

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

## PROGRAMA DEL CURSO NO REGULAR

## MESA DE POSTRES

**HORAS: 40**

|  |
| --- |
| **PRESENTACION** |
| El Instituto de Capacitación para el trabajo presenta el curso “Mesa de postres”. La combinación perfecta de ingrediente como el chocolate, fresas, licores, Colores y de texturas perfectas como cremas, hacen que los Postres resulten ideales para toda ocasión, o para acompañar una buena taza de café, para convivir con los amigos o la familia.  Usando técnicas para la preparación de la mesa de postres y qué decir de los productos terminados que se antojan de solo verlos, esto es parte de este fascinante mundo de la Panadería y la repostería.  En esta ocasión nos preocupamos para ofrecer novedosos productos y sus maravillosas decoraciones para toda ocasión, obteniendo las mejores recetas y técnicas para su elaboración, el programa está compuesto por siete unidades.  1.- **Higiene y Seguridad**  **2.- Materia prima**  **3.- Conservación**  **4.- Técnicas de Elaboración de Mesa de Postres**  **5.- Reconocimiento de Equipo y Maquinaria.**  **6.- Montaje de Mesa de Postres**  **7.- Control de costos** |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACION** |
| El motivo de la aplicación de este curso es muy interesante y más para los fanáticos de la Mesa de Postres. En algunos días del año se apetece probar un delicioso Postre hecho con las mejores recetas estándar utilizadas en la pastelería internacional con el fin de convivir con los amigos o familiares o para festejar esos momentos de alegría.  Por este motivo se ha elaborado este programa para dar a conocer más esta parte de la repostería utilizando nuevas técnicas en su elaboración para obtener una mesa de postres con los más altos estándares de control de calidad. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVOS** |
| Al término del curso el c apacitando adquirirá conocimientos y habilidades necesarias para realizar una gran variedad de Postres y ofrecer a los amigos, familiares o público en general un producto de calidad para fiestas y eventos. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso “Mesa de Postres” 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, autorizados por la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **Higiene y Seguridad** |
|  | 1.1 |  | Higiene |
|  | 1.2 |  | Herramientas y utensilios |
| **2** |  |  | **Materia prima** |
|  | 2.1 |  | Materia prima básica |
|  |  | 2.1.1 | Harina |
|  |  | 2.1.2 | Azúcar |
|  |  | 2.1.3 | Chocolate |
|  |  | 2.1.4 | Chantilly |
|  |  | 2.1.5 | Glucosa |
|  | 2.1.2 |  | Bases para Postres. |
|  |  |  |  |
| **3** |  |  | **Conservación** |
|  | 3.1 |  | Congelación |
|  | 3.2 |  | Refrigeración |
| **4** |  |  | **Técnicas de Elaboración de Mesa de Postres** |
|  | 4.1 |  | Postres Fríos. |
|  | 4.2 |  | Postres Calientes. |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTENIDOS** | **NOMBRE** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **5** |  |  | **Reconocimiento de Equipo y Maquinaria.** |
|  | 5.1 |  | Horno y Maquinaria. |
|  | 5.2 |  | Utensilios y Herramientas |
|  | 5.3 |  | Área de Trabajo |
| **6** |  |  | **Montaje de Mesa de Postres** |
|  | 6.1 |  | Tipos de Montaje |
|  | 6.2 |  | Presentación de Montaje de mesa de postres |
| **7** |  |  | **Control de Costos** |
|  | 7.1 |  | Costeo de Producto |
|  | 7.2 |  | Venta de producto |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADEMICAS** | **%** | **% MÍNIMO 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. |
| **DISCIPLINA, PARTICIPACIÓN, PRESENTACIÓN, ESPÍRITU, COLABORACIÓN, HORAS EXTRAS** | 50 | 40 | En este curso los aspectos de disciplina, participación, espíritu, colaboración y horas extras son objeto de evaluación que se tomará en cuenta en la calificación del capacitando siendo el mínimo aprobatorio de 40% de la calificación total. |
| **EVALUACIÓNES** | 30 | 24 | En este curso, el promedio de evaluaciones físicas, técnicas, prácticas, teóricas o de investigación tienen un valor del 30 % de la calificación total, de los cuales se requiere que el capacitando obtenga un promedio mínimo de 80 para ser acreditado. |
