FPC/DSTP/0001



Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

***“ELABORACIÓN DE BOCADILLOS BÁSICO”***

**HORAS: 20**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo con base al programa de estudios de especialidad de Preparación de alimentos, ha elaborado el curso “ELABORACIÓN DE BOCADILLOS BÁSICO” en base a las necesidades y requerimiento de aquellas personas que coordinan eventos especiales.  En este curso se realizaran actividades para identificar la NOM-093, NOM-147 y la NOM-120; la preelaboración de alimentos y tipos de bocadillos, botanas, utensilios, equipos, aplicar seguridad e higiene.  Dar a conocer a los participantes las características generales de los tipos de bocadillos, ampliar los conocimientos, así como además que sirva como una fuente de trabajo para a quién se capacite de manera sencilla y clara, desde el conocimiento de los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración siguiendo las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos con duración de 20 horas de capacitación. Dividido en una unidad.  1. Planeación de la elaboración de alimentos |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Dar a conocer una tradición de nuestro país siempre es un orgullo además de que es importante que las personas siempre tengan el interés de desarrollar nuevas habilidades o de actualizarse en alguna actividad que se desempeñan, para ir generando nuevas oportunidades económicas que den beneficios a la sociedad en si. Es por eso que en esta ocasión se desarrolla el curso de **“Elaboración de Bocadillos Básico”**, para generar una alternativa más en materia de capacitación con potencial comercial, y que los capacitados puedan elaborar en casa para su consumo, pero también pueden ser comercializados a través de diversos canales de distribución. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso el capacitando obtendrá los conocimientos y habilidades en la planeación para elaboración de platillos como todo un profesional tales como: bocadillos dulces y bocadillos salados y de acuerdo a una receta estándar, tomando en cuenta las normas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos, para consumo personal o para un ingreso familiar. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| Todas aquellas personas que tengan el gusto por lo especial y exquisito y tengan la meta de ser el éxito de las reuniones familiares y eventos especiales ya sea profesionalmente o por gusto propio.  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** |  |  | **PLANEACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PLATILLOS** |
|  | **1.1.** |  | **Preelaboración de alimentos** |
|  |  | 1.1.1. | Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos |
|  |  | 1.1.2. | Selección de ingredientes, materia prima e utensilios |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **1.2.** |  | **Técnicas para la elaboración de bocadillos** |
|  |  | 1.2.1. | Antecedentes y generalidades de los bocadillos |
|  |  | 1.2.2. | Bocadillos salados |
|  |  | 1.2.3. | Bocadillos dulces |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 80 | 90 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| HORAS DE PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 16 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE BOCADILLOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término del curso el capacitando será capaz de elaborar bocadillos dulces y salados, aplicando las técnicas según las recetas, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Preelaboración de alimentos**   1.1.1. Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos  1.1.2. Selección de ingredientes, materia prima e utensilios   * 1. **Técnicas para la elaboración de bocadillos**   1.2.1. Técnicas y métodos culinarios  1.2.2. Antecedentes de los bocadillos  1.2.3. Bocadillos salados  1.2.4. Bocadillos dulces | | | ***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:***   * Invitación de un experto en alimentos para que comparta su experiencia en la elaboración de los alimentos.   ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará las medidas de seguridad e higiene para la correcta elaboración de alimentos. * El instructor explicará y demostrará como seleccionar los insumos para su uso, así como utilizar correctamente los utensilios. * El instructor explicará y demostrará las técnicas y métodos culinarios para la elaboración de los alimentos. * El Instructor explicará los antecedentes e historia de los bocadillos y sus tipos. * El instructor explicará y demostrará la elaboración de los bocadillos salados mediante las técnicas correctas: De camarón, roastbeef, carne molida y carnes frías. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora * Licuadora: * Batidor: * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Molde de diferente tamaño y material * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Cortadores de galleta * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * Bowls | ***Evaluación Diagnóstica:*** Documental  Cuestionario  ***Evaluación formativa:*** Documental  Cuestionario  De campo    ***Evaluación final:***  Documental  Cuestionario  De campo  Presentación final de bocadillos diversos. | 20 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. **INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE BOCADILLOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando será capaz de elaborar bocadillos dulces y salados, aplicando las técnicas según las recetas, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * El instructor explicará y demostrará la elaboración de los bocadillos dulces mediante las técnicas correctas: De camote, durazno, fresa, queso crema y chocolate.   ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá y aplicará las medidas de seguridad e higiene para la correcta elaboración de alimentos. * El alumno seleccionará los insumos según sea la receta, así como utilizará correctamente los utensilios. * El alumno conocerá y utilizará las técnicas y métodos culinarios para la elaboración de los alimentos. * El alumno conocerá los antecedentes e historia de los bocadillos y sus tipos. * El alumno elaborará los bocadillos salados mediante las técnicas correctas: De camarón, roastbeef, carne molida y carnes frías. * El alumno elaborará los bocadillos dulces mediante las técnicas correctas: De camote, durazno, fresa, queso crema y 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 | | ***Utensilios:***   * Copas * Frascos de vidrio esterilizados * Mandil * Gorra   ***Insumos:***   * Harina * Huevo * Leche * Azúcar * Mantequilla * Pan de caja * Pasitas * Canela * Clavo * Naranja * Royal o polvo para hornear * Manteca vegetal * Mermelada * Azúcar glas * Elote |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 2 | 06 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **2** | **06** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| CÉSAR CANO J, Bocadillos casi imprescindibles, Rústica, México  VV.AA. (2007), Sandwiches, bocadillos y croques, Drac, México.  VV.AA. (2008), Bocados para fiestas (cocina creativa), Drac, México. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: RODRIGO GARCÍA ZAPATA  REVISADO POR:  Lic. Andrea Catalina Téllez Morán |