****

**Instituto de Capacitación para el Trabajo**

**del Estado de Quintana Roo**

**Dirección General**

**Dirección Técnica-Académica**

**PROGRAMA DEL CURSO NO REGULAR**

**“GALLETERIA”**

40 horas

|  |
| --- |
| **PRESENTACIÓN** |
| El instituto de Capacitación para el Trabajo del estado de Quintana Roo ha diseñado este programa de capacitación en “GALLETERÍA” con el objetivo de facilitar a aquellas personas que tienen el interés y el gusto por esta actividad el contar con los conocimientos, habilidades y actitudes que les permita auto emplearse o emplearse en alguna empresa para coadyuvar con la economía familiar.  Este curso está diseñado para aprender desde la solicitud de los insumos, materiales, equipo y herramienta, temperaturas de conservación y preparación, tiempos y la elaboración de GALLETAS que son más solicitados en las cafeterías y panaderías que trabajan este tipo de Productos en la zona. |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACIÓN** |
| Este curso es diseñado de acuerdo a las necesidades presentadas por la población, con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la elaboración de antojitos, y a su vez obtenga ingresos para la mejoría en la economía familiar. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVOS** |
| Al finalizar el curso, el participante elaborará una presentación de una Canasta de surtido de Galletas con las recetas vistas, respetando las normas de seguridad e higiene establecidas para ofrecer un producto de calidad. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Galletería**” 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 * Solicitud de inscripción con los datos requeridos * Gusto por el curso   **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** |  |  | **BASES DE GALLETERÍA** |
|  | **1.1** |  | Tipos de Pastas Y Masas |
|  | **1.2** |  | Tipos de Glaseado |
|  | **1.3** |  | Variedad de Galletas |
| **2** |  |  | **LAS VARIEDADES DE LAS GALLETAS** |
|  | **2.1** |  | Galletas de Cortador o Molde |
|  | **2.2** |  | Galletas de Rollo y Rebanadas |
|  | **2.3** |  | Galletas Rellenas |
|  | **2.4** |  | Galletas de Cuchara |
|  | **2.5** |  | Galletas Prensadas |
|  | **2.6** |  | Galletas para Celebraciones Especiales |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| **ASISTENCIA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 24 |  |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 16 |  |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 50 | 40 |  |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 40 | 36 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **I .- BASES DE GALLETERIA** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el participante identificará la terminología utilizada en el proceso, las temperaturas y tiempos de para la elaboración de galletas | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1. **BASES DE GELLETERIA**   1.1 Tipos de Pastas Y Masas  1.2 Tipos de Glaseado  1.3 Variedad de Galletas | | ***Encuadre grupal:***  ♦ Aplicación de técnica de integración y comunicación grupal  ♦ Presentación general del curso  ♦ Presentación del objetivo general del curso, beneficios y contenido temático.  ***Contextualización***  El instructor realizará una dinámica de integración y se conformarán los equipos de trabajo para todo el curso.  ***Teorizacion:***  ***Expositiva- Demostrativa:***   * El instructor expondrá cuales son los puntos más importantes de la Norma Oficial mexicana en relación al manejo higiénico de alimentos. * Demostrará cómo se utiliza el termómetro y expondrá la tabla de temperaturas que marca la misma norma y los tiempos sugeridos para la elaboración de los galletas. * Demostrará cómo se realiza la calibración del equipo y su limpieza.   ***Ejercitación:***   * Se conformarán en pequeños grupos y de forma individual identificarán, medición de temperatura, del tiempo, y limpieza   ***Reflexión***  Se realizará la retroalimentación de la sesión con respecto al tema | | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  ♦ Pintarrón  **Insumos:**   * Plumones para pintarrón * Termómetros y Cañón de Proyección . | Evaluación diagnóstica  Los participantes tendrán que aplicar la técnica de higiene | **4 hrs.** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **II.- LAS VARIEDADES DE LAS GALLETAS** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al terminar la unidad el participante realizará diferentes variedades de galletas basándose en las recetas correspondientes. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 2.- LAS VARIEDADES DE LAS GALLETAS  2.1.- Galletas de Cortador o Molde  2.2.- Galletas de Rollo y Rebanadas  2.3.- Galletas Rellenas  2.4.- Galletas de Cuchara  2.5.- Galletas prensadas  2.6.- Galletas para Celebraciones Especiales | | **Encuadre grupal**  Se expondrá el objetivo de la unidad  **Contextualización**  El instructor enseñará a través de filminas los ejemplos de galletas que realizarán durante el curso.  **Teorización**  El instructor realizará el proceso de producción de cada una de las recetas de las galletas y elaborará la presentación del producto final.  Se enseñará a los alumnos a sacar los costos de cada una de las recetas.  **Ejercitación**  Cada equipo seguirá la receta dada por el instructor y verificará el proceso de horneado de las galletas. Realizarán la presentación del producto con ayuda del instructor.  Realizarán el ejercicio por cada receta de los costos de producción de venta.  **Reflexión**  Los alumnos presentarán los productos finales de cada una de las recetas y se realizará un ejercicio cruzado entre equipos para repasar la receta de cada uno. | | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  **Insumos:**  Masa de maíz, sal, aceite y manteca de cerdo.  **Materiales:**  Batidora, Horno, estufa, charola, moldes, tazones, taza medidoras, básculas, tablas para picar cuchillo, rallador, y ollas. | Evaluación formativa  El participante realizara una presentación de todas las recetas  Presentación final por equipos de las recetas realizadas así como la presentación para comercializar.  Evaluación Final | **36 hrs** |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| **1** | 3 | 0 | 4 | 0 |
| **2** | 6 | 0 | 36 | 36 |
| **TOTALES** | **9** | **0** | **40** | **36** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| **EL LIBRO DE ORO DE LAS GALLETAS**  **365 POSTRES DELICIOSOS DOÑA LUPITA**  **GALLETAS.COM** |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo  ELABORÓ  Instructor: Pedro Rodrigo Contreras Aviles  Montserrat Medel Ortíz  REVISÓ:  Germán Solana Rodríguez  Departamento de Programas y Desarrollo Docente |