****

**Instituto de Capacitación para el Trabajo**

**del Estado de Quintana Roo**

**Dirección General**

**Dirección Técnica-Académica**

**PROGRAMA DE**

**CURSO NO REGULAR**

**“DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

**CON FONDANT”**

**HORAS: 40 HRS.**

|  |
| --- |
| **PRESENTACIÓN** |
| La combinación perfecta de ingrediente como el chocolate, fresas, licores y de texturas perfectas, hacen que los postres resulten ideales para cerrar una buena comida, o para acompañar una buena taza de café para convivir con los amigos o la familia.  Al utilizar diversas técnicas para la preparación de postres y poder elaborar productos que se antojan de solo verlos, esto es parte de este fascinante mundo de la elaboración de pasteles y postres con cobertura de Fondant.  En esta ocasión nos preocupamos para ofrecer novedosos postres, por esa razón ahora ofrecemos la capacitación en productos de Fondant en todas sus variantes obteniendo las mejores recetas y técnicas para su elaboración, para ofrecer un producto de calidad. |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACIÓN** |
| El motivo de la aplicación de este curso es muy interesante y más para los fanáticos de los pasteles elaborados con Fondant. En algunos días del año se apetece probar una porción de un delicioso postre hecho con Fondant para convivir con los amigos o familiares, para festejar esos momentos de alegría.  Por este motivo se ha elaborado este programa para dar a conocer más esta parte de la Pastelería y Repostería utilizando nuevas técnicas en su elaboración para obtener un postre de mejor calidad y con un acabado perfecto. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVOS** |
| Al término del curso el capacitando adquirirá las habilidades y conocimientos para decorar pasteles y postres con fondat, utilizando técnica de preparación en caliente y frío, para mejorar la calidad del trabajo presentado u ofrecer a los amigos o familia un riquísimo postre casero con acabado perfecto. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| Todas aquellas personas que tengan gusto en la elaboración de postres y sobre todo fanáticos al arte de la azúcar que tengan el interés por aprender esta técnica de decoración para postres y coberturas de pasteles. El curso está dirigido a personas de 15 años en adelante, que pueden estar prestando sus servicios en centros relacionados a la venta de alimentos, panaderías, cafeterías, alumnos de la especialidad de repostería de la Institución y público en general que guste de esta actividad y cumpla con los requisitos de inscripción solicitados.  Para poder inscribirse al curso de capacitación, además de cubrir el perfil de ingreso, el aspirante deberá cumplir con los requerimientos del Manual de Control Escolar de los Cursos No Regulares de Instituto de Capacitación para el trabajo del estado de Quintana Roo (ICATQR). |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CON FONDANT** |
|  | 1.1 |  | **Higiene y Seguridad** |
|  |  | 1.1.1 | Higiene y seguridad |
|  |  | 1.1.2 | Herramientas y utensilios |
|  | 1.2 |  | **Materiales** |
|  |  | 1.2.1 | Materia prima. |
|  |  | 1.2.2 | Bases para Combinación de Fondant. |
|  |  | 1.2.3 | Otros ingredientes como complemento |
|  | 1.3 |  | **Conservación** |
|  | 1.4 |  | **Técnicas de elaboración de Fondant.** |
|  |  | 1.4.1 | Fondant en Frío. |
|  |  | 1.4.2 | Fondant Caliente. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| **ASISTENCIA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 20% | 80 |  |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 30 | 20 |  |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 50 | 90 |  |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 33 | 33 |  |

