FPC/DSTP/0001



Instituto de Capacitación para el Trabajo

**del Estado de Quintana Roo**

**Dirección General**

**Dirección Técnica-Académica**

**PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR**

***“*PASTELERÍA Y DULCERÍA FINA”**

**HORAS: 80**

|  |
| --- |
| **PRESENTACIÓN** |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo ha diseñado este programa de capacitación en Pastelería y Dulcería fina con el objetivo de facilitar a aquellas personas que tienen el interés y el gusto por esta actividad el contar con los conocimientos, habilidades y actitudes que les permita autoemplearse o emplearse en alguna empresa para coadyuvar con la economía familiar.  Este curso está diseñado para aprender desde la solicitud de los insumos, materiales, equipo y herramienta, temperaturas de conservación y preparación, tiempos y la elaboración de pasteles y dulces finos más solicitados en la zona. |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACIÓN** |
| Este curso es diseñado de acuerdo a las necesidades presentadas por la población, con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la elaboración de pasteles y dulces finos, y a su vez obtenga ingresos para la mejoría en la economía familiar. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVOS** |
| Al finalizar el curso, el participante elaborará pasteles y dulces finos de acuerdo a la receta establecida, respetando las normas de seguridad e higiene establecidas para ofrecer un producto de calidad. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso “**PASTELERÍA Y DULCES FINOS**” está dirigido al público en general.  **El aspirante que desee ingresar a este curso deberá cubrir los siguientes requisitos:**   * 15 años cumplidos * Estudios mínimos de secundaria preferiblemente * Sexo indistinto. * Cubrir los requisitos según la normatividad del Instituto * Conocimientos básicos de costura   Además para poder inscribirse, el aspirante deberá entregar la documentación siguiente:   * Acta de nacimiento * Comprobante de domicilio * CURP * Comprobante 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 de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **CONOCIMIENTOS TEÓRICOS** |
|  | 1.1 |  | NOM-093-SSA1-1994 |
|  | 1.2 |  | Medición de temperatura |
|  | 1.3 |  | Medición del tiempo |
|  | 1.4 |  | Limpieza y calibración de equipos |
|  | 1.5 |  | Órdenes de requerimiento y receta estándar |
| **2** |  |  | **PROGRAMACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTELES** |
|  | **2.1** |  | **Materiales, utensilios y equipos** |
|  |  | 2.1.1. | Selección de insumos |
|  |  | 2.1.2. | Utensilios |
|  |  | 2.1.3. | Maquinaria y equipo |
|  |  | 2.1.4. | Áreas de trabajo |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
|  | **2.2** |  | **TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTELES: Procedimientos básicos de pasteles** |
|  |  | 2.2.1. | Pastel de m&m |
|  |  | 2.2.2. | Pastel de mil hojas |
|  |  | 2.2.3. | Pastel de bomba de chocolate |
|  |  | 2.2.4. | Pastel de avellanas |
|  |  | 2.2.5. | Pastel de plátano |
|  |  | 2.2.6. | Pastel de tripe mousse |
|  |  | 2.2.7. | Pastel de opera |
|  |  | 2.2.8. | Pastel de cuatro estaciones |
|  |  | 2.2.9. | Pastel de fudge |
|  |  | 2.2.10. | Pastel espiral de queso |
|  |  | 2.2.11. | Pastel de marques |
| **3** |  |  | **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE DULCERÍA FINA** |
|  | **3.1** |  | **Elaboración de dulcería fina** |
|  |  | 3.1.1. | Macarrones |
|  |  | 3.1.2. | Trufas de chocolate |
|  |  | 3.1.3. | Mazapanes cubiertos de chocolate |
|  |  | 3.1.4. | Duquesas |
|  |  | 3.1.5. | Veladoras de coco |
|  |  | 3.1.6. | Queso de almendra |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
|  |  | 3.1.7 | Almendrados |
|  |  | 3.1.8 | Garapiñados |
|  |  |  |  |
|  | **3.2** |  | **Tipos de cremas para relleno** |
|  |  | 3.2.1. | Crema pastelera de platano |
|  |  | 3.2.2. | Crema de chocolate |
|  |  | 3.2.3. | Crema de rompope |
|  |  | 3.2.4. | Crema diplomat |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| **ASISTENCIA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 85 |  |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 15 |  |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 50 | 90 |  |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 72 | 70 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **I .- CONOCIMIENTOS TEÓRICOS** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el participante identificará la terminología utilizada en el proceso, las temperaturas y tiempos de conservación y cocción, la calibración de instrumentos y la elaboración de órdenes de requerimientos y recetas estándar. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1.1 NOM-093-SSA1-1994  1.2 Medición de temperatura  1.3 Medición del tiempo  1.4 Limpieza y calibración de equipos  1.5 Órdenes de requerimiento y receta estándar | | ***Encuadre grupal:***  ♦ Presentación general del curso  ♦ Presentación del objetivo general del curso, expectativas y contenido del curso  ***Contextualización:***  Se transmitirá unas filminas sobre los productos a realizar durante el curso.  ***Teorización:***  ***Expositiva- Demostrativa***   * El instructor expondrá cuales son los puntos más importantes de la Norma Oficial mexicana en relación al manejo higiénico de alimentos. * Demostrará como se utiliza el termómetro y expondrá la tabla de temperaturas que marca la misma norma y los tiempos sugeridos para la elaboración de los panes. * Demostrará como se realiza la calibración del equipo y su limpieza. * Expondrá y elaborará junto con los participantes una receta para optimizar al máximo los insumos disponibles | | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  ♦ Rotafolio  Pintarrón  Cañon  **Insumos:**   * Plumones para pintarrón * Termómetros * Basculas | El participante realizará lo establecido en la Norma oficial mexicana.  El participante realizará la medición de temperaturas y de los tiempos que | **3 hrs** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **I .- CONOCIMIENTOS TEÓRICOS** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el participante identificará la terminología utilizada en el proceso, las temperaturas y tiempos de conservación y cocción, la calibración de instrumentos y la elaboración de órdenes de requerimientos y recetas estándar. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * Se conformaran en pequeños grupos y de forma individual identificarán la NOM-093-SSA1-1994, medición de temperatura, del tiempo, limpieza y calibración de equipos así como las ordenes de requerimiento y receta estándar * En equipo identificaran en las revistas la recetas   **Reflexión:**   * Aplicación de la evaluación formativa con la revisión del desarrollo de las técnicas de la elaboración de bisutería como son el tejido y entrelazado de acuerdo a cada subtema desarrollado * Realización de preguntas para medir el conocimiento adquirido de los temas vistos.   Resumen o síntesis de los temas vistos | | **Materiales:**   * Copias de la NOM-093-SSA1-1994 * Copias de Formatos de requerimiento. * Copias de formato de recetas estándar |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **II.- PROGRAMACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTELES** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar esta unidad, los participantes, elegirán cuales son los insumos, utensilios, equipo y herramientas necesarias para realizar pasteles, respetando los requerimientos solicitados así como las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1Materiales, utensilios y equipos**  2.1.1 Selección de insumos  2.1.2 Utensilios  2.1.3 maquinaria y equipo  2.1.4 Áreas de trabajo  **2.2 – TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTELES: Procedimientos básicos de pasteles**  2.2.1 Pastel de m & m  2.2.2. Pastel de mil hojas  2.2.3. Pastel de bomba de chocolate  2.2.4. Pastel avellanas  2.2.5. Pastel de plátano  2.2.6. Pastel de triple mousse  2.2.7. Pastel opera  2.2.8. Pastel cuatro estaciones  2.2.9. Pastel fudge  2.2.10. Pastel espiral de queso  2.2.11. Pastel de marques | | ***Encuadre***  Se presentará los objetivos de la unidad  Contextualización  Se realizará una presentación de los utensilios además de diferentes presentaciones de pasteles  ***Teorización***  Exposición y demostración:  El instructor expondrá la forma de analizar los insumos para seleccionar los que cumplan con los requerimientos solicitados.  EL instructor demostrará como elegir utensilios, maquinaria y equipo de acuerdo a los productos que vayan a realizar.  El instructor expondrá cuales son las áreas de trabajo que son más comunes encontrar en las empresas  El instructor explicará la elaboración de cada uno de los pasteles finos enlistados utilizando técnicas adecuadas para cada tipo de postre.  Así como la demostración de cada una de ellas. | | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  ♦ Rotafolio  Pintarrón  **Insumos:**  Harina, huevos, azúcar, maizena, royal, sal, harina de arroz, mejorante, color vegetal, levadura, naranja, coco, chocolate, cacahuate, nuez, cerezas, leche, agua.  **Materiales:**  Licuadora, batidora,  Horno, estufa, charola, moldes, espátulas, cortadores, tazones, taza medidoras y básculas. | El participante seleccionará los insumos y materiales que se deberán de aplicar en la elaboración de pasteles. | **2 hrs** |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **II.- PROGRAMACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELES** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar esta unidad, los participantes, elegirán cuales son los insumos, utensilios, equipo y herramientas necesarias para realizar pasteles, respetando los requerimientos solicitados así como las normas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***  Los capacitandos elaborarán cada uno de los pasteles y será supervisado por el instructor y aclararán las dudas conforme vayan surgiendo.  **Reflexión**  El instructor realizará la dinámica de dialogo discusión con ejemplos de los pasteles demandados y sus costos a ofertar. | | Diapositivas:   * Mandiles * Materia prima:   harina  chocolate  crema  Queso  uvas  chantilly  queso edan  colorantes  uvas negras  zanahoria  leche  leche evaporada  leche condensada  chocolate blanco  huevos  mantequilla  azúcar  polvo para hornear   * Utensilios * Equipo * Receta * Mobiliario * Herramientas * Gorro | El capacitando elaborará la variedad de pastelería fina enlistada siguiendo los pasos adecuados para la realización de los mismos.  El instructor verificará que los pasos previamente explicados del proceso de elaboración sean aplicados de manera correcta. | 44 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE DULCERÍA FINA** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la Unidad el participante en base a las herramientas adquiridas aplicando los procesos correspondientes elaborará los diferentes tipos de dulces finos. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3.1 ELABORACIÓN DE DULCERÍA FINA**  3.1.1 Macarrones  3.1.2.- Trufas de chocolate  3.1.3.- Mazapanes cubiertos de chocolate  3.1.4.- Duquesas  3.1.5.-Veladoras de coco  3.1.6.- Queso de almendra  3.1.7.- Almendrados  3.1.8.- Garapiñados  3.2 **TIPOS DE CREMAS PARA RELLENO**  3.2.1 Crema pastelera de platano  3.2.2 Crema de chocolate  3.3.3.- crema rompope  3.3.4.- crema diplomat | | ***Encuadre***  Se presentará los objetivos de la unidad y realizará una evaluación de seguimiento  ***Contextualización***  Se les dará una introducción de la historia de elaboración de los dulces finos.  **Teorización**  **Exposición y Demostración:**  El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de los Dulces finos.  **Ejercitación**  Por equipos los alumnos elaborarán las recetas de cada uno de los dulces finos propuestos.  **Reflexión**  Se realizará la evaluación final del curso con la presentación de los dulces hechos durante el curso. | | Equipo  Báscula, horno, colador, tazón, molde, cucharón, harina, azúcar, almendras, vainilla, leche mantequilla y  Material didáctico:  Cañon  laptop | Evaluación oral  Evaluación final | **13 hrs.**  **12 hrs**  **6 hrs** |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| **1** | 5 | 0 | 3 | 1 |
| **2** | 2 | 15 | 46 | 39 |
| **3** | 2 | 12 | 31 | 35 |
| **TOTALES** | **9** | **27** | **80** | **75** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| **Lo Mejor de la Comida Mexicana, tomo 4 : dulces, postres y bebidas**  **Autor : Roger Diaz de Cossio**  **Panificación Casera**  **Autor : María del Refugio Delgado García**  LA GRAN REPOSTERIA PASO A PASO  OCEANO GRUPO EDITORIAL  AÑO 2000  BARCELONA ESPAÑA  POSTRES  LEXUS EDITORES  AÑO 2003-2004  COLOMBIA.  Se consultaron las siguientes páginas de Internet:  http://www.arecetas.com/postres/pasteles.htm  http://www.reposteria.cl/tortas.php |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| **INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO**  **UC-CANCUN**  **INSTRUCTOR : HENRY ANTONIO AVILES MEDINA**  **REVISO:**  **LIC. MONTSERRAT MEDEL ORTIZ**  **JEFA DE C APACITACION UNIDAD CANCÚN** |