FPC/DSTP/0001

****

**Instituto de Capacitación para el Trabajo**

del Estado de Quintana Roo

Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DEL CURSO no regular

***“PREPARACIÓN DE BUFFET”***

HORAS: 80

|  |
| --- |
| **PRESENTACIÓN** |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del estado de Quintana Roo, se congratula en presentar el programa “Preparación de buffet", 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 auto emplearse 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 cocina nacional e internacional que son más solicitados en los restaurantes y hoteles que trabajan el formato de buffet en la zona.  El curso está diseñado en 7 unidades, teniendo como primer tema las generalidades del Buffet, posteriormente se divide el programa en los diferentes estilos de buffet que se presentan ordinariamente en los restaurantes, cada uno con su tipo de montaje respectivo. Dentro de los Tipos de Buffet se encuentran: el buffet infantil, el buffet oriental, el buffet italiano, el buffet francés, el buffet mexicano, buffet internacional. |

|  |
| --- |
| **JUSTIFICACIÓN** |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo brinda el curso de extensión denominado “Preparación del buffet” en respuesta a las necesidades presentadas por la población, con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la elaboración de buffets, y a su vez obtenga ingresos para la mejoría en la economía familiar.  En base a la demanda detectada por parte del sector hotelero y restaurantero, surge la necesidad de tener empleados preparados con los conocimientos para dar un servicio de buffet, ya que en la mayoría de los hoteles existen restaurantes de diferentes especialidades que están dirigidos a la demanda del turismo que llega a Cancún y sus alrededores.  Lo anterior es una excelente oportunidad de trabajo que permitirá a los capacitandos obtener ingresos para la mejoría en la economía familiar. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVOS** |
| Al finalizar el curso, el capacitando adquirirá los conocimientos y las habilidades básicas necesarias para elaborar un buffet de acuerdo a la receta y montaje establecido, respetando las normas de seguridad e higiene establecidas para ofrecer un producto de calidad. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| Todas aquellas personas que tengan afinidad con la preparación de alimentos y que deseen aprender a elaborar buffet, así como todas aquellas personas que deseen incorporarse al sector laboral.  Requisitos:   * Edad mínima de 15 años * Ganas de capacitarse * Gusto 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** |  |  | **CONOCIMIENTOS TEÓRICOS** |
|  | 1.1 |  | Que es el Buffet |
|  | 1.2 |  | Tipos de Buffet |
|  | 1.3 |  | Montajes de Buffet |
|  | 1.4 |  | Cuando hacer un Buffet |
|  | 1.5 |  | Áreas de un Buffet |
| **2** |  |  | **BUFFET INFANTIL** |
|  | **2.1** |  | **Tipos de montajes para un Buffet Infantil** |
|  |  | 2.1.1 | Preparación de platillos para el área Fría |
|  |  | 2.1.2 | Preparación de platillos para el área Caliente |
|  |  | 2.1.3 | Preparación de platillos para el área Dulce |
|  |  | 2.1.4 | Elaboración y presentación del Buffet Infantil |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **3** |  |  | **BUFFET ORIENTAL** |
|  | **3.1** |  | **Tipos de montajes para un buffet oriental** |
|  |  | 3.1.1. | Preparación de patillos para el área fría |
|  |  | 3.1.2. | Preparación de platillos calientes |
|  |  | 3.1.3. | Preparación de platillos dulces |
|  |  | 3.1.4. | Elaboración y montaje del Buffet Oriental |
| **4** |  |  | **BUFFET ITALIANO** |
|  | **4.1** |  | **Tipos de montajes para el buffet italiano** |
|  |  | 4.1.1 | Preparación de platillos para el área fría |
|  |  | 4.1.2 | Preparación de platillos para el área caliente |
|  |  | 4.1.3 | Preparación de platillos duces |
|  |  | 4.1.4 | Elaboración y presentación de Buffet Italiano |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | **NOMBRE** |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **5** |  |  | **BUFFET FRANCÉS** |
|  | **5.1** |  | **Tipos de montajes para un buffet francés** |
|  |  | 5.1.1. | Preparación de patillos fríos |
|  |  | 5.1.2. | Preparación de platillos calientes |
|  |  | 5.1.3. | Preparación de platillos dulces |
|  |  | 5.1.4. | Elaboración y montaje del Buffet Francés |
| **6** |  |  | **BUFFET MEXICANO** |
|  | **6.1** |  | **tipos de montajes para el buffet mexicano** |
|  |  | 6.1.1 | Preparación de patillos para el área fría |
|  |  | 6.1.2 | Preparación de platillos típicos para el área caliente |
|  |  | 6.1.3 | Preparación de platillos dulces típicos |
|  |  | 6.1.4 | Elaboración y montaje del Buffet Mexicano |
| **7** |  |  | **BUFFET INTERNACIONAL** |
|  | **7.1** |  | **Tipos de montajes para el buffet internacional** |
|  |  | 7.1.1 | Preparación de platillos para el área fría |
|  |  | 7.1.2 | Preparación de platillos calientes |
|  |  | 7.1.3 | Preparación de platillos dulce |
|  |  | 7.1.4 | Elaboración y montaje del Buffet Internacional |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| **ASISTENCIA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 16 |  |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 24 |  |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 50 | 40 |  |
| **HORAS DE PRÁCTICA** | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 80 | 64 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1 .- 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 un Buffet | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1.1Que es el Buffet  1.2Tipos de Buffet  1.3 Montajes del Buffet  1.4Cuando hacer un Buffet  1.5 Áreas de un Buffet | | ***Encuadre grupal:***  **♦ Aplicación de técnica de integración y comunicación grupal**  **♦ Presentación general del curso y del objetivo general, beneficios y contenido temático.**  **Contextualización:**   * Mediante fotos de ejemplos de buffets de varios tipos de restaurantes se le brindara al participante conocimiento de lo que se espera que aprenda.   **Teorización:**   * **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**   **Ejercitación:**   * **Se conformaran en pequeños grupos y de forma individual identificarán, medición de temperatura, del tiempo, y limpieza , se hará la retroalimentación correspondiente del tema**   **Reflexión:**   * **Elaboración de preguntas para medir el conocimiento adquirido de los temas vistos.** * **Resumen o síntesis de los temas vistos.** | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  ♦ Pintarrón  **Insumos:**   * Plumones para pintarrón * Termómetros y Cañón de Proyección. | **Evaluación diagnóstica:**  Documental   * Cuestionario   ***Evaluación formativa:***   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación final**   * A través de una guía de observación se les pedirá Los participantes que realicen los tipos de montajes de un buffet * Se utilizará una lista de cotejo para calificar las herramientas utilizadas | **8 hrs** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **2.- BUFFET INFANTIL** | | | |
|  |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al terminar la unidad el participante deberán realizar un buffet infantil con algún tema en especial y | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Tipos de montaje para un buffet infantil**   2.1.1 -Preparación de platillos para el área Fría  2.1.2.- Preparación de platillos para el área Caliente  2.1.3.- Preparación de platillos para el área Dulce  2.1.4.- Elaboración y presentación del Buffet Infantil | ***Encuadre grupal:***  **♦ Presentación general de la cunidad, beneficios y contenido temático.**  ***Contextualización***;   * Se expondrán fotos de ejemplos de montajes de fiestas, así como también las temáticas sugeridas y más demandadas en un buffet infantil   ***Teorización***   * El instructor demostrará la forma de hacer platillos * El instructor xplicará los montajes que se utilizan en un buffet infantil   ***Ejercitación***   * Los participantes realizarán un montaje de un buffet infantil desde la preparación de 4 diferentes platillos para presentarlos con un “tema” infantil   ***Reflexión***   * Los participantes realizarán un foro para exponer sus comentarios acerca del ejercicio y las ideas con las cuales pueden complementar un montaje infantil | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  **Insumos:**   * Harina, * Huevos * Azúcar * Sal * color vegetal * levadura * naranja * coco * chocolate * pepino * Zanahoria * jícama * cerezas * leche * agua mineral * salchichas * jamón * queso manchego * pan molido.   **Materiales:**  Batidora, Horno, estufa, charola, moldes, espátulas, cortadores, tazones, taza medidoras, básculas, tablas para picar cuchillo, rallador, y ollas. | ***Evaluación formativa:***   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación final**   * Con guía de observación se calificará que el participante realice un Buffet Infantil con tema y lo presente | **8 hrs** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **3.