

Instituto de Capacitación para el Trabajo del

Estado de Quintana Roo

# Dirección General

**Dirección Técnica-Académica**

PROGRAMA DE CURSO DE NO REGULAR:

***“PAN DE MUERTO Y ROSCA DE REYES”***

**20 HRS.**

|  |
| --- |
| 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 y bebidas, ha elaborado el curso **“PAN DE MUERTOS Y ROSCA DE REYES”** en base a las necesidades y requerimientos de aquellas personas que deseen aprender nuevas recetas para estos eventos especiales o simplemente para su consumo.  Este programa servirá para enseñar a elaborar el pan de muerto y la rosca de reyes de manera tradicional dentro de a lo que la panadería mexicana se refiere y también se elaborarán otras variantes de los mismos que van con la evolución de la gastronomía mexicana y la modernidad en el uso de diferentes insumos. Con duración de 20 horas de capacitación, 3 unidades y 10 Temas:  **1** INTRODUCCCIÓN AL PANADERIA  1.1 Aplicación de la NOM. 093  1.2 Seguridad e higiene  1.3 Herramientas y utensilios  **2** CONOCIMIENTOS GENERALES.  2.1 Características básicas de la panadería mexicana  2.2 Singularidad regional  2.3 Materia prima  **3** ELABORACIÓN DE PAN DE MUERTO Y ROSCA DE REYES  3.1 Pan de muerto tradicional  3.2 Variantes del pan de muerto  3.3 Rosca de reyes tradicional  3.4 Variantes de la rosca de reyes |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa **“PAN DE MUERTO Y ROSCA DE REYES”** es diseñado en atención a la petición por parte los usuarios que han tomado cursos de alimentos y desean ampliar sus conocimientos con nuevas recetas, siendo una de ellas las recetas de Pan de muerto y Rosca de reyes y generar nuevas oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa para su consumo o comercialización. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL** |
| Al finalizar el curso el capacitando obtendrá los conocimientos y habilidades básicos en la elaboración de pan de muerto y roscas de reyes tradicionales, tomando en cuenta la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos así como sus variantes y sabores. De ésta manera el capacitando logrará poner en práctica los conocimientos aprendidos para los fines que más le convengan. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Pan de Muerto y Rosca de Reyes”** 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** |  |  | **INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA** |
|  | 1.1 |  | Aplicación de la NOM. 093 |
|  | 1.2 |  | Seguridad Higiene |
|  | 1.3 |  | Herramientas y utensilios |
| **2** |  |  | **CONOCIMIENTOS GENERALES.** |
|  | 2.1 |  | Características básicas de la panadería mexicana |
|  | 2.2 |  | Singularidad regional |
|  | 2.3 |  | Materia prima |
| **3** |  |  | **ELABORACIÓN DE PAN DE MUERTO Y ROSCA DE REYES** |
|  | 3.1 |  | Pan de muerto tradicional |
|  | 3.2 |  | Variantes del pan de muerto |
|  | 3.3 |  | Rosca de reyes tradicional |
|  | 3.4 |  | Variantes de la rosca de reyes |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| **ASISTENCIA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 20 | 16 | - |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 40 | 32 | - |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 40 | 32 | - |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| 16 | 16 | - |

**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 PANADERÍA** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar la unidad, el capacitando conocerá las herramientas y utensilios aplicando la Norma 093 así como las medidas de seguridad e higiene, para la correcta elaboración de los productos. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **1.1 Aplicación de la NOM. 093**  **1.2 Seguridad e Higiene**  **1.3 Herramientas y utensilios** | | ***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:***   * Presentación de videos de las Tradiciones mexicanas   ***Teorización:***   * El instructor explicará la importancia que tiene al aplicar la NOM. 093 y la seguridad e higiene en el centro de trabajo. * El instructor presentará y demostrará las herramientas y utensilios que utilizaran en la elaboración del producto.   ***Ejercitación:***   * Los participantes aplicaran las NOM. 093 y emprender la seguridad e higiene en el área del trabajo. * Los participantes utilizarán las herramientas y utensilios, para la elaboración del producto.   ***Reflexión:***   * Rretroalimentación del desempeño del capacitando de los temas vistos | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación * Cocina   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Cañón * Extensión | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * De campo | 2 hrs |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **CONOCIMIENTOS GENERALES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar la unidad, el capacitando conocerá las características básicas de la panadería mexicana, manteniendo una singularidad regional en la materia prima siendo lo principal en la elaboración de los productos. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1 Características básicas de la panadería mexicana.**  **2.2 Singularidad regional.**  **2.2 Materia prima.** | | ***Encuadre Grupal:***   * Materiales didácticos * Forma de trabajo * Objetivo de la unidad, contenido temático, beneficios y forma de evaluación   ***Contextualización:***   * Presentación de videos de las Tradiciones mexicanas   ***Teorización:***   * El instructor presentará las características básicas de la panadería mexicana, así como la singularidad regional en la elaboración de los productos utilizando la materia prima.   ***Ejercitación:***   * Los participantes conocerán las características básicas de la panadería mexicana así como identificarán la materia prima para la elaboración de los productos.   ***Reflexión:***  Retroalimentación del desempeño del capacitando de los temas vistos | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación * Cocina   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Cañón * Extensión   ***Materiales e insumos:***   * Harina * Azúcar * Levadura * Huevos * Leche * Mantequilla * Crema * Pasas * Frutos secos * Vainilla * Licor * Nueces * Manteca vegetal * Ázúcar glass * Queso philadelfia * Coctel de frutas * Anís | ***Evaluación formativa:***   * De campo | 2 hrs |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **3.- ELABORACIÓN DE PAN DE MUERTO Y ROSCA DE REYES.** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar la unidad, el participante elaborará utilizando las técnicas aprendidas el Pan de muerto y la Rosca de reyes, tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3.1 Pan de muerto tradicional.**  **3.2 Variantes del pan de muerto.**  **3.3 Rosca de Reyes tradicional.**  **3.4 Variantes de la Rosca de Reyes.** | | | ***Encuadre Grupal:***   * Materiales didácticos * Forma de trabajo * Objetivo de la unidad, contenido temático, beneficios y forma de evaluación   ***Contextualización:***   * Presentación de videos de las Tradiciones mexicanas   ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará paso a paso la elaboración del Pan de muerto y sus variantes. * El instructor explicará y demostrará el procedimiento para la elaboración de la Rosca de reyes y sus variantes.   ***Ejercitación:***   * El participante elaborará paso a paso con la técnica aprendida el Pan de muerto y sus variantes. * El participante elaborará mediante el procedimiento aprendido la Rosca de reyes y sus variantes.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo de la unidad manteniendo un logro en la elaboración del Pan de muertos y Rosca de reyes con éxito. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación * Cocina   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Cañón * Extensión * Tarja   ***Equipo:***   * Refrigerador * Licuadora: * Batidor: * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Sartenes * Platos de presentación * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bowls * Mandiles   Servilletas | ***Evaluación formativa:***   * De campo.   ***Evaluación Final***   * Cuestionario. * Documental. * Presentación de los productos. | 16 hrs. |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 0 | 2 hrs. | 1 |
| 2 | 3 | 0 | 2 hrs. | 1 |
| 3 | 4 | 0 | 16 hrs. | 14 |
|  |  |  |  |  |
| **TOTALES** | **10** | **0** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| **Ciencia y Tecnología Alimentaria**   * ISSN: 1135-8122 * Sociedad Mexicana de Nutrición y * Tecnología de Alimentos México   **Animal Gourmet**   * Editorial animal SR de L   **El Universal**   * Compañía Periodística Nacional * Editorial: S. A. de C. V.   **Biblioteca Básica de Cocinas**  **Tradicionales de Colombia**   * Autor: Carlos Ordóñez Caicedo   **Pisca de sabor.**  **Autora:** Karla Hernández. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana R oo  Unidad Chetumal  Instructor: LG. Alejandro Mora Galaz  **Revisado por:**  **Lic. Andrea Catalina Téllez Morán** |