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 CUPCAKES”***

**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 bebidas, ha elaborado el curso **“ELABORACIÓN DE CUPCAKES”** en base a las necesidades y requerimiento de aquellas personas que coordinan eventos especiales.  En esta ocasión nos preocupamos para ofrecer novedosos postres, por esa razón ahora ofrecemos la capacitación de “Elaboración de cupcakes” con duración de 20 hrs., obteniendo las mejores recetas y técnicas para su elaboración, manejado en distintas formas para ofrecer un producto de calidad. Este programa consta de 2 unidades y 7 temas:   1. Introducción a la elaboración de cupcakes    1. Seguridad e higiene    2. Materiales y utensilios    3. Antecedentes de cupcakes 2. Elaboración y decoración de cupcakes    1. Elaboración de cupcakes dulces    2. Elaboración de cupcakes salados    3. Elaboración de cupcakes con frutas    4. Técnicas de decoración de cupcakes |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| El motivo de la aplicación de este curso de **“ELABORACIÓN DE CUPCAKES”** es muy interesante y más para los fanáticos de los postres. En algunos días del año se apetece probar un delicioso postre para convivir con los amigos o familiares, i para algún evento o fiesta para festejar esos momentos de alegría.  Por este motivo se ha elaborado este programa para dar a conocer más esta parte de la repostería utilizando nuevas técnicas en su elaboración para obtener un postre de mejor calidad. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al término del curso “Elaboración de Cupcakes” el capacitando adquirirá las herramientas básicas necesarias para realizar variedad de cupcakes, mismos que podrán comercializar o para elaborar en sus eventos familiares, de esta manera podrán economizar el patrimonio familiar. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Elaboración de Cupcakes”** 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** |  |  | **INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE CUPCAKES** |
|  | 1.1 |  | **Seguridad e higiene** |
|  | 1.2 |  | **Materiales y utensillos** |
|  | 1.3 |  | **Antecedentes de los Cupcakes** |
|  |  |  |  |
| **2** |  |  | **ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE CUPCAKES** |
|  | 2.1 |  | **Elaboración de Cupcakes dulces** |
|  | 2.2 |  | **Elaboración de Cupcakes salados** |
|  | 2.3 |  | **Elaboración de Cupcakes de frutas** |
|  | 2.4 |  | **Técnicas de decoración de Cupcakes** |
|  |  | 2.4.1 | Betún, Frosting y merengue |
|  |  | 2.4.2 | Uso de duyas de estrella, círculo y picos |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**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.- INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE CUPCAKES** | | | |
| **PROPÓSITO:** | **Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de Cupcakes, así como la implementación de un sistema de higiene y seguridad.** | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Seguridad e higiene**   2. **Materiales e insumos**   3. **Antecedentes de los cupcakes** | | ***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:***   * Testimonio de alumnos y maestro acerca de su experiencia personal en repostería   ***Teorización:***   * El instructor explicará la importancia de conocer y aplicar las medidas de seguridad e higiene * El instructor explicará y demostrará los materiales básicos para la elaboración de cupcakes. * El instructor explicará brevemente los antecedentes e historia de cómo iniciaron los cupcakes. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora:   Semindustrial  Casera   * Batidor:   Globo   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Sartenes * Platos de presentación * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls * Moldes para cupcakes | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * De campo | 3 hrs |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE CUPCAKES** | | | |
| **PROPÓSITO:** | **Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de Cupcakes, así como la implementación de un sistema de higiene y seguridad.** | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá y aplicará las técnicas de seguridad e higiene * El alumno identificará y aplicará los materiales básicos para la elaboración de cupcakes. * El alumno conocerá los antecedentes e historia de cómo se elaboraron los cupcakes   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso * Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * charolas   ***Insumos:***   * Azúcar * Harina * Frutas * Azúcar glas * Colorantes * Huevos * Mantequilla * Royal * Chocolate * Coco * Vainilla * Licor de café |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE CUPCAKES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando elaborará diferentes tipos de cupcakes, utilizando las diferentes técnicas, ya sea para el consumo familiar o para comercializar, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1 Elaboración de cupcakes dulces**  **2.2 Elaboración de cupcakes salados**  **2.3 Elaboración de cupcakes con frutas**  **2.4 Técnicas de decoración de cupcakes**  2.4.1 Betún, Frosting, merengue.  2.4.2 Uso de duyas de estrella, círcular y picos. | | ***Encuadre Grupal:***   * Presentación de la unidad y su contenido temático * Forma de trabajar y evaluar * Objetivo de la unidad y beneficios.   ***Contextualización:***   * Testimonio de alumnos y maestro acerca de su experiencia personal en repostería.   ***Teorización:***   * Explicación y demostración de la elaboración de cupcakes dulces. * Explicación y demostración de la elaboración de cupcakes salados. * Explicación y demostración de la elaboración de cupcakes con frutas. * Explicación y demostración sobre las técnicas de decoración de cupcakes.   ***Ejercitación:***   * El alumno elaborará los cupcakes dulces, con la técnica aprendida. * El alumno elaborará cupcakes salados. | | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora:   Semindustrial  Casera   * Batidor:   Globo   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Sartenes * Platos de presentación * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls * Moldes para cupcakes | ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación final:***   * De campo | 17 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE CUPCAKES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando elaborará diferentes tipos de cupcakes, utilizando las diferentes técnicas, ya sea para el consumo familiar o para comercializar, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * El alumno elaborará los cupcakes con frutas, utilizando los ingredientes requeridos. * El alumno decorará con las técnicas aprendidas los cupcakes, así como el uso correcto de las duchas para decorar, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso   Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | | * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * charolas   ***Insumos:***   * Azúcar * Harina * Frutas * Azúcar glas * Colorantes * Huevos * Mantequilla * Royal * Chocolate * Coco * Vainilla * Licor de café |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 |  | 3 | 2 |
| 2 | 4 | 2 | 17 | 14 |
| **TOTALES** | **7** | **2** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Objetivo Cupcake Perfecto  Autor: Alma Obregón  Editorial: El País Aguilar  Cupcakes  Autor: Shelly Kaldunski  Editorial: Eldon Owen  Passion 4 Baking |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: ESTEFANÍA BAEZA MINGUER  REVISÓ: JULIA ELENI PADILLA LEDESMA |