Strudel de manzana  4.3.Tronco navideño  4.4.Peras al horno con salsa de chocolate | ***Teorización:***   * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de guarniciones: penne navideño, lasagna de verduras, espagueti con salsa de gorgonzola * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de postres: fruit cake, tronco navideño, peras al horno con salsa de chocolate. * ***Ejercitación:*** * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación receta de carnes como son: pierna de cerdo mechada, jamón a la hawaiana, res sirloin en costra de sal de mar, filete wellintong, de aves: pollo almendrado, pavo rellenos con manzana, pavo en salsa de quesillo y tamarindo * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación de receta de guarniciones: penne navideño, lasagna de verduras, spagueti con salsa de gorgonzola, verduras al horno con finas hierbas   de postres: fruit cake, strudel de manzana, tronco navideño peras al horno con salsa de chocolate.  ***Reflexión:***   Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso   Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | **Instalaciones:**  Aula  **Mobiliario:**  Mesas de trabajo  Sillas  Pintarrón  Porta Rotafolio  **Equipo:**  Proyector  Computadora  **Material:**  Plumones  Plumones de pintarrón  Láminas de papel | **Evaluación formativa:**  Caso práctico | 4 horas |

Revisó: LPI. Julia Eleni Padilla Ledesma