FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

**PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR**

**“CONFITERÍA NAVIDEÑA”**

**HORAS: 20**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo con base en el programa de estudios de especialidad de Preparación de alimentos, ha elaborado el curso **“CONFITERÍA NAVIDEÑA”** en base a las necesidades y a la temporada decembrina.  Este programa contiene gran variedad de postres básicos que sirva como una fuente de trabajo a quien se capacite de manera sencilla y clara, en el que conocerán desde de los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración de los productos, con duración de 20 horas de capacitación, compuesto por una unidad y tres temas:  Unidad 1.- **CONFITERÍA NAVIDEÑA Y SUS DERIVADOS**   * 1. **Herramientas básicas**   2. **Elaboración de Galletas**   3. **Elaboración de Panes y Postres** |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa es realizado de acuerdo a las necesidades presentadas por la población, con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la elaboración de postres para la temporada decembrina y a su vez obtengan ingresos para la mejoría en la economía familiar. Tomando en cuenta la importancia de tener alternativas para personas que siempre tienen el interés de desarrollar nuevas habilidades o de actualizarse en el área de la repostería, e ir generando oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso **“Confitería Navideña”**, el participante con base en los conocimientos adquiridos en el trayecto del curso, será capaz de realizar una gran variedad de postres y panes navideños y presentar de manera profesional un servicio con las características suficientes para la satisfacción de su familia y de comensales. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Confitería Navideña”** 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** |  |  | **CONFITERÍA NAVIDEÑA Y SUS DERIVADOS** |
|  | **1.1** |  | **Herramientas básicas** |
|  |  | 1.1.2 | Seguridad e higiene |
|  |  | 1.1.3 | Materia Prima |
|  |  |  |  |
|  | **1.2** |  | **Elaboración de Galletas** |
|  |  | 1.2.1 | Casa de galleta de jengibre |
|  |  | 1.2.2 | Galletas vitrales |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **1.3** |  | **Elaboración de Panes y Postres** |
|  |  | 1.3.1 | Cupcakes navideños |
|  |  | 1.3.2 | Pan negro de fruta seca |
|  |  | 1.3.3 | Roscas de: Reyes, envinada y de frutas |
|  |  | 1.3.4 | Tronco navideño |
|  |  | 1.3.5 | Pastel de San Nicolás |
|  |  | 1.3.6 | Amenidades de avellana |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 8 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 24 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O 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. **CONFITERÍA NAVIDEÑA Y SUS DERIVADOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificará los materiales y herramientas que se utilizan en los diferentes procesos de amasado para una correcta consistencia para la elaboración de los postres navideños, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Herramientas Básicas**      1. Seguridad e Higiene   1.1.3 Materia Prima  **1.2 Elaboración de Galletas**  1.2.1 Casa de galleta de Jengibre  1.2.2 Galletas vitrales     * 1. **Elaboración de panes y postres**   1.3.1 Cupcakes de navidad  1.3.2 Pan negro de fruta seca  1.3.3 Rosca de: Reyes, envinada y de frutas  1.3.4 Tronco navideño  1.3.5 Pastel de San Nicolás  1.3.6 Amenidades de avellana | | ***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:***  Visitas al sector productivo Panaderías para conocer los procedimientos de los productos.  ***Teorización:***   * El instructor explicará la importancia de las medidas de seguridad e higiene, así como el uso de la materia prima. * El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de la masa para las galletas. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora Casera * Licuadora Casera * Batidor:   Globo  Plano  Gancho   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Moldes de diferentes tamaños * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico   Bolds | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental * De campo   ***Evaluación final:***   * Cuestionario * Documental * De campo | 20 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- CONFITERÍA NAVIDEÑA Y SUS DERIVADOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificará los materiales y herramientas que se utilizan en los diferentes procesos de amasado para una correcta consistencia para la elaboración de los postres navideños, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de:   Cupcakes, pan negro de fruta seca, Roscas, tronco navideño, pastel de San Nicolás y amenidades.  ***Ejercitación:***   * El participante conocerá la importancia de las medidas de seguridad e higiene, así como el uso correcto de la materia prima. * El participante elaborará las galletas de jengibre y vitrales, utilizando las técnicas y materiales adecuados, según las recetas. * El alumno elaborará los panes y postres utilizando las recetas correctas: Cupcakes, pan negro de fruta seca, Roscas, tronco navideño, pastel de San Nicolás y amenidades | ***Materiales:***   * Harina * Azúcar * Huevos * Royal * Leche * Mantequilla * Vainilla * Jengibre * Coco * Chocolate * Frutas secas * Queso * Azúcar mascabado * Canela * Nueces * Canela * Aceite |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- CONFITERÍA NAVIDEÑA Y SUS DERIVADOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificará los materiales y herramientas que se utilizan en los diferentes procesos de amasado para una correcta consistencia para la elaboración de los postres navideños, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Reflexión:***   * Aplicación de técnicas didácticas para las conclusiones generales * Coordinación de sesiones de retroalimentación. |  |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 10 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **3** | **10** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| REPOSTERIA NAVIDEÑA  Editorial : EVEREST  Año : 2015. |

|  |
| --- |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: **CAROLINA LLANERO PÉREZ**  REVISÓ:  GERMÁN SOLANA RODRÍGUEZ  DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |