

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

## PROGRAMA DEL CURSO NO REGULAR

## “PETIT FOURS PARA MESA DE POSTRES”

**HORAS: 20**

|  |
| --- |
| **PRESENTACIÓN** |
| **El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo, se congratula en presentar al público en general el curso “Petit fours para mesa de postres” para todas aquellas personas que gusten de la decoración de eventos, así como la elaboración de bocadillos para la conformación de la mesa de postres, de esta manera las personas participantes obtendrán herramientas necesarias para la decoración de mesas ya sea por gusto o para obtener ingresos y apoyar en la economía familiar.**  **Las mesas de postres o “Candy bar” tal y como las conocemos hoy en día, nacieron en Pensilvania, Estados Unidos, allá por los años 50, como un homenaje especialmente dedicado a una pareja en el día de su boda. Familiares y amigos de los novios preparaban dulces a mano y los colocaban en una mesa decorada con gran esmero y cariño.**  **Este programa tiene una duración de 20 horas, y está compuesto por tres unidades y 8 temas:**  **Unidad 1.- Introducción a la decoración de mesas**  **Unidad 2.- Elementos que componen una mesa de postre**  **Unidad 3.- Técnicas de elaboración de Petit fours** |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACIÓN** |
| Este curso tiene como propósito ofrecer las herramientas y conocimientos necesarios al capacitando, para su correcta aplicación en el área de mesas de postres.  Con esta finalidad, este programa está diseñado para otorgar al capacitando, nuevas técnicas en elaboración de petit fours para elaborar mesas de postres con los más altos estándares de control de calidad. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVOS** |
| Al término del curso **“Petit fours para mesa de postres”** el capacitando adquirirá las herramientas necesarias para realizar una gran variedad de petit fours y así presentar profesionalmente una mesa de postres con las características necesarias en relación a cantidad, estética y variedad. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Petit fours para mesa de postres”** está dirigido al público en general que se interese por este ramo gastronómico.  El aspirante que desee ingresar a este curso, deberá cubrir los siguientes requisitos:   * Aplicar la comunicación verbal. * Aplicar la comunicación escrita. * Habilidad para propiciar un ambiente cordial y de confianza. * Habilidades psicomotoras * Mayor de 15 años   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** |  |  | **INTRODUCCIÓN A LA DECORACIÓN DE MESAS** |
|  | 1.1 |  | **Higiene y seguridad** |
|  | 1.2 |  | **Herramientas y utensilios** |
|  | 1.3 |  | **Materia prima básica** |
|  |  |  |  |
| **2** |  |  | **ELEMENTOS QUE COMPONEN UNA MESA DE POSTRES** |
|  | 2.1 |  | **Layout** |
|  | 2.2 |  | **Cantidades y variedad** |
|  | 2.3 |  | **Costos** |
|  |  |  |  |
| **3** |  |  | **TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PETIT FOURS** |
|  | 3.1 |  | **Elaboración de Postres Fríos.** (Key lime pie, Brownies, Cheesecake, Ópera, Mousse de chocolate, Shots de merengues y mostachón de fresa) |
|  | 3.2 |  | **Elaboración de Postres Calientes.** (Creme bruleé, Arroz con leche a las 3 texturas, Pay de queso) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | **%** | **% MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **ASISTENCIA** | 40 | 32 | En este curso, la asistencia tiene un valor del 40 % de la calificación total, de los cuales se requiere que el capacitando asista a un 80 % de las sesiones de clase para ser acreditado que es equivalente al 32 % de la calificación total. |
| **PRESENTACIÓN,TRABAJO EN EQUIPO, LIMPIEZA Y ORDEN.** | 40 | 32 | En este curso los aspectos de presentación, trabajo en equipo, limpieza y orden son objeto de evaluación que se tomará en cuenta en la calificación del capacitando siendo el mínimo aprobatorio de 32% de la calificación total. |
| **EVALUACIÓNES** | 20 | 16 | En este curso, el promedio de evaluaciones físicas, técnicas, prácticas, teóricas o de investigación tienen un valor del 20 % 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** | **20** | **16** | 16 horas de práctica representa el 80 % de un total de 20 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:** | | **I.- INTRODUCCIÓN A LA DECORACIÓN DE MESAS** | | | |
|  | |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el participante identificará la materia prima, las herramientas y las medidas de seguridad e higiene que se aplicarán en los diferentes procesos de elaboración de petit fours, para la correcta decoración de mesas de postres. | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **1.1** **Higiene y seguridad**  **1.2. Herramientas y utensilios**  **1.3 Materia prima básica** | ***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:***  Presentación de videos de montajes de mesas elaboradas por expertos  ***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  ***Material y equipo audiovisual:***  Proyector  Laptop | **Evaluación Diagnóstica:**  Evaluación Inicial escrita  **Evaluación Formativa:**  Cuestionario de opción múltiple. | 2 h |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **I.- INTRODUCCIÓN A LA DECORACIÓN DE MESAS** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término de la unidad el participante identificará la materia prima, las herramientas y las medidas de seguridad e higiene que se aplicarán en los diferentes procesos de elaboración de petit fours, para la correcta decoración de mesas de postres. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***  -El participante iidentificará las herramientas así como las funciones de las mismas.  -El participante seleccionará los materiales que se deberán de aplicar en la elaboración de petit fours.  -El participante Identificará la materia prima indispensable para llevar a cabo su tarea.  .  ***Reflexión:***  El instructor hará un resumen para verificar los conocimientos adquiridos así como para solucionar dudas que pudieran existir. | |  |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **2.