FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

**PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR:**

**“MONTAJE DE PLATILLOS NAVIDEÑOS”**

**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 bebidas, ha elaborado el curso **“MONTAJE DE PLATILLOS NAVIDEÑOS”** en base a las necesidades y requerimiento de aquellas personas que coordinan eventos especiales.  Este programa contiene métodos y técnicas de decoración de platillos, 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 20 horas de capacitación, 2 unidades y 7 temas:  **1.-ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ESTRUCTURAR DECORACIÓN DE PLATILLOS DE MANERA PROFESIONAL**  1.1 Seguridad e higiene  1.2 Materiales básicos para la elaboración de aceites saborizados y reducciones  1.3 Técnicas para estructurar e identificar montaje en diferentes tipos de platos (Formas y tamaños)  **2.- TÉCNICAS DE DECORACIÓN DE PLATILLOS**  2.1.1 Estructura del platillo, Altura y Forma  2.1.2 Ideologías y tendencias  2.1.3 Elementos decorativos acorde a ingredientes presentes en el platillo estandarizado  2.1.4 Colorimetría |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa es realizado a petición de los capacitandos que han tomado cursos de cocina navideña o cocina en general y desean actualizarse con nuevas tendencias y una de ellas es el **“MONTAJE DE PLATILLOS NAVIDEÑOS”**, la cual son platillos montados de manera profesional, 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 desempeñan, para ir generando nuevas oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso **“MONTAJE DE PLATILLOS NAVIDEÑOS”**, el capacitando elaborará platillos empleando los diferentes montajes de manera profesional utilizando formas, colores, texturas y sabores presentes, que les permitirá especializarse o bien fomentar el autoempleo, respetando las medidas de seguridad e higiene. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| Todas aquellas personas que tengan el gusto por lo especial y exquisito y tengan la meta de ser el éxito de las reuniones familiares y eventos especiales ya sea profesionalmente o por gusto propio.  1.- Tener 15 años cumplidos  2.- Sepan leer y escribir  3.- Asistencia 90%  4.- 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** |  |  | **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ESTRUCTURAR DECORACIÓN DE PLATILLOS DE MANERA PROFESIONAL** |
|  | **1.1** |  | **Seguridad e higiene** |
|  | **1.2** |  | **Materiales básicos para la elaboración de aceites saborizados y reducciones** |
|  | **1.3** |  | **Técnicas para estructurar e identificar montaje en diferentes tipos de platos (Formas y tamaños)** |
|  |  | 1.3.1. | Materia Prima |
|  |  | 1.3.2. | Diferentes formas de platos |
|  |  | 1.3.3 | Optimización de espacios en el plato |
| **2** |  |  | **TÉCNICAS DE DECORACIÓN DE PLATILLOS** |
|  | **2.1.1** |  | **Estructura del platillo, Altura y Forma** |
|  | **2.1.2** |  | **Ideologías y tendencias** |
|  | **2.1.3** |  | **Elementos decorativos acorde a ingredientes presentes en el platillo estandarizado** |
|  | **2.1.4** |  | **Colorimetría** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 30 |  |
| EVALUACIÓN 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 PRODUCTOS PARA ESTRUCTURAR DECORACIÓN DE PLATILLOS DE MANERA PROFESIONAL** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el capacitando será capaz de identificar los materiales e insumos para la elaboración de la correcta estructura de un platillo estandarizado, así como la implementación de un sistema de higiene y seguridad. | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Seguridad e higiene**   2. **Materiales básicos para la elaboración de aceites saborizados y reducciones**   3. **Técnicas para estructurar e identificar montaje en diferentes tipos de platos (Formas y tamaños)**   **1.3.**1 Materia Prima  1.3.2 Diferentes formas de platos  1.3.3 Optimización de espacios en el plato | | ***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:***   * Testimonio de alumnos y maestro acerca de su experiencia personal en decoración y estandarización.   ***Teorización:***   * Explicación de la importancia de técnicas de seguridad e higiene * Explicación del uso de espacios y formas * Presentación y demostración de los materiales básicos para decoración de platillos. * Explicación demostración de la elaboración de platillos estandarizados. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora:   Semindustrial  Casera   * Batidor:   Globo   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Sartenes * Platos de presentación * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * De campo | 8 hrs |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ESTRUCTURAR DECORACIÓN DE PLATILLOS DE MANERA PROFESIONAL** | | | |
| **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 diferentes formas de montaje de platillos. * El alumno identificará los materiales básicos para la elaboración estética de platillos * El alumno elaborará diferentes platillos empleando diversos tipos de decoración   ***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 * charolas   ***Insumos:***   * Carnes rojas * Carnes blancas * Pescados * Mariscos * Mantequilla * Aceite de cocina * hierbas * sal * Pimienta * Azúcar * Vegetales * Frutas * Azúcar glas * Caldos |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- TÉCNICAS DE DECORACIÓN DE PLATILLOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando será capaz de elaborar diferentes tipos de montaje utilizando diferentes materias primas, colorimetría y tendencias que se utilizan en el ámbito gastronómico actual | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1.1 Estructura del platillo, Altura y Forma**  **2.1.2 Ideologías y Tendencias**  **2.1.3 Elementos decorativos acorde a ingredientes presentes en el platillo estandarizado**  **2.1.4 Colorimetría** | | ***Encuadre Grupal:***   * Presentación de la unidad y su contenido * Forma de trabajo * Objetivo de la unidad y beneficios.   ***Contextualización:***   * Testimonio de alumnos y maestro acerca de su experiencia personal en decoración y estandarización.   ***Teorización:***   * Explicación y demostración de cómo estructurar espacios y formas para el montaje. * Explicación de las tendencias en decoración. * Explicación y decoración de elementos decorativos. * Explicación de colorimetría, texturas, sabores y formas   ***Ejercitación:***   * El alumno elaborará platillos implementando técnicas, métodos, tendencias e ideologías presentes en el ámbito gastronómico actual * El alumno elaborará platillos estandarizados siguiendo su propia interpretación estética. | | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora:   Semindustrial  Casera   * Batidor:   Globo   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Sartenes y ollas * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * bowls | ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación final:***   * De campo | 12 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- TÉCNICAS DE DECORACIÓN DE PLATILLOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el capacitando será capaz de elaborar diferentes tipos de montaje utilizando diferentes materias primas, colorimetría y tendencias que se utilizan en el ámbito gastronómico actual | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * El alumno estructurará los platillos tomando en cuenta altura y forma. * El alumno decorará los platillos acordes a los ingredientes presentes en el platillo. * El alumno colocará las guarniciones creando una colorimetría apetecible a la vista del comensal, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene.   ***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 | 3 | 3 | 8 | 4 |
| 2 | 4 | 0 | 12 | 12 |
| **TOTALES** | **7** | **3** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Dirección de alimentos y bebidas en hoteles.  Editorial : Limusa.  Año : 2005 |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: L.A.C. Ramón de Jesús Ramos Vargas  REVISÓ:  JULIA ELENI PADILLA LEDESMA |