FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

***“GASTRONOMÍA”***

**HORAS: 180**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| Dar a conocer una de tradiciones de nuestro país al público en general es una oportunidad de ampliar nuestra cultura en nuestro medio además que sirve como una fuente de trabajo para a quién se capacite de manera sencilla y clara debido a ello presentamos el curso de “Gastronomía”, en esta ocasión presentamos diferentes platillos de antojitos, sopas, mariscos, carnes, aves, salsas y postres.  En este contexto, el Instituto Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo, ha elaborado el curso “***Gastronomía*”** con el fin de brindar una opción más de Capacitación al público en general, interesados en aprender a preparar alimentos de nuestra gastronomía nacional y local.  En este curso se toman los temas básicos más usados en la competencia ocupacional en la **Gastronomía**, que dada su importancia es indispensable tener conocimiento, las habilidades y actitudes para poder insertarse en el campo laboral.  Se ha diseñado en la modalidad teórica-practica y se presenta en dos unidades, con una duración de 180 horas. |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| El origen de la cocina mexicana está basado en los principios del uso del maíz, el frijol, el chile y otros ingredientes vegetales y animales propios del país a los cuales se han incorporado ingredientes y nuevos elementos, principalmente de Europa, que han ampliado su variedad. Los platillos y bebidas tradicionales y de la alta cocina contienen sabores y texturas de gran delicadeza hasta los sabores fuertes y amargos.  La comida mexicana representa también la cultura histórica de ese país, ya que muchos platillos se originaron mucho antes de la [Conquista](http://es.wikipedia.org/wiki/Conquista_de_M%C3%A9xico), existiendo en ella una amplia diversidad de sabores, colores y texturas que hacen de la comida mexicana un gran atractivo tanto para nacionales como extranjeros |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso el capacitando elaborará platillos más representativos de las regiones de nuestro país y realizará la presentación final de los mismos, siguiendo las normas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos, para aplicarlos en eventos especiales que le permitan insertarse en el campo laboral y ayudar a su economía familiar. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| Todas aquellas personas que tengan afinidad con la preparación de alimentos y que deseen aprender, así como todas aquellas personas que deseen incorporarse al sector laboral o desarrollar estas nuevas habilidades.   * Tener 15 años cumplidos * Aplicar comunicación verbal * Aplicar la comunicación escrita * Asistencia 90% * 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 A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL** |
|  | **1.1.** |  | **Historia gastronómica de nuestro país** |
|  | **1.2.** |  | **Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos** |
|  |  | 1.2.1. | Higiene personal |
|  |  | 1.2.2. | Limpieza |
|  |  | 1.2.3. | Desinfección |
|  |  | 1.2.4. | Temperatura |
| **2** |  |  | **Platillo regionales** |
|  | **2.1.** |  | **Antojitos** |
|  |  | 2.1.1. | Tlacoyos |
|  |  | 2.1.2. | Empanadas potosinas |
|  |  | 2.2.3. | Tamalitos de chipilín |
|  | **2.2.** |  | **Sopas** |
|  |  | 2.2.1. | Sopa de tortillas |
|  |  | 2.2.2. | Sopa de lima |
|  |  | 2.2.3 | Crema de cuitlacoche |
|  |  | 2.2.4. | Crema de chaya y flor de calabaza |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
|  | **2.3.** |  | **Mariscos** |
|  |  | 2.3.1. | Pescado en salsa poblana |
|  |  | 2.3.2. | Pescado a la veracruzana |
|  | **2.4.** |  | **Carnes** |
|  |  | 2.4.1. | Mole de olla |
|  |  | 2.4.2. | Queso relleno |
|  |  | 2.4.3. | Dzic de res |
|  |  | 2.4.4. | Chiles en nogada |
|  | **2.5.** |  | **Aves** |
|  |  | 2.5.1. | Mixiotes de pollo |
|  |  | 2.5.2. | Pollo en pibil |
|  |  | 2.5.3. | Mole poblano |
|  | **2.6.** |  | **Salsas** |
|  |  | 2.6.1. | Borracha |
|  |  | 2.6.2. | Verde de aguacate |
|  |  | 2.6.3. | Tamalada |
|  |  | 2.6.4. | De árbol |
|  |  |  |  |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
|  | **2.7.** |  | **Postres** |
|  |  | 2.7.1. | Flan |
|  |  | 2.7.2. | Budin |
|  |  | 2.7.3. | Pasteles de 3 leches |
| **3** |  |  | **TECNICAS BASICAS DE TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS** |
|  | **3.1.** |  | **Higiene y Seguridad** |
|  | **3.2.** |  | **Historia del arte de la decoración** |
|  |  | 3.2.1. | Arte del Mukimono |
|  |  | 3.2.2. | Arte del Kaishiki |
|  | 3.3. |  | **Arte de la decoración** |
|  |  | 3.3.1. | Tallado en frutas |
|  |  | **3.3.2.** | Tallado en verduras |
