

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

## PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

**REPOSTERÍA BÁSICA**

40 HORAS

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| La repostería como actividad gastronómica existe desde mucho tiempo antes, los franceses fueron los que por muchos años perfeccionaron y modernizaron todo tipo de pasteles, muchos de los actuales postres que conocemos hoy en día son evoluciones modernas de recetas antiguas y muy comunes en diferentes regiones del planeta.  El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo, se congratula en presentar al público en general el curso “REPOSTERÍA BÁSICA” para la capacitación y formación de las personas interesadas en aprender una actividad que les permita incrementar sus ingresos.  El curso de repostería básica está estructurado en dos unidades; introducción a la repostería y productos de repostería, cada una de las unidades en tres temas, en la primera unidad; maquinaria, equipo y herramientas, materiales y seguridad e higiene. En la unidad dos está conformada de cuatro temas; elaboración de pasteles, cremas y rellenos, coberturas y postres. |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACIÓN |
| Tener un oficio, como actividad principal o como actividad adicional, que nos permita desarrollarnos, como personas económicamente activas, en un mundo cada vez más competitivo profesionalmente hablando, nos permitirá enfrentar los desajustes que nuestra economía nos presenta día a día, es por ello que el Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo y atendiendo a la demanda de las personas de la localidad de Blanca Flor, crea el curso de repostería básica, bajo la modalidad teórico-práctico, con la finalidad de generar conocimientos, desarrollar habilidades, destrezas y actitudes requeridas, para elaborar sus pasteles y postres y les permita ingresar al mercado laboral en apoyo a su economía familiar.  . |

|  |
| --- |
| OBJETIVO |
| Al terminar el curso los participantes elaborarán pasteles y postres económicos de acuerdo a la receta tomando en cuenta las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, que les permita insertarse en el mercado laboral y con ello obtener ingresos para la atención de sus necesidades y el de sus familias. |

|  |
| --- |
| DIRIGIDO A |
| El aspirante que desee ingresar al curso “Repostería básica” impartido por el Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo (ICATQR), deberá cubrir los siguientes requisitos.   * Aplicar la comunicación verbal. * Aplicar la comunicación escrita. * Habilidad para propiciar un ambiente cordial y de confianza. * Habilidades psicomotoras * Edad mínima 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 del 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 repostería** |
|  | **1.1.** |  | **Maquinaria, equipo y herramientas** |
|  |  | 1.1.1. | Maquinaria y equipo |
|  |  | 1.1.2. | Herramientas y utensilios |
|  | **1.2.** |  | **Materiales** |
|  |  | 1.2.1. | Materia prima |
|  |  | 1.2.2. | Selección de insumos |
|  |  | 1.2.3. | Área de trabajo |
|  | **1.3.** |  | **Seguridad e higiene** |
|  |  | 1.3.1 | Seguridad personal y de equipamiento |
|  |  | 1.3.2 | Higiene personal y equipamiento |
|  |  | 1.3.3 | Higiene en la manipulación de alimentos |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **2** |  |  | **Productos de Repostería** |
|  | **2.1.** |  | **Elaboración de pasteles** |
|  |  | 2.1.1 | Pastel frío |
|  |  | 2.1.2 | Pastel de tres leches |
|  |  | 2.1.3 | Pastel de chocolate |
|  |  | 2.1.4 | Pastel con camote y coco |
|  |  | 2.1.5 | Tiramisú |
|  |  | 2.1.6 | Pastel de piña o durazno |
|  | **2.2.** |  | **Cremas y rellenos** |
|  |  | 2.2.1 | Crema pastelera |
|  |  | 2.2.2 | Conservas de frutas |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
|  | **2.3** |  | **Coberturas** |
|  |  | 2.3.1. | Merengue |
|  |  | 2.3.2. | Chocolate |
|  |  | 2.3.3. | Crema batida (Chantilly) |
|  | **2.4.** |  | **Postres** |
|  |  | 2.4.1. | Pie de queso |
|  |  | 2.4.2. | Galletas de mantequilla |
|  |  | 2.4.3. | Flan |
|  |  | 2.4.4. | Queso napolitano |
|  |  | 2.4.5. | Helados |
|  |  | 2.4.6 | Volteado de piña |

