FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

***LA GRAN TENDENCIA “PASTELES SIN CUBIERTA”***

**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, ha elaborado el curso **La Gran Tendencia “Pasteles sin Cubierta”** en base a las necesidades y apoyando a la sana alimentación de la población, siendo esta una opción más saludable por la menor cantidad de azúcar que se utiliza, así como ampliar la gama de productos de aquellas personas que se dedican a la pastelería.  Este programa contiene una de las últimas tendencias en pasteles “Sin cubierta”, que sirve 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 20 horas de capacitación, 1 unidad y 4 temas:  **1.- ELABORACIÓN DE PASTELES SIN CUBIERTA**  1.1 Seguridad e higiene  1.2 Materiales y equipos  1.3 Elaboración de pasteles y bizcochos  1.4 Elaboración de betunes y rellenos |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa **La Gran Tendencia** “**Pasteles sin cubierta”** es realizado a petición de los capacitandos que han tomado cursos de pastelería y que desean actualizarse con nuevas técnicas, siendo lo más importante de esta tendencia la naturalidad de los sabores utilizando menos azúcar sin perder la originalidad de los postres, son pasteles más saludables y que se puede apreciar su interior, lo cual ayudaría a una mejor alimentación a nuestra población, así como generar nuevas oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa así como en los comercios. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso **La Gran Tendencia** “**Pasteles sin cubierta”**, el capacitando elaborará pasteles utilizando las nuevas técnicas y con menor cantidad de azúcar para crear pasteles como son: Bizcochos, Pastel de frutos del bosque, Pastel delicia de fresas, Pastel de naranja, Pastel de mandarina y Genoveva de frutos rojos, así como los tipos de rellenos y betunes para cada uno de los productos, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso “**La Gran Tendencia** **Pasteles sin cubierta**” 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** |  |  | **ELABORACIÓN DE PASTELES SIN CUBIERTA** |
|  | **1.1** |  | **Seguridad e higiene** |
|  | **1.2** |  | **Materiales y equipos** |
|  | **1.3** |  | **Elaboración de bizcochos y pasteles** |
|  |  | 1.3.1. | Bizcochos |
|  |  | 1.3.2. | Pastel Delicia de fresas |
|  |  | 1.3.3 | Pastel de naranja y mandarina |
|  |  | 1.3.4. | Pastel de Frutos del bosque |
|  |  | 1.3.5 | Genoveva de frutos rojos |
|  |  |  |  |
|  | **1.4** |  | **Elaboración de Rellenos y betunes** |
|  |  | 1.4.1 | Rellenos y betunes naturales |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**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 |
| 20 | 16 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **ELABORACIÓN DE PASTELES SIN CUBIERTA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de biscochos y pasteles sin cubierta así como los rellenos y betunes para cada uno de los productos, siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Seguridad e higiene**   2. **Materiales y equipo**   3. **Elaboración de bizcochos y pasteles**   1.3.1 Bizcochos  1.3.2 Pastel delicia de fresas  1.3.3 Pastel de naranja y mandarina  1.3.4 Pastel de frutos del bosque   * + 1. Genoveva de frutos rojos   1. **Elaboración de rellenos y betunes**   1.4.1 Rellenos y betunes naturales | | | ***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:***   * Proyección de videos de la elaboración de las nuevas tendencias de pasteles   ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará la importancia de técnicas de seguridad e higiene * El instructor explicará y demostrará el uso correcto de los materiales para la elaboración de pasteles * El instructor explicará y demostrará las nuevas técnicas para la elaboración de bizcochos y los diferentes pasteles. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora * Licuadora * 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   ***Evaluación final:***   * Cuestionario * Documental * De campo | 20 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- ELABORACIÓN DE PASTELES SIN CUBIERTA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de biscochos y pasteles sin cubierta así como los rellenos y betunes para cada uno de los productos, siguiendo las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | * El instructor explicará y demostrará la elaboración de rellenos y betunes que son complementos para los pasteles.   ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá la importancia del manejo de seguridad e higiene * El alumno identificará el uso correcto de los materiales para la elaboración de pasteles * El alumno aplicando las nuevas técnicas, elaborará bizcochos y los diferentes pasteles. * El alumno realizará los rellenos y betunes, de acuerdo a los tipos de pasteles elaborados. | * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * Bases para pasteles * charolas   ***Insumos:***   * Harina * Huevo * Leche * Azúcar * Mantequilla * Queso crema * Pan de caja * Pasitas * Canela * Clavo * Naranja * Royal o polvo para hornear * Manteca vegetal * Azúcar glass * Fresas * Frutos rojos * Chocolate * Zarzamoras * Kiwi |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **1.- ELABORACIÓN DE PASTELES SIN CUBIERTA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de biscochos y pasteles sin cubierta así como los rellenos y betunes para cada uno de los productos, 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 | |  |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 4 | 6 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **4** | **6** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **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: CAROLINA LLANERO PÉREZ  Revisó:  JULIA ELENI PADILLA LEDESMA |