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 TRADICIONALES MEXICANOS”**

**HORAS: 40**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| México cuenta con una enorme tradición en repostería y su fama con la llegada de los primeros misioneros y soldados españoles, quienes quedaron fascinados ante la variedad de frutos y vegetales que se utilizaban en estas tierras para preparar dulces.  Dar a conocer una de tradiciones de nuestro país al público en general es una oportunidad de ampliar nuestra cultura en nuestro medio además que sirve como una fuente de trabajo para a quién se capacite de manera sencilla y clara debido a ello presentamos el curso de **“Postres Tradicionales Mexicanos”**, como son los pasteles, dulces, galletas, gelatinas y mermeladas desde en conocimiento de los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración siguiendo las medidas de seguridad e higiene con duración de cuarenta horas de capacitación con ochenta por ciento práctico y veinte porciento teórico. |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| Dar a conocer una tradición de nuestro país siempre es un orgullo además de que es importante que las personas siempre tengan el interés de desarrollar nuevas habilidades o de actualizarse en alguna actividad que se desempeñan, para ir generando nuevas oportunidades económicas que den beneficios a la sociedad en si. Es por eso que en esta ocasión se desarrolla el curso de **“Postres Tradicionales Mexicanos”**, para generar una alternativa más en materia de capacitación con potencial comercial ya que los capacitandos aprenderán la elaboración de productos los cuales pueden ser consumidos en casa pero también pueden ser comercializados a través de diversos canales de distribución. El curso también les puede servir de apoyo para poder incorporarse al sector laborar, en lugares afines a éstas actividades. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso el capacitando será capaz de realizar postres mexicanos como: pasteles, galletas, gelatinas, dulces y mermeladas siguiendo las normas de seguridad e higiene para consumo personal o para un ingreso familiar. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| Todas aquellas personas que tengan afinidad con la preparación de alimentos y que deseen aprender a elaborar postres, así como todas aquellas personas que deseen incorporarse al sector laboral o desarrollar estas nuevas habilidades.  1.- Tener 15 años cumplidos  2.- Sepan leer y escribir  3.- Asistencia 90%  4.- Gusto e interés por el curso.  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 LOS POSTRES MEXICANOS** |
|  | **1.1.** |  | **Historia de los postres mexicanos** |
|  | **1.2** |  | **Materiales básicos para la elaboración de postres** |
|  |  | 1.2.1. | Materia Prima |
|  |  | 1.2.2. | Mobiliario |
|  |  | 1.2.3 | Equipo |
|  |  | 1.2.4. | Utensilios |
|  | **1.3.** |  | **Seguridad e higiene** |
|  | **1.4.** |  | **Técnicas para la elaboración de postres mexicanos** |
|  |  | 1.4.1. | Pasteles |
|  |  | 1.4.2. | Galletas |
|  |  | 1.4.3. | Dulces |
|  |  | 1.4.4. | Mermeladas |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 15 | 85 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 15 | 15 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 35 |  |
| HORAS DE PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 32 | 32 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LOS POSTRES MEXICANOS | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando será capaz de elabora postres mexicanos siguiendo las normas de seguridad e higiene | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Historia de postres mexicanos**   2. **Materiales básicos para la elaboración de postres mexicanos**      1. Materia prima      2. Mobiliario      3. Equipo      4. Utensilios   3. **Seguridad e higiene**   4. **Técnicas para la elaboración de postres mexicanos**      1. Pasteles      2. Galletas      3. Dulces      4. Mermeladas | | ***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:***   Invitación de un experto en repostería para que comparta su experiencia en la elaboración de la mezcla de ingredientes de forma manual y automática  ***Teorización:***   * Explicación de la historia de postres mexicanos, * Presentación y demostración de los materiales básicos para la elaboración de postres mexicanos, * Explicación demostración e importancia