FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

**PROGRAMA DE CURSO DE EXTENSIÓN.**

**“POSTRES 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, ha elaborado el curso **“POSTRES NAVIDEÑOS”** en base a las necesidades y requerimiento de aquellas personas que coordinan eventos especiales.  En este curso se realizaran actividades para identificar la NOM-093, NOM-147 y la NOM-120; tipos de bocadillos, panes, postres, rellenos, utensilios, equipos y aplicar seguridad e higiene.  Este programa contiene gran variedad de postres básicos 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, compuesto por una unidad y tres temas:  Unidad 1.- **POSTRES NAVIDEÑOS Y SUS ANTECEDENTES**   * 1. **Herramientas básicas**   2. **Elaboración de Galletas**   3. **Panes y Postres** |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Este programa es realizado de acuerdo a las necesidades presentadas por la población, con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la elaboración de postres para la temporada decembrina y a su vez obtengan ingresos para la mejoría en la economía familiar. Tomando en cuenta la importancia de tener alternativas para personas que siempre tienen el interés de desarrollar nuevas habilidades o de actualizarse en alguna actividad que se desempeñan, para ir generando oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso, el participante en base a los conocimientos adquiridos en el trayecto del curso será capaz de realizar una gran variedad de postres navideños y presentar de manera profesional un servicio con las características suficientes para la satisfacción de su familia y de comensales. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso “Postres Navideños” 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** |  |  | **POSTRES NAVIDEÑOS Y SUS ANTECEDENTES** |
|  | **1.1** |  | **Herramientas básicas** |
|  |  | 1.1.2 | Seguridad e higiene |
|  |  | 1.1.3 | Materia Prima |
|  | **1.2** |  | **Elaboración de Galletas** |
|  |  | 1.2.1 | Galletas jengibre |
|  |  | 1.2.2 | Galletas pasticetas |
|  |  | 1.2.3 | Galletas de choco chip |
|  | **1.3** |  | **Elaboración de Panes y Postres** |
|  |  | 1.3.1 | Pan de muerto |
|  |  | 1.3.2 | panetonne |
|  |  | 1.3.3 | Fruit cake |
|  |  | 1.3.4 | Tronco navideño |
|  |  | 1.3.5 | Rosca de reyes |
|  |  | 1.3.6 | Rosca briosh |
|  |  | 1.3.7 | Pastel nochebuena |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 8 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 24 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O 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. **POSTRES NAVIDEÑOS Y SUS ANTECEDENTES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificara los materiales y herramientas que se utilizan en los diferentes procesos de amasado para una correcta consistencia para la elaboración de los postres navideños, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Herramientas Básicas**      1. Seguridad e Higiene   1.1.3 Materia Prima  **1.2 Elaboración de Galletas**  1.2.1 Galletas de Jengibre  1.2.2 Galletas pasticetas  1.2.3 Galletas Choco chip   * 1. **Elaboración de panes y postres**   1.3.1 Pan de muerto  1.3.2 Panetonne  1.3.3 Fruit cake  1.3.4 Tronco navideño  1.3.5 Rosca de reyes  1.3.6 Rosca briosh  1.3.7 Pastel nochebuena | | ***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:***  Visitas al sector productivo Panaderías para conocer los procedimientos de los productos.  ***Teorización:***   * Explicación de la importancia de técnicas de seguridad e higiene * Presentación y demostración de los materiales básicos para la elaboración de masas y batidos * Explicación demostración de la elaboración de las galletas de Jengibre, pasticetas y de choco chip | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora Casera * Licuadora Casera * Batidor:   Globo  Plano  Gancho   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Moldes de diferentes tamaños * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico   Bolds | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental * De campo   ***Evaluación final:***   * Cuestionario * Documental * De campo | 20 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- POSTRES NAVIDEÑOS Y SUS ANTECEDENTES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante identificara los materiales y herramientas que se utilizan en los diferentes procesos de amasado para una correcta consistencia para la elaboración de los postres navideños, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá la importancia de técnicas de seguridad e higiene * El alumno conocerá e identificará la materia prima para la elaboración de masas y batidos * El alumno elaborará las diferentes galletas que se le requiera, utilizando los materiales adecuados. * El alumno elaborará los postres y panes según las recetas, utilizando las medidas de seguridad e higiene.   ***Reflexión:***   * Aplicación de técnicas didácticas para las conclusiones generales * Coordinación de sesiones de retroalimentación. | ***Materiales:***   * Harina * Azúcar * Huevos * Royal * Leche * Mantequilla * Vainilla * Jengibre * Coco * Chocolate * Frutas secas * Queso * Azúcar mascabado * Canela * Nueces * Canela * Aceite |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 12 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **3** | **12** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Secretos de la pastelería.  Editorial : mango.  Año : 2015. |

|  |
| --- |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: **FANNY DEL SOCORRO CHAN CASTILLO**  **Revisó:**  **M.E. JULIA ELENI PADILLA LEDESMA** |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |