FPC/DSTP/0001



Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

***“COCINA TRADICIONAL DE DÍA DE MUERTOS”***

**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 TRADICIONAL DE DÍA DE MUERTOS”** en base a las necesidades y requerimiento de aprender, conocer y preservar las tradiciones, así por el gusto de la cocina.  Este programa contiene técnicas para elaborar pan de muerto tradicional y del centro del pais, muk bil pollo o pib, así como el tamal de elote para que sirva como una fuente de trabajo a quién se capacite de manera sencilla y clara, en el que conocerán desde la historia, los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración de los platillos, con duración de 20 horas de capacitación, 2 unidades y 7 temas:  **1.- Generalidades**  1.1 La Historia y sus variedades  1.2 Seguridad e Higiene  1.3 Insumos e Utensilios  **2.- Elaboración del Pan de muerto y el Tamal regional**  2.1.Elaboración del Pan de Muerto  2.2 Elaboración del Mukbil pollo  2.3.Elaboración del Tamal de Elote  2.4.Costos |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa es realizado debido a las costumbres y tradiciones que existen en la península de Yucatán , en lo cual el capacitando aprenderá la elaboración del tradicional pan de muerto, del muk bil pollo, del tamal de elote así como su historia y la importancia de preservar nuestras tradiciones , el programa **“COCINA TRADICIONAL DE DÍA DE MUERTOS”**, la cual da a conocer los elementos para la elaboración de los platillos tradicionales con nuevas alternativas, que les permitirá a aquellas personas que se dedican al área de alimentos comercializar con ellos , obteniendo beneficios con sus productos. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso **“COCINA TRADICIONAL DE DÍA DE MUERTOS”**, los participantes elaborarán platillos tradicionales de la Península, adquiriendo las medidas de seguridad e higiene. Los participantes lograrán poner en práctica los conocimientos aprendidos para los fines que más le convengan. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“COCINA TRADICIONAL DE DÍA DE MUERTOS”** 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** |  |  | **GENERALIDADES** |
|  | **1.1** |  | **La Historia y sus variedades** |
|  | **1.2** |  | **Seguridad e Higiene** |
|  | **1.3** |  | **Insumos e Utensilios** |
|  |  |  |  |
| **2** |  |  | **ELABORACIÓN DEL PAN DE MUERTO Y EL TAMAL REGIONAL** |
|  | **2.1** |  | **Elaboración del Pan de Muerto** |
|  | 2.2 |  | **Elaboración del Mukbil pollo** |
|  | **2.3** |  | **Elaboración del Tamal de Elote** |
|  | 2.4 |  | **Costos** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 8 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 24 |  |
| EVALUACIÓN PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 60 | 48 |  |
| HORAS DE PRÁCTICA | HORAS | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 16 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. **GENERALIDADES** | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad, los participantes identificarán y conocerán la historia de las características del pan de muerto y del mukbil pollo empleando diferentes materias primas, respetando las medidas de seguridad e higiene. | | | |
|  | |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **La Historia y sus variedades**   2. **Seguridad e Higiene**   3. **Insumos y Utensilios** | | ***Encuadre Grupal:***   * Integración grupal , presentación del instructor * Presentación del curso * Materiales didácticos * Forma de trabajo * Objetivo General y de la unidad, contenido temático, beneficios y forma de evaluación   ***Contextualización:***   * Presentación de videos de diversos estilos de elaboración del tamal pib o mukbil pollo y el tamal de elote.   ***Teorización:***   * El instructor explicará la importancia de los platillos tradicionales al igual que la historia desde nuestros antepasados. * El instructor hablará y demostrará de la importancia de llevar a cabo las medidas de seguridad e higiene * El instructor presentará y demostrará como se deben de utilizar los insumos y utensilios en la elaboración del producto. | | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora * Batidor:   Globo   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Sartenes * Platos de presentación * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * De campo * Documental | 6 hrs |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- GENERALLIDADES** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar la unidad, los participantes identificarán las características de las diferentes proteínas para la elaboración de guarniciones empleando diferentes materias primas, respetando las medidas de seguridad e higiene. | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * Los participantes conocerán y aplicarán las técnicas de seguridad e higiene. * Los participantes conocerán la historia y origen de los productos tradicionales de estas fechas de día de muertos. * Los participantes identificarán los materiales básicos para la elaboración del pan de muerto, del mukbil pollo y del tamal de elote.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño de los temas vistos. | * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * Charolas * Cuchillos * Ollas * sarten   ***Insumos:***   * harina * mantequilla * azúcar * agua de azahar * levadura * huevos * carne de puerco * pollo * Mantequilla * Manteca de puerco * hierbas * Sal * Pimienta * xpelon * elote desgranado * Hojas de platano * Recado rojo * Caldo de pollo * Hojas de elote |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- ELABORACIÓN DEL PAN DE MUERTO Y EL TAMAL REGIONAL** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad, el capacitando elaborará el pan de muerto y los tamales típicos de la temporada y región, empleando diferentes materias primas y, respetando las medidas de seguridad e higiene, que les permitirá especializarse profesionalmente. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **POYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1 Elaboración del pan de muerto**  **2.2 Elaboración del Mukbil pollo**  **2.3 Elaboración del Tamal de Elote**  **2.4 Costos** | | ***Encuadre Grupal:***   * Presentación de la unidad * Forma de trabajo * Objetivo de la unidad y beneficios.   ***Contextualización:***   * Testimonio de alumnos y maestro acerca de su experiencia personal en la elaboración de comidas en el día de muertos.   ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará cómo se elabora el pan de muerto. * El instructor explicara y aplicará la elaboración del mukbil pollo * El instructor demostrará la elaboración del tamal de elote * El instructor enseñara la fórmula para sacar el costo.   ***Ejercitación:***   * Los participantes aprenderán cómo se elabora el pan de muertos y sus diferentes variedades. * Los participantes elaborarán mediante el procedimiento aprendido el mukbil de pollo y tamal de elote. * Los participantes aprenderán a sacar sus costos por producto para su comercialización.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño de la unidad, logrando un éxito en la elaboración de panes y tamales. | | ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora: * Batidor: * Globo * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Sartenes y ollas * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls   ***Insumos***   * harina * mantequilla * azúcar * agua de azahar * levadura * huevos * carne de puerco * pollo * Mantequilla * Manteca de puerco * Hiervas * Sal * Pimienta * Xpelon * Elote desgranado * Hojas de plátano * Recado rojo * Caldo de pollo | ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación final:***   * De campo * Presentación del producto. | 14 hrs. |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 0 | 6 | 4 |
| 2 | 4 | 0 | 14 | 12 |
| **TOTALES** | **7** | **0** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| **EL GRAN LIBRO DEL PAN**   * NGV * ANABEL MARTÍN   **GRAN LIBRO DE LA COCINA YUCATECA**   * EDITORIAL DANTE * WILL RODRÍGUEZ MANZANILLA |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: CAROLINA LLANERO PÉREZ  Revisado por:  Lic. Andrea Catalina Téllez Morán |