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 PASTELES DESNUDOS”***

**HORAS: 40**

|  |
| --- |
| 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, ha elaborado el curso “ELABORACION DE PASTELES DESNUDOS” 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 pasteles, rellenos, utensilios, equipos, aplicar seguridad e higiene.  Este programa contiene la última tendencia en pasteles “rústicos”, que sirva como una fuente de trabajo a quién se capacite de manera sencilla y clara, en el que conocerán desde de los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración de los productos, con duración de 40 horas de capacitación, 2 unidades y 6 temas:  **1.- INTRODUCCIÓN DE ELABORACIÓN DE PASTELES DESNUDOS**  1.1 Seguridad e higiene  1.2 Materiales básicos para la elaboración de pasteles desnudos  1.3 Origen de los pasteles desnudos  1.4 Técnicas para la elaboración de biscochos y pasteles  **2.- TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS Y BETUNES**  2.1.1 Rellenos  2.1.2 Betunes |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa es realizado a petición de los capacitandos que han tomado cursos de pastelería y desean actualizarse con nuevas tendencias y una de ellas es la **Elaboración de pasteles desnudos**, la la cual son pasteles más saludables, tomando en cuenta la importancia de tener nuevas alternativas para personas que siempre tienen el interés de desarrollar nuevas habilidades o de actualizarse en alguna actividad que se desempeñan, para ir generando nuevas oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso, el capacitando elaborará pasteles en la nueva tendencia “desnudos” en sus variedades como: Pastel opera, piña y coco, toffe coffe, entre otros, respetando las medidas de seguridad e higiene, que les permitirá especializarse o bien, fomentar el autoempleo. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso “Pasteles Desnudos” 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 DE ELABORACIÓN DE PASTELES DESNUDOS** |
|  | **1.1** |  | **Seguridad e higiene** |
|  | **1.2** |  | **Origen de los pasteles desnudos** |
|  | **1.3** |  | **Materiales básicos para la elaboración de pasteles desnudos** |
|  |  | 1.3.1. | Materia Prima |
|  |  | 1.3.2. | Mobiliario |
|  |  | 1.3.3 | Equipo |
|  |  | 1.3.4. | Utensilios |
|  | **1.4** |  | **Técnicas para la elaboración de biscochos y pasteles** |
|  |  | 1.4.1. | Biscocho dulces |
|  |  | 1.4.2 | Pastel Opera |
|  |  | 1.4.3 | Pastel de Piña |
|  |  | 1.4.4 | Pastel de Coco |
|  |  | 1.4.5 | Pastel Toffe Coffe |
|  |  | 1.4.6 | Pastel de té negro y zarzamora |
|  |  | 1.4.7 | Pastel de zarzamora y calabacitas |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| 2 |  |  | **TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS Y BETUNES** |
|  | 2.1.1 |  | Rellenos |
|  | 2.1.2 |  | Betunes |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**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 |
| 40 | 32 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PASTELES DESNUDOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de biscochos y pasteles desnudos, siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Seguridad e higiene**   2. **Origen de los pasteles desnudos**   3. **Materiales básicos para la elaboración de pasteles desnudos**   **1.3.1 Materia Prima**  **1.3.2 Mobiliario**  **1.3.3 Equipo**  **1.3.4 Utensilios**   * 1. **Técnicas para la elaboración de biscochos y pasteles**       1. **Biscochos dulces**      2. **Pastel opera**      3. **Pastel de piña**      4. **Pastel de coco**      5. **Pastel Toffe Coffe**      6. **Pastel de té negro y zarzamora**      7. **Pastel de zarzamora y calabacitas** | | | ***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 repostería para que comparta su experiencia en la elaboración de pasteles   ***Teorización:***   * Explicación de la importancia de técnicas de seguridad e higiene * Explicación origen de los pasteles desnudos * Presentación y demostración de los materiales básicos para la elaboración de pasteles * Explicación demostración de la elaboración de biscochos y los diferentes pasteles: Ópera, piña, coco, toffe, té negro y zarzamora. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora   Semindustrial  Casera   * Licuadora:   Semindustrial  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 | 28 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PASTELES DESNUDOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de pasteles desnudos, siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá y aplicará las técnicas de seguridad e higiene * El alumno conocerá el origen de los pasteles desnudos * El alumno identificará los materiales básicos para la elaboración de pasteles y sus usos * El alumno elaborará los biscochos y los diferentes pasteles.   ***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 * Bases para pasteles * charolas   ***Insumos:***   * Harina * Huevo * Leche * Azúcar * Mantequilla * Pan de caja * Pasitas * Canela * Clavo * Naranja * Royal o polvo para hornear * Manteca vegetal * Mermelada * Azúcar glas * Fresas * Calabacitas * Chocolate * Zarzamoras * Kiwi |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- TÉNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS Y BETUNES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando será capaz de elaborar los diferentes tipos de rellenos y betunes, como complemento de los pasteles, siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * + 1. **Rellenos**     2. **Betunes** | | ***Encuadre Grupal:***   * Presentación de la unidad * Forma de trabajo * Objetivo de la unidad y beneficios.   ***Contextualización:***   * Invitación de un experto en repostería para que comparta su experiencia en la elaboración de pasteles   ***Teorización:***   * Explicación y demostración de la elaboración de rellenos. * Explicación de la elaboración de betunes   ***Ejercitación:***   * El alumno elaborará los rellenos según las técnicas que se requiera. * El alumno elaborará los betunes de acuerdo a lo solicitado por el instructor. | | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora   Semindustrial  Casera   * Licuadora:   Semindustrial  Casera   * Batidor:   Globo  Plano  Gancho   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Moldes de diferentes tamaños * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico   Bolds | ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental * De campo   ***Evaluación final:***   * Cuestionario * De campo * Documental | 12 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- TÉNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS Y BETUNES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando será capaz de elaborar los diferentes tipos de rellenos y betunes, como complemento de los pasteles, siguiendo las normas 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 | | * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * Bases para pasteles * charolas   ***Insumos:***   * Harina * Huevo * Leche * Azúcar * Mantequilla * Pan de caja * Pasitas * Canela * Clavo * Naranja * Royal o polvo para hornear * Manteca vegetal * Mermelada * Azúcar glas * Fresas * Calabacitas * Chocolate * Zarzamoras * Kiwi |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 4 | 11 | 28 | 24 |
| 2 | 2 |  | 12 | 8 |
| **TOTALES** | **6** | **11** | **40** | **32** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Secretos de la pastelería.  Editorial : mango.  Año : 2015. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: MAYANIN ROXANA GOMEZ RODRIGUEZ.  **REVISÓ:**  **M.E. JULIA ELENI PADILLA LEDESMA** |