FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO DE EXTENSIÓN

***“DECORACIÓN DE PASTELES EN 3D”***

**HORAS: 20**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo, ha realizado el programa **“Decoración de Pasteles en 3 D”,** de acuerdo a las necesidades presentadas por la población, con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la decoración de pasteles aplicando nuevas técnicas y a su vez obtengan ingresos para la mejoría en la economía familiar.  Este programa tiene una duración de 20 hrs., y cuenta con 1 unidad y 4 temas:  1.- **Técnicas para la decoración de pasteles en 3 D**  1.1 Seguridad e higiene  1.2 Materiales e insumos  1.3 Elaboración de panes y bizcochos  1.4 Elaboración de diseños y decoraciones en 3 D | |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACIÓN** |
| Debido a la necesitan de estar a la vanguardia con las últimas tendencias en el ramo de la pastelería, es necesario innovar con técnicas que nos garanticen que nuestros clientes se mantengan fieles, es por ello que la **“Decoración de pasteles en 3D”**, garantiza un ingreso seguro puesto que es una técnica nueva que muy pocas personas manejan pero que si muchos clientes piden.  Además de servir como realización personal y curricular de los capacitandos, así mismo como apoyo para ser contratados en mejores lugares de trabajo o bien como autoempleo. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso **“Decoración de Pasteles en 3 D”**, el participante realizará nuevas técnicas para decorar pasteles en Tercera dimensión lo cual se encuentra en La vanguardia del manejo de la pastelería y presentar de manera profesional un servicio con las características suficientes para la satisfacción de su familia y de comensales. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Decoración de pasteles en 3D”** 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** |  |  | **TÉCNICAS PARA LA DECORACIÓN DE PASTELES EN 3 D** |
|  | **1.1** |  | **Seguridad e higiene** |
|  |  |  |  |
|  | **1.2** |  | **Materiales e insumos** |
|  |  |  |  |
|  | **1.3** |  | **Elaboración de panes y bizcochos** |
|  |  |  |  |
|  | **1.4** |  | **Elaboración de diseños y Decoraciones en 3 D** |
|  |  | 1.4.1 | Decoraciones Infantiles |
|  |  | 1.4.2 | Decoraciones Juveniles |
|  |  | 1.4.3 | Decoraciones para bodas y XV años |
|  |  | 1.4.4 | Decoraciones de eventos especiales |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**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. **TÉCNICAS PARA PARA LA DECORACIÓN DE PASTELES EN 3D** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante diseñará y elaborará las diferentes decoraciones de pasteles utilizando la técnica en 3D, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Seguridad e higiene**   2. **Materiales e insumos**   3. **Elaboración de panes y bizcochos**   4. **Elaboración de diseños y decoraciones en 3D**      1. Decoraciones Infantiles      2. Decoraciones Juveniles      3. Decoraciones de XV años y Bodas      4. Decoraciones para eventos especiales | | ***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:***  Proyección de videos de productores de pasteles para conocer las técnicas de decorado.  ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará la importancia de utilizar las medidas de seguridad e higiene * El instructor explicará y demostrará los materiales e insumos para su uso correcto. * El instructor explicará y demostrará la elaboración de panes y bizcochos para su decoración | ***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.- TÉCNICAS PARA PARA LA DECORACIÓN DE PASTELES EN 3D** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante diseñará y elaborará las diferentes decoraciones de pasteles en 3 D, utilizando la técnica en 3 D, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará las técnicas en 3 D para diseñar y decorar los pasteles según el evento requerido: Infantiles, juveniles, XV años, bodas y eventos especiales.   ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá y aplicará la importancia de utilizar las medidas de seguridad e higiene * El alumno identificará y conocerá el uso correspondiente de los materiales e insumos que se utilizarán. * El alumno elaborará los panes y bizcochos según el diseño solicitado. * El alumno realizará las decoraciones en 3 D utilizando las técnicas aprendidas, según sea el evento: Infantiles, juveniles, XV años, bodas y eventos especiales. | ***Insumos:***   * Harina * Huevos * Azúcar * Royal * Vainilla * Leche * Crema * Colorantes artificiales * Decoraciones * Sal * Naranja * Limón * Mantequilla * Manteca |  | 20 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- TÉCNICAS PARA PARA LA DECORACIÓN DE PASTELES EN 3D** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante diseñará y elaborará las diferentes decoraciones de pasteles en 3 D, utilizando la técnica en 3 D, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***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** |
| Secretos de la pastelería.  Editorial : mango.  Año : 2015. |

|  |
| --- |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: **FANNY DEL SOCORRO CHAN CASTILLO**  REVISÓ: **JULIA ELENI PADILLA LEDESMA** |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |