|  |
| --- |
| **NOMBRE DEL CURSO:** PASTELERÍA FRANCESA |
| **OBJETIVO GENERAL:** Al finalizar el curso el participante con base a los conocimientos adquiridos realizará postres finos franceses de calidad, así como elaborará las decoraciones para una mejor presentación de los mismos, utilizando las medidas de seguridad e higiene. |
| **DIRIGIDO A:** Público en general. |
| **DURACIÓN:** 20 horas |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEMA** | **SUBTEMA** | **ESTRATEGIA DIDACTICA** | **APOYO DIDACTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1. **Materiales e insumos** | 1.1 Materiales e insumos para la elaboración de pastelería francesa  1.2 Seguridad e higiene | ***Encuadre grupal:***   * Presentación del instructor y del grupo mediante Aplicación de técnicas para integración y comunicación grupal * Relación de conocimientos (Diagnostico). * Presentación general del curso * Explicación del objetivo. * Explicación de las Metas a alcanzar. * Información de los beneficios del curso.   ***Contextualización:***   * Visita de un experto en pastelería francesa..   ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará los materiales e insumos a utilizar en la elaboración de pastelería francesa. * El instructor explicará y demostrará las medidas de seguridad e higiene que marca la norma.   ***Ejercitación:***   * El alumno identificará los tipos de materiales e insumos que se utilizarán durante el curso. * El participante conocerá las medidas de seguridad e higiene que se requiere en el manejo de los alimentos.   ***Reflexión:***  Resumen y síntesis del tema con la ayuda de los participantes.  Verificación de conocimiento mediante preguntas orales a los participantes. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja | **Tipo de evaluación**   * Evaluación diagnóstica | 2 horas |
| 1. **Elaboración y decoración de postres** | 2.1 Elaboración de postres:  -Bizcochos  -Choux  -Madalenas  -Mantecadas  -Merengues  -Macarrones  -Besos  2.2 Elaboración de cremas:  - Crema de vainilla  -Crema de chocolate  - Crema de naranja | ***Encuadre grupal:***   * Presentación de la unidad * Información de los beneficios de la unidad. * Retroalimentación   ***Contextualización:***   * Presentación de videos sobre la decoración de postres.   ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de los postres franceses como son: los bizcochos, choux, madalenas, merengues, macarrones y besos. * El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de ciertos tipos de cremas que más se utilizan en la pastelería francesa: la de vainilla, chocolate y de naranja.   ***Ejercitación:***   * El participante elaborará los productos postres franceses de acuerdo a las técnicas aprendidas, utilizando las medias de seguridad e higiene: bizcochos, choux, madalenas, merengues, macarrones y besos. * El participante elaborará los tipos de cremas según las técnicas aprendidas.: vainilla, chocolate y de naranja.   ***Reflexión:***  Resumen y síntesis del tema con la ayuda de los participantes.  Verificación de conocimiento mediante preguntas orales a los participantes. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Utensilios:***   * Pala * Moldes de diferentes tamaños * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico * Bolws   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora Casera * Licuadora Casera * Batidor:   Globo  Plano  Gancho   * Estufa con horno   ***Insumos:***   * Harina * Leche * Margarina * Royal * Huevos * Azúcar * Sal * Crema * Naranja * Limón * Vainilla * Chocolate en barra * Fécula de maíz | ***Tipo de evaluación:***   * Evaluación final * Guía de observación * Lista de cotejo | 18 horas |

REVISÓ: DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE | SEPTIEMBRE 2017