de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | ***Instalaciones:***   Aula – taller de capacitación   Panificadoras   Pastelerías   Reposterías  ***Mobiliario:***   Banco de trabajo   Mesa de trabajo  Tarca  ***Equipo:***   Báscula   Refrigerador   Batidora  - Semindustrial  - Casera   Licuadora:  - Semindustrial  - Casera   Batidor:  - Globo  - Plano  - Gancho   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   Pala   Molde de diferente tamaño y material   Tazón   Cuchara   Espátula de madera y plástico | ***Evaluación diagnóstica:*** Documental   Cuestionario  ***Evaluación formativa:*** Documental   Cuestionario  De campo   Elaboración de pasteles, galletas, gelatinas, dulces y mermelada  ***Evaluación final:***  Documental   Cuestionario  De campo   Presentación final de un postre mexicano. | 40 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LOS POSTRES MEXICANOS | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando será capaz de elabora postres mexicanos siguiendo las normas de seguridad e higiene | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Teorización:***   * Explicación y demostración de las para elaborar postres mexicanos : * Paso a paso el procedimientos de para la elaboración de pasteles * Tres leches con tequila * Tres leches con café y ron * De naranja * De frutas secas * Volteado de piña * Brazo gitano * Torta de elote * Paso a paso el procedimiento para la elaboración de galletas * Galleta y plátano * Pastel de galleta * Paso a paso el procedimiento para la elaboración de gelatinas * Mosaico * Paso a paso la elaboración del procedimiento de dulces * Capirotado * Camote de puebla * Palanquetas de cacahuate * Jiricayas * Cremitas de coco * Dulce de calabaza * Dulce de papaya * Atole | | ***Utensilios:***   Cortadores de galleta   * Tabla para picar * Colador * Tazas medidoras * Bolds * Copas * Frascos de vidrio esterilizados   ***Insumos:***   * Harina * Huevo * Leche * Tequila * Azúcar * Crema para batir * Mantequilla * Barra (pan francés) * Pasitas * Piloncillo * Canela * Clavo * Nuez moscada * Naranja * Royal o polvo para hornear * Cacahuate * Coco * Ajonjolí * Mermelada * Azúcar glas * Elote |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LOS POSTRES MEXICANOS | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando será capaz de elabora postres mexicanos siguiendo las normas de seguridad e higiene | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | * Paso a paso la elaboración del procedimiento de mermelada * Higos en almíbar * Naranja * Guayaba * Piña   ***Ejercitación:***   * En equipo de cuatro personas realizar conjuntamente con el instructor pasteles: Tres leches con tequila, Tres leches con café y ron , de naranja, de frutas secas, volteado de piña, brazo gitano y torta de elote * En equipo realizar conjuntamente con el instructor galletas con plátano y pastel de galleta * En equipo realizar conjuntamente con el instructor gelatinas Mosaico * En equipo realizar conjuntamente con el instructor dulces: Capirotado, Camote de puebla, Palanquetas de cacahuate, Jiricayas, cremitas de coco, Dulce de calabaza, Dulce de papaya, Atole | | ***Insumos:***   * Frutas secas * Arroz * Calabaza seca * Papaya verde * Chocolate * Lechera * Durazno * Gelatina de sabores * Grenetina * Piña * Camote * Guayaba * Higos * Ron |  |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | 1. INTRODUCCIÓN A LOS POSTRES MEXICANOS | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | Al término del curso el capacitando será capaz de elabora postres mexicanos siguiendo las normas de seguridad e higiene | | | | |
|  | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * En equipo realizar conjuntamente con el instructor mermelada: de higo, naranja, guayaba y piña.   ***Reflexión:***   Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso   Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | |  |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 4 | 8 | 40 | 32 |
| **TOTALES** | **4** | **8** | **40** | **32** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Dulce y postre mexicano.  Autor : Cristina Reyna  Editorial : Emu  Postre mexicano  Autor : Paulina Abascal  Editorial Larousse  Año: 2009  Larousse de los postres : Con el toque mexicano d  Paulina Abascal  Edición Larousse  Año : 2008  México  1ra Edición |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  LILIA CARRASCO SANDOVAL  REVISO:  LIC. TERESA CASTILLO CONRRADO. |