FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSONO REGULAR

***“ELABORACIÓN DE BOCADILLOS”***

**HORAS: 40**

|  |
| --- |
| 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” 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; tipos de bocadillos, botanas, utensilios, equipos, aplicar seguridad e higiene.  Dar a conocer a los participantes las características generales de los tipos de bocadillos según los estados de la República Mexicana, ampliar los conocimientos, así como además que sirva como una fuente de trabajo para a quién se capacite de manera sencilla y clara, debido a ello presentamos el curso de “Elaboración de Bocadillos”, desde en conocimiento de los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración siguiendo las medidas de seguridad e higiene con duración de cuarenta horas de capacitación con ochenta por ciento práctico y veinte por ciento teórico. |

|  |
| --- |
| 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”**, para generar una alternativa más en materia de capacitación con potencial comercial, además de dar a conocer la gran variedad de bocadillos, las características, su origen y su preparación y que los capacitados podrán elaborar en casa para su consumo, pero también pueden ser comercializados a través de diversos canales de distribución. El curso también les puede servir de apoyo para poder incorporarse al sector laborar, en lugares afines a éstas actividades. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso el capacitando obtendrá los conocimientos y habilidades para elaborar bocadillos como todo un profesional tales como: bocadillos dulces y bocadillos salados, tomando en cuenta las normas de seguridad e higiene 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.  1.- Tener 15 años cumplidos  2.- Sepan leer y escribir  3.- Asistencia 90%  4.- Gusto e interés por el curso.  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** |  |  | **INTRODUCCIÓN DE ELABORACIÓN DE BOCADILLOS** |
|  | **1.1.** |  | **Antecedentes de los Canapés** |
|  | **1.2** |  | **Materiales básicos para la elaboración de bocadillos** |
|  |  | 1.2.1. | Materia Prima |
|  |  | 1.2.2. | Mobiliario |
|  |  | 1.2.3 | Equipo |
|  |  | 1.2.4. | Utensilios |
|  | **1.3.** |  | **Seguridad e higiene** |
|  | **1.4** |  | **Técnicas para la elaboración de bocadillos salados** |
|  |  | 1.4.1. | Bocadillos salados |
|  | **1.5** |  | **Técnicas para la elaboración de bocadillos dulces** |
|  |  | 1.5.1 | Bocadillos dulces |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 80 | 80 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| HORAS DE PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 36 | 36 |  |

**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 los diferentes tipos de bocadillos siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Antecedentes de los canapés**   2. **Materiales básicos para la elaboración de bocadillos**   **1.2.1 Materia Prima**  **1.2.2 Mobiliario**  **1.2.3 Equipo**  **1.2.4 Utensilios**   * 1. **Seguridad e higiene**   2. **Técnicas para la elaboración de bocadillos salados**   **1.4.1 Bocadillos salados**  **1.5 Técnicas para la elaboración de bocadillos dulces**  **1.5.1 Bocadillos dulces** | | | ***Encuadre Grupal:***  Integración grupal , presentación del instructor  Presentacióndel curso  Materiales didácticos  Formade trabajo  Objetivo general, contenido temático, beneficios y forma de evaluación  ***Contextualización:***  Invitación deun experto enalimentos para que comparta su experiencia en la elaboración de la mezcla de ingredientesde forma manual y automática  ***Teorización:***   * Explicación de la historia de los bocadillos, * Presentación y demostración de los materiales básicos para la elaboración de bocadillos * Explicación demostración e importancia de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | ***Instalaciones:***  Aula – taller de capacitación  Panificadoras  Pastelerías  Reposterías  ***Mobiliario:***  Banco de trabajo  Mesa de trabajo  Tarca  ***Equipo:***  Báscula  Refrigerador  Batidora  - Semindustrial  - Casera  Licuadora:  - Semindustrial  - Casera  Batidor:  - Globo  - Plano  - Gancho   * Estufa con horno   ***Utensilios:***  Pala  Molde de diferente tamaño y material  Tazón  Cuchara  Espátula de madera y plástico | ***Evaluación diagnóstica:*** Documental  Cuestionario  ***Evaluación formativa:*** Documental  Cuestionario  De campo  Elaboración de bocadillos dulces y bocadillos salados  ***Evaluación final:***  Documental  Cuestionario  De campo  Presentación final de bocadillos diversos. | 40 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 los diferentes tipos de bocadillos siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Teorización:***   * Explicación y demostración para elaborar bocadillos : * Paso a paso el procedimientos de para la elaboración de bocadillos salados * De camarón * roastbeef * carne molida * carnes frias * Paso a paso el procedimiento para la elaboración de bocadillos dulces * De camote * durazno * fresa * queso crema * chocolate | | ***Utensilios:***   Cortadores de galleta   * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * Bolds * Copas * Frascos de vidrio esterilizados   ***Insumos:***   * Harina * Huevo * Leche * Azúcar * Mantequilla * Pan de caja * Pasitas * Canela * Clavo * Naranja * Royal o polvo para hornear * Manteca vegetal * Mermelada * Azúcar glas * Elote |  |  |

**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 los diferentes tipos de bocadillos siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * En equipo realizar conjuntamente con el instructor bocadillos: de camarón, roastbeef, duraznos y kiwi.   ***Reflexión:***  Coordinaciónde sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitandoy desarrollo delcurso  Organizaciónde sesiones para verificar el logro del contenido temático | |  |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 4 | 6 | 40 | 36 |
| **TOTALES** | **4** | **6** | **40** | **36** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Bocadillos casi imprescindibles.  Autor : Julio César Cano  Editorial : Rústica  Sandwiches, bocadillos y croques  Autor : VV.AA  Editorial Drac  Año: 2007  Bocados para fiestas (cocina creativa)  Autor : VV.AA  Año : 2008  México  1ra Edición |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: ISAAC RAFAEL VÁZQUEZ BARRIOS |