| **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. |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **HORAS PRÁCTICAS** | **85** | **68** | 80 horas de práctica representa el 80 % de un total de 85 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:** | **Higiene y Seguridad** | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificará la materia prima, las herramientas y las medidas de seguridad e higiene que se utilizarán en los diferentes procesos de amasado para una correcta elaboración de mesa de postre. | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN TIEMPO** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.- HIGIENE Y SEGURIDAD**  **1.1 Higiene.**  **1.2. Herramientas y utensilios** | ***Encuadre grupal:***   * Aplicar la técnica de integración grupal e identificar las expectativas de los participantes. * Presentar el curso, objetivo general, duración, forma de trabajo, evaluación inicial, formativa y final para establecer compromisos de aprendizaje. * Aplicar instrumentos de la evaluación diagnóstica al inicio del curso. * Ajustar la complejidad de los contenidos del curso con respecto a los resultados de la evaluación.   ***Contextualización:***   * Organización de visitas a industrias panificadoras y Pastelerías para observar los procedimientos de higiene y seguridad, Materia Prima y conservación, así como los equipos y maquinarias que se utilizan para grandes volúmenes * Invitar a una persona experta del tema para hablar de los beneficios y la importancia del curso.   ***Teorización:***  El instructor explicará la importancia de tener seguridad e higiene en la elaboración de los alimentos y bebidas así como dar a conocer los materiales y herramientas necesarias para elaborar productos Mesa de Postres | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  Charolas  Moldes  Espátulas  Cortadores  Tazones  Tazas Medidoras  Colador  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU | **Evaluación Diagnóstica:**  Evaluación Inicial Oral  **Evaluación Formativa:**  Cuestionario de opción múltiple.  **El alumno es competente cuando:**  -Iidentifica las herramientas así como las funciones de las mismas.  -Identifica la materia prima indispensable para llevar a cabo su tarea. | 10 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **Higiene y Seguridad** | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificará la materia prima, las herramientas y las medidas de seguridad e higiene que se utilizarán en los diferentes procesos de amasado para una correcta elaboración de mesa de postre. | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN TIEMPO** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Ejercitación:***  El instructor dividirá al grupo en equipos para que cada uno identifique los materiales, las herramientas y la materia prima que se utilizará para preparar la mesa de postres.  ***Reflexión:***  El instructor hará un resumen para verificar los conocimientos adquiridos así como para solucionar dudas que pudieran existir. | **Suministros:**  Harina,  Huevos,  Azúcar,  Maicena,  Royal,  Sal |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **MATERIA PRIMA** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificará la materia prima, realizará los diferentes procesos de amasado para una correcta elaboración de bases para postres. | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.- MATERIA PRIMA**  **2.1 Materia prima básica**  2.1.1. Harina  2.1.2. Azúcar  2.1.3. Chocolate  2.1.4. Chantilly  2.1.5. Glucosa.  **2.2 Bases para postres** | ***Encuadre grupal:***   * Presentar el objetivo de la unidad, forma de trabajo, evaluación formativa. * Repaso de la unidad vista en la clase anterior.   ***Contextualización:***   * Organización de visitas a industrias panificadoras y Pastelerías para observar los procedimientos de higiene y seguridad, Materia Prima y conservación, así como los equipos y maquinarias que se utilizan para grandes volúmenes * Invitar a una persona experta del tema para hablar de los beneficios y la importancia del curso.   ***Teorización:***  El instructor explicará la importancia de conocer las características de los productos a utilizar en la elaboración de los alimentos y bebidas así como dar a conocer los materiales y herramientas necesarias para elaborar las bases para los postres.  ***Ejercitación:***  Los participantes trabajaran en grupos e identificarán las características de los productos a utilizar en la elaboración de las bases para los postres.    ***Reflexión:***   * Coordinar una sesión de análisis de los temas relacionándolo con la materia prima en relación a la mesa de postres. * El instructor realiza un resumen en conjunto con los alumnos del grupo para la aclaración de posibles dudas. | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  Charolas  Moldes  Espátulas  Cortadores  Tazones  Tazas Medidoras  Colador  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU  Harina  Azúcar  Chocolate  Chantilly  Glucosa  Huevos,  Maicena,  Royal,  Sal | **Evaluación Formativa:**  Cuestionario de opción múltiple.  **El alumno es competente cuando:**  -Iidentifica las herramientas así como las funciones de las mismas.  -Selecciona los materiales que se deberán de aplicar en el amasado para la elaboración de panes.  -Selecciona los tipos de grasas que deberán aplicar en el amasado según el tipo de pan a elaborar.  -Identifica la materia prima indispensable para llevar a cabo su tarea. | 10 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **CONSERVACIÓN** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante conocerá y aplicará las técnicas correctas de congelación y refrigeración de los alimentos para la correcta conservación, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3- CONSERVACIÓN**    **3.1. Congelación**  **3.2. Refrigeración** | ***Encuadre grupal:***  El instructor explicara el objetivo de la unidad.  Hará un resumen de la unidad anterior y presentará la manera de evaluar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará vídeos relacionados con la conservación de los postres  ***Teorización:***  El instructor explicará y demostrará la forma adecuada para conservar los postres, tanto en congelación como en refrigeración.  ***Ejercitación:***  Los participantes mostrarán las formas diferentes de conservar los postres, utilizando las temperaturas adecuadas para Refrigeración y Congelación de alimentos.  ***Reflexión:***  El instructor hará un resumen para verificar los conocimientos adquiridos así como para solucionar dudas que pudieran existir. | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  Charolas  Moldes  Espátulas  Cortadores  Tazones  Tazas Medidoras  Colador  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU  Harina  Azúcar  Chocolate  Chantilly  Glucosa | **Evaluación Formativa:**  -Guía de Observación  **El alumno es competente cuando:**  -Iidentifica las temperaturas adecuadas de Congelación y Refrigeración. | 10 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE UNA MESA DE POSTRES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el participante conocerá y aplicará las técnicas correctas para la elaboración de la mesa de postres, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | | **TIEMPO** |
| **4.- TECNICAS DE ELABORACIÓN DE POSTRES.**    **4.1 Postres Fríos**  **4.2. Postres Calientes.** | ***Encuadre Grupal:***  El instructor explicará el objetivo de la Unidad y el propósito.  Resumen de la unidad anterior y manera de evaluar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará vídeos relacionados con la conservación de los postres  ***Teorización:***  El instructor explicará y demostrará la importancia de aplicar las técnicas correctas para la elaboración de postres fríos y calientes, utilizando las medidas de seguridad e higiene.  ***Ejercitación:***  Los participantes elaboraran, utilizando las medidas de seguridad e higiene así como las técnicas correctas, la elaboración de los postres fríos y clientes, para una mesa de postres de acuerdo con los lineamientos brindados por el instructor.  ***Reflexión:***   * Coordinar una sesión de análisis de los temas relacionándolo con la Elaboración de postres calientes y fríos, en relación a la mesa de postres. * El instructor realiza un resumen en conjunto con los alumnos del grupo para la aclaración de posibles dudas. | | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  Charolas  Moldes  Espátulas  Cortadores  Tazones  Tazas Medidoras  Colador  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU  Harina  Azúcar  Chocolate  Chantilly  Glucosa  Huevos,  Maicena,  Royal,  Sal | | **Evaluación Formativa:**  -Guía de Observación  **El alumno es competente cuando:**  -Elabore correctamente los postres fríos y calientes, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | 15 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **RECONOCIMIENTO DE EQUIPO Y MAQUINARIA.** | | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante conocerá e identificará las diferentes maquinarias y equipos de un taller para la elaboración de pan, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | | **TIEMPO** | |
| **5.- RECONOCIMIENTO DE EQUIPO Y MAQUINARIA**.    **5.1 Horno y Maquinaria.**  **5.2 Utensilios y Herramientas.**  **5.3 Área de trabajo.** | ***Encuadre Grupal:***  El instructor explicará el objetivo de la Unidad y el propósito de la misma.  Resumen de la unidad anterior y manera de evaluar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará vídeos relacionados con diferentes talleres de panadería  ***Teorización:***  El instructor explicará y demostrará para que se utiliza cada maquinaria según sus características, utilizando las medidas de seguridad e higiene.  ***Ejercitación:***  Los participantes identificarán las diferentes maquinarias y equipos así como la función de cada una de ellas según sus características, reconociendo las diferentes áreas de trabajo.  ***Reflexión:***   * Coordinar una sesión de análisis de los temas relacionándolo con los tipos de maquinarias y herramientas de un taller de panadería * El instructor realiza un resumen en conjunto con los alumnos del grupo para la aclaración de posibles dudas. | | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU | | **Evaluación Formativa:**  -Evaluación de campo  **El alumno es competente cuando:**  -Identifique los equipos y maquinarias que existen en los diferentes talleres de panaderías, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | 15 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **MONTAJE DE MESA DE POSTRES.** | | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante conocerá y montara los diferentes tipos de montaje de mesas para postres para una presentación adecuada, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | | **TIEMPO** | |
| **6.- MONTAJE DE MESA DE POSTRES.**    **6.1 Tipos de Montaje.**  **6.2 Presentación de montaje de mesa de Postres.** | ***Encuadre Grupal:***  El instructor explicará el objetivo de la Unidad y el propósito de la misma.  Resumen de la unidad anterior y manera de evaluar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará vídeos de los diferentes montajes de mesas que se pueden elaborar.  ***Teorización:***  El instructor explicará y demostrará los diferentes tipos de montaje y presentación de las mesas, utilizando las medidas de seguridad e higiene.  ***Ejercitación:***  Los participantes identificarán las diferentes tipos de montajes, y presentaran el montaje de una mesa según el tema que se les proporcionará.  ***Reflexión:***   * Coordinar una sesión de análisis de los temas relacionándolo con los tipos de maquinarias y herramientas de un taller de panadería * El instructor realiza un resumen en conjunto con los alumnos del grupo para la aclaración de posibles dudas. | | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  Charolas  Moldes  Espátulas  Cortadores  Tazones  Tazas Medidoras  Colador  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU  Harina  Azúcar  Chocolate  Chantilly  Glucosa  Huevos,  Maicena,  Royal,  Sal | | **Evaluación Formativa:**  -Evaluación de campo  -Guía de Observación  **El alumno es competente cuando:**  -Realice el montaje de una mesa de postre según los requerimientos solicitados. | | 15 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **CONTROL DE COSTOS.** | | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante conocer los costos de adquisición de material así como de producción para la venta de su producto. | | | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | | **TIEMPO** | |
| **7.- CONTROL DE COSTOS.**    **7.1 Costeo de Producto.**  **7.2 Venta de Producto.** | ***Encuadre Grupal:***  El instructor explicará el objetivo de la Unidad y el propósito de la misma.  Resumen de la unidad anterior y manera de evaluar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará vídeos relacionados al tema en cuestión.  ***Teorización:***  El instructor explicará y demostrará como elaborar los costos de sus productos de acuerdo a la materia prima utilizada.  ***Ejercitación:***  Los participantes elaboraran los procedimientos para emitir los costos de sus productos según la materia prima utilizada, para una venta correcta.  ***Reflexión:***   * Coordinar una sesión de análisis de los temas relacionándolo con los tipos de maquinarias y herramientas de un taller de panadería * El instructor realiza un resumen en conjunto con los alumnos del grupo para la aclaración de posibles dudas. | | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Material y equipo audiovisual:***  Pizarrón  Proyector  CPU | | **Evaluación Formativa:**  -Guía de Observación  **Evaluación Final:**  -Documental  **El alumno es competente cuando:**  -Realice el correcto costeo de su producto a elaborar para su venta. | | 10 hrs. |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 2 | 0 | 10 | 8 |
| 2 | 2 | 5 | 10 | 8 |
| 3 | 2 | 0 | 10 | 8 |
| 4 | 2 | 0 | 15 | 12 |
| 5 | 3 | 0 | 15 | 12 |
| 6 | 2 | 0 | 15 | 12 |
| 7 | 2 | 0 | 10 | 8 |
| SUBTOTALES | 15 | 5 | 85 | 68 |
| **TOTALES** | **15** | **5** | **85** | **68** |

|  |
| --- |
| **FUENTES DE INFORMACIÓN.** |
| **Postres tradicionales**  Autor: Fabiola Ríos Beltrán.  **Postres Deliciosos Doña Lupita**  Autor: Fabiola Ríos Beltrán  Editorial: Balpe S.A. de C.V. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| **INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO**  **Unidad Chetumal**  Instructor: ROMAN JAVIER PALMA GONZALEZ.  REVISÓ:  Lpi. Julia Eleni Padilla Ledesma |