**NOTA: DE ACUERDO AL CURSO Y A SUS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES SE PUEDEN TOMAR EN CUENTA OTROS ASPECTOS COMO ELEMENTOS DE EVALUACIÓN.**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CON FONDANT** | | | |
|  | |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando adquirirá todas las herramientas necesarias para realizar desde decoración básica a compleja con Fondant en pasteles o postres, utilizando la técnica de preparación en caliente y frío. | | | |
|  | |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1.1- HIGIENE Y SEGURIDAD  1.1.1 Higiene y Seguridad  1.1.2 Herramientas y utensilios  1.2 MATERIALES  1.2.1 Materia prima.  1.2.2. Bases para el Fondant.  1.2.3 Otros ingredientes como complemento  1.3 CONSERVACIÓN  1.4 TECNICAS DE ELABORACIÓN DE FONDANT.  1.4.1 Fondant en frío  1.4.2 Fondant caliente | | ***Encuadre grupal:***   * Aplicación de la Evaluación Diagnóstica. * Aplicación de técnicas para integración y comunicación grupal * Presentación del curso. * Materiales Didácticos. * Forma de trabajo. * Presentación del objetivo y del submódulo de aprendizaje.   ***Contextualización:***   * Organización de visitas a pastelerías para observar los procedimientos para la decoración de pastelería y repostería con fondant. * Invitación de un experto en repostería para compartir su experiencia en la preparación y decoración con fondant. | | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Bancos de trabajo * Mesas de trabajo   ***Equipo:***   * Estufa y horno * Batidoras * Refrigerador   Materia prima:   * Azúcar glass * Glucosa * Glicerina * Maicena * Almendras * Malvavisco * Grenetina   ***Utensilios:***   * Batidor: * - Globo * - Paleta * - Gancho * Moldes de diferente forma, tamaño y material | * Evaluación diagnóstica:   Oral   * Evaluación formativa:   De campo  Guía de observación   * Evaluación final:   De campo  Guía de observación | 40 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CON FONDANT** | | | |
|  | |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando adquirirá todas las herramientas necesarias para realizar desde decoración básica a compleja con Fondant en pasteles o postres, utilizando la técnica de preparación en caliente y frío. | | | |
|  | |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | *Teorización:*   * Aplicación de técnicas didácticas para abordar las normas de seguridad e higiene en la decoración de pastelería y repostería * Identificar la materia prima y su uso en la decoración de pasteles y postres con fondant. * Conocer aspectos de conservación y refrigeración del producto. * Identificar los tipos y procedimientos para elaborar el material de decoración con fondant. * Reforzar el aprendizaje con la elaboración de productos decorativos.   *Ejercitación:*   * Resolución de ejercicios prácticos en el taller de capacitación. * Aplicación de los procedimientos para la preparación y decoración de productos de repostería con fondant. | | * Cuchillo * Rejilla * Brocha * Taza medidora * Tijera * Cernidor * Cuchillo emparejador de pan * Colador chino para repostería * Aros * Recipiente resistente al fuego * Cucharón   *Material y equipo audiovisual:*   * Láminas para rotafolio * Rotafolio * Pintarrón * Plumones * Recetas estándar para fondant |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CON FONDANT** | | | |
|  | |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando adquirirá todas las herramientas necesarias para realizar desde decoración básica a compleja con Fondant en pasteles o postres, utilizando la técnica de preparación en caliente y frío. | | | |
|  | |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * Utilización del equipo para la decoración de productos en el aula taller aplicando las medidas de seguridad e higiene establecidas. * Aplicación de las prácticas con sus instrumentos de evaluación.     Reflexión:   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso * Organización de sesiones para verificar el logro de las competencias adquiridas durante el submódulo de aprendizaje | | * Espátula de plástico y madera * Brocha * Regleta * Domo * Base giratoria * Duya * Manga   Cuchara  ***Insumos:***   * Papel encerado * Tela limpiadora * Ingredientes   - Sólidos  - Líquidos  - Polvos  ***Equipo de seguridad***  ***e higiene:***   * Extintor * Filipina o mandiles * Cofia * Cubreboca * Guantes de látex * Guantes de horno |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 4 | 7 | 40 | 33 |
| SUBTOTALES | 4 | 7 | 40 | 33 |
| **TOTALES** | **4** | **7** | **40** | **33** |

|  |
| --- |
| **FUENTES DE INFORMACIÓN** |
| Decorando Pasteles.  Autor: Marta Lucia Ghiglioni  Claudio Daniel González.  Editorial: ARQUETIPO GRUPO EDITORIAL S.A.  Monte Video – Rep. Oriental de Uruguay.  Arte en Pastelería Mexicana.  Autor: Marithe de Alvarado.  Editorial: Trillas México. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo  ICAT UC-134  Instructor: Román Javier Palma González.  Revisó: Lic. Teresa de Jesús Castillo Conrrado |