- ELEMENTOS QUE COMPONEN UNA MESA DE POSTRES** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad el participante conocerá los elementos necesarios para el diseño de una mesa de postres con sus componentes según sea el evento, la cual se llevará a cabo de una manera ordenada y limpia. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1 Layout**  **2.2 Cantidades y variedad**  **2.3 Costos** | | ***Encuadre grupal:***  -El instructor hará un resumen de la unidad anterior  -El instructor presentará el objetivo y contenido temático de la presente unidad.  -El instructor informará la manera de trabajar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará imágenes demostrativas del layout de mesa de postres.  ***Teorización:***  El instructor explicará y demostrará la manera para Diseñar una mesa de postre para un adecuado montaje.  El instructor explicará y demostrará las cantidades adecuadas para la elaboración de los postres  El instructor explicará y demostrará como sacar costos de los productos elaborados utilizando al máximo la materia prima | | ***Instalaciones:***  Aula-taller de capacitación  ***Mobiliario:***  Mesa de trabajo  Banco de trabajo  ***Material y equipo audiovisual:***  Proyector  Laptop  ***Equipo:***  Refrigerador  Horno  Batidora  Báscula  Licuadora  Estufa  Charolas  Moldes  Espátulas  Cortadores  Tazones  Tazas Medidoras  Colador | **Evaluación Formativa:**  Cuestionario de opción múltiple. | 2 h |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **2.- ELEMENTOS QUE COMPONEN UNA MESA DE POSTRES** | | | | | |
|  |  | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar la unidad el participante conocerá los elementos necesarios para el diseño de una mesa de postres con sus componentes según sea el evento, la cual se llevará a cabo de una manera ordenada y limpia. | | | | | |
|  |  | | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | ***Ejercitación:***  -El participante elaborará el diseño de una mesa de postre para un adecuado montaje.  -El participante conocerá las cantidades adecuadas para la elaboración de los postres  El participante elaborará los costos de los productos según la materia prima utilizada.    ***Reflexión:***  El instructor hará un resumen para verificar los conocimientos adquiridos así como para solucionar dudas que pudieran existir. | ***Insumos:***  Harina  Huevos  Azúcar  Vainilla  Naranja  Frutas  Royal  Chile  Pasta de chile  Sal  Cereal  Chocolate  Bombones  Crema Chantilly  Bolsa de celofán  Palillos de madera  Moldes para cupcakes  Cinta de naylon |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **3.- TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PETIT FOURS** | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar la unidad el participante conocerá y aplicará las técnicas aprendidas durante el curso para la correcta elaboración de petit fours fríos y calientes, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | | |
|  |  | | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3.1 Elaboración de Postres fríos**  **3.2 Elaboración de Postres calientes** | | | ***Encuadre grupal:***  -El instructor hará un resumen de la unidad anterior  -El instructor presentará el objetivo y contenido temático de la presente unidad.  -El instructor informará la manera de trabajar.  ***Contextualización:***  El instructor presentará imágenes demostrativas de la elaboración de Postres.  ***Teorización:***  -El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de postres fríos.  -El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de postres calientes.  ***Ejercitación:***  -El participante elaborará los postres fríos aplicando las técnicas correctas para la elaboración. (Key lime pie, Brownies, Cheesecake, Ópera, Mousse de chocolate, Shots de merengues, y mostachón de fresa) | ***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:***  N/A  **Insumos:**  Harina  Huevos  Azúcar  Vainilla  Naranja  Frutas  Royal  Chile  Pasta de chile | **Evaluación Formativa:**  Lista de cotejo  **Evaluación final :**  Cuestionario al finalizar el curso | 16 h |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **3.- TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PETIT FOURS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al finalizar la unidad el participante conocerá y aplicará las técnicas aprendidas durante el curso para la correcta elaboración de petit fours fríos y calientes, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | -El participante elaborará los postres calientes aplicando las técnicas correctas para la elaboración. (Creme bruleé, Arroz con leche a las texturas, Pay de queso)  ***Reflexión:***  El instructor hará un resumen para verificar los conocimientos adquiridos así como para solucionar dudas que pudieran existir | | **Insumos:**  Sal  Cereal  Chocolate  Bombones  Crema Chantilly  Bolsa de celofán  Palillos de madera  Moldes para cupcakes  Cinta de naylon | **Evaluación Formativa:**  Lista de cotejo  **Evaluación final :**  Cuestionario al finalizar el curso |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 0 | 2 | 1 |
| 2 | 3 | 0 | 2 | 1 |
| 3 | 2 | 0 | 16 | 14 |
| **TOTALES** | **8** | **0** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **FUENTES DE INFORMACIÓN** |
| *Desde el origen de las mesas más dulces hasta las Candy Bar o Sweet Bar.*  [Leslie Nuez Ortega](http://www.linkedin.com/pub/leslie-nuez-ortega/67/940/566), 2013.  *Petits Fours: la historia de unas delicias en miniatura*  Enrique Lorca Romero, 2014.  *¿Qué son los Petit-four?*  Pintxo, 2008.  *El secreto detrás de la mesa de dulces perfecta.*  Melissa Lara, 2014.  *Consejos para montar una Barra de Postres.*  Revista Pro novias, 2013.  *Los 7 aspectos básicos para montar una mesa dulce.*  Patricia C. 2016. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo  Unidad Chetumal  Instructor: LG. Sofía G. Hernández Narváez  **Revisado por:**  **Lic. Andrea Catalina Téllez Morán** |