**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 90 % de las sesiones de clase para ser acreditado que es equivalente al 36 % de la calificación total. |
| **DISCIPLINA, PARTICIPACIÓN, PRESENTACIÓN, ESPÍRITU, COLABORACIÓN, HORAS EXTRAS** | 40 | 32 | En este curso los aspectos de disciplina, participación, espíritu, colaboración y horas extras son objeto de evaluación que se tomará en cuenta en la calificación del capacitando siendo el mínimo aprobatorio de 32% de la calificación total. |
| **EVALUACIONES** | 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 que es equivalente al 16% de la calificación total. |
| **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** | **80** | **80** | 38 horas de práctica representa el 80 % de un total de 40 horas de la duración del curso. Son requisito para tener derecho a ser evaluado para la acreditación del curso. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso los participantes identificarán el uso y las características de la maquinaria, equipo, herramientas y materiales para la elaboración de pasteles y postres de acuerdo a las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **1.1. Maquinaria, equipo y herramientas**  1.1.1. Maquinaria y equipo  1.1.2. Herramientas y utensilios  **1.2. Materiales**  1.2.1. Materia Prima  1.2.2. Selección de insumos  **1.3. Seguridad e higiene**  1.3.1. Seguridad personal y de equipamiento  1.3.2. Higiene personal y equipamiento  1.3.3. Higiene en la manipulación de alimentos. | | **Encuadre grupal:**  Aplicación de técnica para la integración y comunicación grupal  Presentación general del curso  Explicación de las metas, beneficios y fines del curso  Presentación del objetivo, contenido temático y forma de evaluación.  Aplicación de evaluación diagnóstica  **Contextualización:**   * Invitar a un panadero para que comparta sus conocimientos acerca del uso adecuado de herramientas y materiales. * El instructor presentará con diapositivas diferentes trabajos de panadería y repostería   **Teorización:**   * El instructor explicará al grupo de manera general en qué consiste ser un panadero y repostero calificado. | **Instalaciones:**   * Aula taller de capacitación   **Mobiliario:**   * Mesa de trabajo * Banco de trabajo   **Equipo:**   * Sillas de plástico plegables * Mesas de plástico plegables   **Materias primas e insumos**   * Harina, * Azúcar y sal * Manteca Vegetal, * Aceite * Leche y huevos * Mantequilla, * Color amarillo, * Vainilla y levadura * Canela Molida y en raja, * Anís en grano; * Azúcar glas * Grageas, * Cobertura de chocolate, * Coco rayado * Cóctel de frutas * Fruta en almíbar varias | **Evaluación diagnóstica:**  El instructor a través de preguntas conocerá el nivel de conocimiento de la panadería y repostería  **Evaluación formativa:**   * Identificación de maquinaria y equipo * Identificación de las herramientas y utensilios * Identificación de la materia prima y selección de los insumos * Seguridad personal, área de trabajo y equipamiento * Higiene personal, área y equipamiento. | 2hrs.  2 hrs  2 hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1. INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso los participantes identificarán el uso y las características de la maquinaria, equipo, herramientas y materiales para la elaboración de panes, pasteles y postres de acuerdo a las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | **Teorización:**   * El instructor explicará el uso adecuado de cada uno de los instrumentos necesarios para la realización de las actividades en la panadería y repostería * El instructor explicará cuáles son las materias primas y cómo seleccionar los insumos de calidad para la elaboración de panadería y repostería., aclarando dudas en caso de existir. * El instructor explicará y demostrará la importancia y aplicación de seguridad e higiene tanto personal, como del equipamiento, área de trabajo para tener un buen control en la manipulación de los alimentos. Aclarando dudas en caso de existir.   **Ejercitación:**   * El instructor organizará equipos de trabajo para clasificar la maquinaria, equipo, herramientas y utensilios. * Los participantes identificaran   La materia prima e insumos de calidad para la elaboración de panadería y | * Crema glas * Royal y grenetina * Azúcar refinada * Mejorante de pan * Leche condensada * Galletas marías * Maicena * Mangas de relleno de sabores.   **Herramientas:**  • Batidora de mesa   * Licuadora * Moldes varios tamaños de aluminio * Cuchara de metal y de madera, * Espátula * Coladores de metal y de plástico * Palangana * Refractarios cuadrados y redondos * Moldeador de helado * Batidor de varillas * Cuchilos de sierra para pan * Rodillo de madera * Cortador de pasta * Caja de plástico hermética | . |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1. INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso los participantes identificarán el uso y las características de la maquinaria, equipo, herramientas y materiales para la elaboración de panes, pasteles y postres de acuerdo a las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | Repostería.   * Realizar el ejercicio de forma individual sobre la importancia de la seguridad e higiene personal * Realizar el ejercicio de forma individual sobre la seguridad e higiene del equipamiento, en la manipulación de los alimentos.   **Reflexión:**   * El instructor dará una explicación de la práctica de ejercicios de los participantes. Les preguntará cómo se sintieron y aclarará dudas que surjan. * El instructor realizará una retroalimentación de todas las actividades realizadas, les hará preguntas sobre cómo se sintieron durante el desarrollo del submodulo. * Aplicación de la evaluación para verificación de los conocimientos adquiridos |  |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **PRODUCTOS DE REPOSTERÍA** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso los participantes elaborará una variedad de pasteles y postres siguiendo las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1. Elaboración de pasteles**  2.1.1. Pastel frío  2.1.2. Pastel de tres leches  2.1.3. Pastel de chocolate  2.1.4. Pastel de camote y coco  **2.2. Cremas y rellenos**  2.2.1. Crema pastelera  2.2.2. Conservas de frutas  **2.3. Coberturas**  2.3.1. Merengue  2.3.2. Chocolate  2.3.3. Crema batida (chantilly)  **2.4. Elaboración de postres**  2.4.1. Pie de queso  2.4.2. Galletas de mantequilla  2.4.3. Flan  2.4.4. Queso napolitano  2.4.5 Helado  2.4.6. Volteado de piña. | | **Encuadre grupal:**  Aplicación de técnica para la integración y comunicación grupal  Presentación del objetivo, contenido temático y forma de evaluación del submódulo.  **Contextualización:**   * Invitar a un experto en panadería y repostería para que comparta su experiencia.   **Teorización:**   * El instructor explicará y demostrará paso a paso de acuerdo a la receta de insumos, materiales y procedimientos para la elaboración uno por uno los siguientes productos Pasteles: Pastel frío, pastel de tres leches, pastel de chocolate, pastel de camote y coco. Aclarando dudas conforme se vaya presentando. * El instructor explicará y demostrará paso a paso de acuerdo a la receta de insumos materiales y procedimiento para la - | **Instalaciones:**   * Aula taller de capacitación   **Mobiliario:**   * Mesa de trabajo * Banco de trabajo   **Equipo:**   * Sillas de plástico plegables * Mesas de plástico plegables   **Materias primas e insumos**   * Harina, * Azúcar y sal * Manteca Vegetal, * Aceite * Leche y huevos * Mantequilla, * Color amarillo, * Vainilla y levadura * Canela Molida y en raja, * Anís en grano; * Azúcar glas * Grageas, * Cobertura de chocolate, * Coco rayado * Cóctel de frutas * Fruta en almíbar varias | **Evaluación formativa:**  Presentación de los siguientes productos:   * Pastel frío * Pastel de tres leches * Pastel de chocolate * Pastel de camote y coco * Crema pastelera * Conserva de frutas * Merengue * Chocolate * Crema batida (chantilly) * Pay de queso * Galleta de mantequilla * Flan * Queso napolitano * Helados. | 34 horas |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| **1** | 3 | 8 | 6 | 4 |
| **2** | 4 | 17 | 34 | 34 |
| **TOTALES** | 7 | 25 | 40 | 38 |

|  |
| --- |
| BIBLIOGRAFÍA |
| Chazacon Jean y Michaet Pierre (1990), talleres y técnicas de pan 1, Otero Ediciones Garigo, España.  Hazelwood, David y Mclean Anna (1991), curso de higiene para manipuladores de alimentos, Acribia, España  Pozuelo Talavera, Pérez Miguel ángel (1991), Repostería parafino, España |

|  |
| --- |
| CRÉDITOS |
| Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo  Elaboró:  **LILIA CARRASCO SANDOVAL**  **HÉCTOR JOAQUÍN CHI PUC**  Reviso:  Lic. Teresa de Jesús Castillo Conrrado.  REVISÓ:  LPI. JULIA ELENI PADILLA LEDESMA |