- BUFFET ORIENTAL** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la Unidad el participante podrá realizar un Buffet oriental y presentarlo | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3.1 tipos de montaje para un buffet oriental**    3.1.1. -Preparación de platillos para el Área Fría  3.1.2.- Preparación de calientes  3.1.3.- Preparación de platillos dulces  3.1.4.- Elaboración y presentación del Buffet Oriental | **Contextualización**:   * Se expondrán fotos de ejemplos de montajes de fiestas, así como también las temáticas sugeridas y más demandadas en un buffet oriental.   **Teorización:**   * El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de un buffet oriental.   ***Ejercitación***   * Los participantes elaborarán 4 diferentes platillos por equipos y realizarán el montaje correspondiente a un buffet oriental   ***Reflexión***   * Se realizará la retroalimentación del ejercicio de montaje que realizaron por equipo y se compartirán las ideas y conclusiones por equipo. | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo   * Horno   **Materiales y equipo:**   * Báscula * Batidor de globo * Colador * Tazón * Molde * Cucharón   **Insumos:**   * harina * azúcar * huevos * aceite * mantequilla * Pollo * surimi * fideos de arroz * champiñones | **Evaluación formativa:**   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluacón final:**   * Se utilizará una guía de observación y lista de cotejo para calificar el montaje de los bufetes orientales por equipo | **16 hrs.** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **4.- BUFFET ITALIANO** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la Unidad el participante en base a las herramientas adquiridas aplicando los procesos correspondientes elaborará un Buffet Italiano | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **4.** **Tipos de montajes para el buffet italiano**  4.1.1. -Preparación de platillos para el área Fría  4.1.2- Preparación de platillos para el área Caliente  4.1.3.- Preparación de platillos dulces  4.1.4.- Elaboración y presentación del Buffet Italiano | ***Contextualización***;   * Se expondrán fotos de ejemplos de montajes de fiestas, así como también las temáticas sugeridas y más demandadas en un buffet italiano.   ***Teorización***   * El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de un Buffet Italiano.   ***Ejercitación***   * El participante por equipos realizarán el montaje y 4 diferentes platillos clásicos para la realización de un buffet italiano   ***Reflexión***   * Lluvia de ideas para hacer la conclusión de la unidad tomando ejemplos de Restaurantes de especialidad Italiana existentes en la ciudad | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  **Materiales y equipo:**   * Horno * Bascula * Rodillo delgado * Colador * Charola   **Insumos:**   * manteca vegetal * harina * azúcar * huevos * vainilla * leche * mantequilla * jugo de naranja * royal * charolas * aceite de oliva * especias * carnes rojas. | **Evaluación formativa:**   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación final:**   * Se utilizará una guía de observación y lista de cotejo para calificar el montaje del buffet italiano por equipo | **8 hrs.** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **5.- BUFFET FRANCÉS** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la Unidad el participante en base a las herramientas adquiridas elaborará un Buffet Francés | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **5.1 TIPOS DE MONTAJES PARA EL BUFFET FRANCÉS**  5.1.1. -Preparación de platillos para el área Fría  5.1.2.- Preparación de platillos para el área Caliente  5.1.3.- Preparación de platillos dulces  5.1.4.- Elaboración y presentación del Buffet Francés | ***Contextualización***;  Se les expondrán fotos de ejemplos de montajes de fiestas, así como también las temáticas sugeridas y más demandadas en un buffet francés.  ***Teorización***  El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de la crema pastelera.  El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de la conserva de naranja.  El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración del relleno de camote y coco.  ***Ejercitación***  Los participantes realizarán algunos platillos utilizando las recetas enseñadas por el instructor, así como el montaje de su buffet estilo francés  ***Reflexión***  Se realizará una retroalimentación grupal del ejercicio realizado y la comparación del buffet francés a los ya visto con anterioridad. | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  **Materiales y equipo:**   * Estufa * olla, * cucharón   **insumos:**   * Agua * Maicena * Leche * Azúcar * Especias * Huevos * Vainilla * Mantequilla * Harina * Tocino * Carnes rojas | **Evaluación formativa:**   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación final:**   * Se utilizará una guía de observación y lista de cotejo para calificar el montaje del buffet francés por equipo | **4 hrs.** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **6.- BUFFET MEXICANO** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la Unidad el participante en base a las herramientas adquiridas elaborará un Buffet Mexicano | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **6.1 Tipos de montajes para el buffet mexicano**  6.1.1. - Preparación de platillos típicos para el área Fría  6.1.2.- Preparación de platillos típicos para el área Caliente  6.1.3.- Preparación de platillos dulces típicos  6.1.4.- Elaboración y montaje del Buffet Mexicano | ***Contextualización***;   * Se expondrán fotos de ejemplos de montajes de fiestas, así como también las temáticas sugeridas y más demandadas en un buffet mexicano.   ***Teorización***   * El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de un Buffet Mexicano. * Explicará la variedad de platillos típicos por estado y expondrá la importancia de conocer los ingredientes utilizados en los menús de cada región.   ***Ejercitación***   * Mediante una actividad en equipos los participantes elegirán un estado de México y en base a este realizarán un montaje de un buffet, así como también los platillos más comunes de la región.   ***Reflexión***   * Sesión de preguntas y respuestas. | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  **Materiales y equipo:**   * Molde * rodillo   **Insumos:**   * Harina * Huevo * Leche * Azúcar * Manteca vegetal * Royal * Moles * Pollo * Carne de res y de puerco * Pechuga de pavo * Lima * Limón * Hojas de plátano * Elote * Tortillas   . | **Evaluación formativa:**   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación final:**   * Se utilizará una guía de observación y lista de cotejo para calificar el montaje del bufetes mexicano por equipo | **16hrs.** |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **7.- BUFFET INTERNACIONAL** | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la Unidad el participante podrá realizar un buffet con cualquier montaje y presentara el montaje deun BUFFET INTERNACIONAL de buena calidad. | | | |
|  |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **7. TIPOS DE MONTAJES PARA EL BUFFET INTERNACIONAL**  7.1.1. -Preparación de platillos para el área Fría  7.1.2.- Preparación de calientes  7.1.3.- Preparación de platillos dulces  7.1.4.- Elaboración y montaje del Buffet Internacional | ***Contextualización***;   * Se expondrán fotos de ejemplos de montajes de fiestas, así como también las temáticas sugeridas y más demandadas en un buffet internacional.   ***Teorización:***   * El instructor explicará y mostrará el proceso para la elaboración de un Buffet Internacional.   ***Ejercitación:***   * El participante elaborará diferentes platillos y distribuidos en 3 equipos realizarán el montaje de un buffet internacional.   ***Reflexión***   * Se realizará una comparación del buffet visto en esta unidad con todos los bufetes vistos en clase, se expondrán las ventajas y desventajas de cada uno.   . | **Instalaciones:**  ♦ Aula de capacitación  **Mobiliario:**  ♦ Mesas de trabajo  **Materiales y equipo:**   * Estufa * Olla * Cucharón   **Insumos:**   * Huevo * Leche * Azúcar * Queso * Jamón * Huevo * Chícharo * Pimientos morrones * Leche * Sal * piña natural o en lata * Maicena * Jugo de piña.   . | **Evaluación formativa:**   * Documental * Cuestionario * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación final:**   * Se utilizará una guía de observación y lista de cotejo para calificar el montaje del buffet internacional     . | **20 hrs.** |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| **1** | 5 | 0 | 8 | 6 |
| **2** | 1 | 4 | 8 | 6 |
| **3** | 1 | 4 | 16 | 14 |
| **4** | 1 | 4 | 8 | 6 |
| **5** | 1 | 4 | 4 | 3 |
| **6** | 1 | 4 | 16 | 13 |
| **7** | 1 | 4 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **11** | **24** | **80** | **64** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| **BUFFET EDICIONES EURO MEXICO**  **EL LIBRO DE ORO DE LOS POSTRE**  **CHINA EDICIONES EURO MEXICO**  Se consultaron las siguientes páginas de Internet:  http://www.arecetas.com/buffets/.htm  http://www.reposteria.cl/tortas.php |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| **INSTRUCTOR: PEDRO RODRIGO CONTRERAS AVILÉS**  **INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO**  **UNIDAD CANCÚN**  **REVISÓ :**  **CELENE MARICELA ARANGURE CONTRERAS** |