|  |  | **3.3.3.** | Presentación de trabajos finales. |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTVIDADES ACADEMICAS** | **%** | **% REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **ASISTENCIA** | 20 | 16 | En este curso, la asistencia tiene un valor del 20 % de la calificación total, de los cuales se requiere que el capacitando asista a un 80 % de las sesiones de clase para ser acreditado que es equivalente al 16 % de la calificación total. |
| **EVALUACIONES PARCIALES** | 50 | 40 | En este curso, el promedio de las evaluaciones parciales tiene un valor del 50 % de la calificación total, de los cuales se requiere que el capacitando obtenga un promedio mínimo de 8 para ser acreditado que es equivalente al 40 % de la calificación total. |
| **EVALUACIÓN EVALUACION FINAL** | 30 | 24 | En este curso, la evaluación final tiene un valor del 30 % de la calificación total, de los cuales se requiere que el capacitando obtenga una calificación mínima de 8 para ser acreditado que es equivalente al 24 % de la calificación total. |
| **TOTAL** | 100 | 80 | La calificación total es la suma de los porcentajes obtenidos en cada actividad académica.  El alumno será acreditado con el 80% de la calificación total, el cual deberá corresponder con la suma de los porcentajes mínimos requeridos por cada actividad académica. |
| ACTVIDADES ACADEMICAS | TOTAL DE HORAS | **HORAS MINIMAS REQUERIDAS** | OBSERVACIONES |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | 180 | 144 | 144 horas de práctica representa el 80 % de un total de 180 horas de la duración del curso. Son requisito para tener derecho a ser evaluado para la acreditación del curso. |

**NOTA: DE ACUERDO AL CURSO Y A SUS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES SE PUEDEN TOMAR EN CUENTA OTROS ASPECTOS COMO ELEMENTOS DE EVALUACIÓN**

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando aplicará las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Historia gastronómica de nuestro país**   2. **Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos**      1. Higiene personal      2. Limpieza      3. Desinfección      4. Temperatura | | ***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 Gastronomía Mexicana para que comparta su experiencia.    ***Teorización:***   * Explicación de la historia gastronómica de nuestro país * Explicación demostración e importancia de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos.   ***Ejercitación:***   * En equipo de cuatro personas realizar conjuntamente con el instructor como aplicar seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | ***Instalaciones:***   Aula – taller de capacitación  ***Mobiliario:***   Banco de trabajo   Mesa de trabajo  Tarca  ***Equipo:***   Báscula   Refrigerador   Licuadora:  - Semindustrial  - Casera   * Estufa * Horno * Sartenes * Olla vaporera y budinera * Cazo cónico * Charola para hornear   ***Utensilios:***   tabla para picar   * Cuchillos * Cuchara lisa * Cuchara ranurada * Pala de madera * Pala para teflón * Coladores * Bols * Trastes de plástico * Platones * Platos | ***Evaluación diagnóstica:*** Documental   Cuestionario  ***Evaluación formativa:*** Documental   Cuestionario  **El participante es competente cuando:**   * Aplica seguridad e higiene al momento de preparar los alimentos. | 10 Horas. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando aplicará las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos | | | | |
|  | |  | | | | |
| **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 | | ***Insumos:***   * Masa de maíz * Manteca de cerdo * Frijol negro * Chorizo * Hoja de chipilín * Pierna de cerdo * Pollo * Chile de árbol * Aguacate * Crema natural * Queso panela * Cuitlacoche * Harina * Mantequilla * Leche * Chaya * Flor de calabaza * Filete de pescado * Chile poblano * Costilla de cerdo * Chile guajillo * Elote * Chayote * Ejotes * Pasitas * Almendras * Alcaparra * Aceitunas * Cilantro * Limón * Nuez * Granada * Perejil * Hoja de plátano |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando aplicará las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | |  | | ***Insumos:***   * Recado rojo * Lima * Tomate rojo * Chile habanero * Naranja agria * Pimienta negra * Pimienta tabasco * Sal * Aceite * Cebolla * Pimiento o chile dulce |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. PLATILLOS REGIONALES | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando elaborará platillos regionales siguiendo las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Antojitos**      1. Tlacoyos      2. Empanas potosinas      3. Tamalitos de chipilín   2. **Sopa**      1. Sopa de tortillas      2. Sopa de lima      3. Crema de cuitlacoche      4. Crema de chaya y flor de calabaza   3. **Marisco**      1. Pescado en salsa poblana      2. Pescado a la veracruzana   4. **Carnes**      1. Mole de olla      2. Queso relleno      3. Dzid de res      4. Chile en nogada   5. **Aves**      1. Mixiotes de pollo      2. Pollo pibil      3. Mole poblano   6. **Salsas**      1. Borracha      2. Verde de aguacate      3. Tamalada      4. De árbol | | ***Encuadre Grupal:***   Presentación de la unidad   Materiales didácticos   Forma de trabajo   Objetivo contenido temático, beneficios y forma de evaluación  ***Contextualización:***   Invitación de un experto en Gastronomía Mexicana para que comparta su experiencia.  ***Teorización:***   * Explicación y demostración en la elaboración de platillos regionales la elaboración y presentación con recetas de cocina de Antojitos, sopas, mariscos, carnes, aves y salsas. * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de los antojitos como son los Tlacoyos, empanadas potosinas y tamalitos de chipilin * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de sopas, como son de tortilla, de lima, crema de cuitlacoche, de chaya y flor de calabaza. | | ***Instalaciones:***   Aula – taller de capacitación  ***Mobiliario:***   Banco de trabajo   Mesa de trabajo  Tarca  ***Equipo:***   Báscula   Refrigerador   Licuadora:  - Semindustrial  - Casera   * Estufa * Horno * Sartenes * Olla vaporera y budinera * Cazo cónico * Charola para hornear   ***Utensilios:***   tabla para picar   * Cuchillos * Cuchara lisa * Cuchara ranurada * Pala de madera * Pala para teflón * Coladores * Bols * Trastes de plástico * Platones * Platos | ***Evaluación diagnóstica:*** Documental   Cuestionario  ***Evaluación formativa:*** Documental   Guía de observación y lista de cotejo.  ***El participante es competente cuando:***  Prepara antojitos  Prepara sopa  Prepara mariscos  Prepara carnes  Prepara aves  Prepara salsas  Prepara postres. | 130/140 Horas. |

**RONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. PLATILLOS REGIONALES | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando elaborará platillos regionales siguiendo las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.7.Postres**  2.7.1.Flan  2.7.2.Queso napolitano  2.7.3.Pstel de 3 leches | | ***Teorización:***   * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de marisco: pescado en salsa poblana y veracruzana * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de carnes como son: mole de olla, queso relleno, dzid de res, chile en nogada. * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de aves: mixiotes de pollo, pollo pibil y mole poblano. * Explicación y demostración de los procedimientos en base a la receta de salsas: borracha, verde de aguacate, tamalada y de árbol.   ***Ejercitación:***   * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación antojitos como son los Tlacoyos, empanadas potosinas y tamalitos de chipilin * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación | | ***Insumos:***   * Masa de maíz * Manteca de cerdo * Frijol negro * Chorizo * Hoja de chipilín * Pierna de cerdo * Pollo * Chile de árbol * Aguacate * Crema natural * Queso panela * Cuitlacoche * Harina * Mantequilla * Leche * Chaya * Flor de calabaza * Filete de pescado * Chile poblano * Costilla de cerdo * Chile guajillo * Elote * Chayote * Ejotes * Pasitas * Almendras * Alcaparra * Aceitunas * Cilantro * Limón * Nuez * Granada * Perejil * Hoja de plátano |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. PLATILLOS REGIONALES | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando elaborará platillos regionales siguiendo las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | de sopas, como son de tortilla, de lima, crema de cuitlacoche, de chaya y flor de calabaza.   * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación de marisco: pescado en salsa poblana y veracruzana * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación receta de carnes como son: mole de olla, queso relleno, dzid de res, chile en nogada. * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración y presentación receta de de aves: mixiotes de pollo, pollo pibil y mole poblano y salsas borracha, verde de aguacate, tamalada y de árbol. * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración del flan. | | ***Insumos:***   * Recado rojo * Lima * Tomate rojo * Chile habanero * Naranja agria * Pimienta negra * Pimienta tabasco * Sal * Aceite * Cebolla * Pimiento o chile dulce |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | PLATILLOS REGIONALES | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando elaborará platillos regionales siguiendo las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración del queso napolitano * En equipo de cuatro realizar paso a paso conjuntamente con el instructor la elaboración del pastel de tres leches   ***Evaluación formativa***  Guía de observación y lista de cotejo.  ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del Capacitando y el desarrollo del curso respecto a la elaboración de platillos.   Síntesis de los temas desarrollados, y resumen general para la identificación de los logros y aclaración de dudas | |  |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD: 3** | | TECNICAS BASICAS DE TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad el participante adquirirá habilidades en el tallado de frutas y verduras. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3.1.Higiene y Seguridad**  **3.2.Historia del arte de la decoración.**  3.2.1.Arte del Mukimono  3.2.2.Arte del Kaishiki  **3.3.Arte de la decoración**  3.3.1.Tallado en frutas  3.3.2.Tallado en verduras  3.3.3.Presentación de trabajos finales. | | ***Encuadre Grupal:***   Presentación de la unidad   Materiales didácticos   Forma de trabajo   Objetivo contenido temático, beneficios y forma de evaluación  ***Contextualización:***   Invitación de un experto en Chef experto en Decoración de Platillos para que comparta su experiencia.  ***Teorización:***  El instructor explicara el concepto de higiene y la importancia que tiene en la manipulación de alimentos y sus técnicas.  El instructor explicara la seguridad y prevención que se tiene que tomar para manejar las herramientas necesarias y la materia prima.  El instructor explicará el concepto mukimono como surge en Japón esta bella tradición y la aplicación de la técnica en el tallado de frutas y verduras y la forma de presentarlas  Realizará preguntas para confirmar el conocimiento de los participantes | | * Marcadores * Pintarrón * Rota folio * Puntías * Gurbias * Cuchillos * Tabla de corte * Mandiles * Malla * Cubre boca * Servilleta * Mesa de trabajo * Platos   **SUMINISTROS:**   * Manzana * Piña * Melón * Sandia * Puntias * Gurbias * Zanahoria * Pepino * Cebolla * Rabanitos * Tomate * Limones * Naranjas * Sukini * Lechugas * Cuchillos * Tabla de corte * Mandiles * Malla * Cubre boca * Servilleta * Mesa de trabajo * Platos | ***Evaluación diagnóstica:*** Documental   oral  ***Evaluación formativa:*** Documental   Guía de observación y lista de cotejo.  ***El participante es competente cuando:***   * Talla frutas * Talla verduras. | 40/180 Horas. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 3. Arte de la decoración | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad el participante adquirirá habilidades en el tallado de frutas y verduras. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | El instructor explicará el concepto de kaishiki y su importancia que tiene así como la técnica que se utiliza en el arte del tallado de frutas y verduras y la forma de presentarlas.  Realizará preguntas para comprobar los conocimientos de los participantes  El instructor demostrará con la aplicación de la técnica como tallar frutas y la selección de las mismas y solicitará que en forma invidual realicen el tallado en cada una de las frutas como son: manzanas, melón y sandía entre otras.  El instructor demostrará con la aplicación de la técnica como tallar verduras y la selección de las mismas y solicitará que en forma invidual realicen el tallado en: Zanahoria, lechuga entre otras. | |  |  | 34 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD: 3** | | TECNICAS BASICAS DE TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad el participante adquirirá habilidades en el tallado de frutas y verduras. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***  El instructor dará instrucciones para que los participantes de acuerdo a la demostración del instructor elaboren:   * El tallado de frutas * El tallado de verduras * Presentar los trabajos.   ***Reflexión:***   * Coordinar una sesión de análisis de los temas relacionándolo con tallado de frutas y verduras su aplicy ación en el ámbito de laboral. * El instructor realiza un resumen en conjunto con los alumnos del grupo para la aclaración de posibles dudas. * Síntesis de los temas desarrollados, y resumen general para la identificación de los logros y aclaración de dudas * Aplicación de la evaluación final.   Despedida del curso | | * Marcadores * Pintarrón * Rota folio * Puntías * Gurbias * Cuchillos * Tabla de corte * Mandiles * Malla * Cubre boca * Servilleta * Mesa de trabajo * Platos   **SUMINISTROS:**   * Manzana * Piña * Melón * Sandia * Puntias * Gurbias * Zanahoria * Pepino * Cebolla * Rabanitos * Tomate * Limones * Naranjas * Sukini * Lechugas * Cuchillos * Tabla de corte * Mandiles * Malla * Cubre boca * Servilleta * Mesa de trabajo * Platos | Aplicación de un cuestionario como evaluación final. |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 2 | 4 | 10 | 8 |
| 2 | 7 | 23 | 130 | 104 |
| 3 | 3 | 5 | 40 | 32 |
| **TOTALES** | **8** | **23** | **180** | **144** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Cocina nacional Mexicana  Platillos para chuparse los dedos  Autor: Carlos Varela  Editorial Selector  Año 1993  Cocina mexicana para el mundo  Saberes y sabores de Alicia Gronella de’angeli  Autor : Jorge d’angeli y Alicia  Editorial Everest  Cocina sana con fibras  Barbara Rios Bucher  Editorial Everest  Decoración con Frutas  Autor: Ofelia Audry  Editorial: Trillas  El arte de la decoración en la Comida  Autor: Yvette Stachowiak  Editorial: Hymsa |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ELABORO:  GINER GUADALUPE OJEDA CHI  Cheff Hotel Casa Mexicana  Instructor  LIGIA MARGARITA KU MAY  Jefa de Capacitación  Unidad Cozumel  REVISO:  LPI. JULIA ELENI PADILLA LEDESMA |