

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

**PROGRAMA DEL CURSO NO REGULAR**

**REPOSTERÍA BÁSICA EXTENDIDA**

80 HORAS

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| La repostería es la parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto una de las áreas más complicadas. Sin embargo el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias.  El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo, presenta al público en general el curso “REPOSTERÍA BÁSICA EXTENDIDA” para la capacitación y formación de las personas interesadas en aprender una actividad que les permita aumentar su calidad de vida mediante la producción y venta de productos de repostería.  El curso de repostería básica extendida está estructurado en dos unidades; en la primera unidad se aprenderá desde los aspectos generales de la repostería , historia y el equipo y herramientas que se utilizan en el área y en la producción, así como también la importancia de seguir la normatividad de seguridad e higiene en la cocina.  En la segunda unidad se enseñará a elaborar los diferentes productos de repostería básicos, desde la elaboración de pasteles , las cremas y rellenos, las coberturas, gelatinas, y algunos postres más comunes |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACIÓN |
| Atendiendo a la demanda de la población, amas de casa y trabajadores de la industria hotelera, El Instituto de capacitación ofrece el curso de “Repostería básica extendida” con el fin de proporcionar las herramientas y competencias necesarias al alumno para desempeñar un puesto en el área de Panadería, Repostería. Además también está enfocado en aquellas personas que tienen con finalidad la producción y venta de productos para solventar su economía personal o familiar.  En la industria hotelera y turística, el área de alimentos y bebidas tiene mucha importancia debido a las grandes exigencias en el cuidado de la preparación y manipulación de alimentos , así como en la higiene y en el manejo del equipo , todo encaminado a la obtención de certificaciones y reconocimientos nacionales e internacionales, y sobre todo el reconocimiento del turista que lo consume. |

|  |
| --- |
| OBJETIVO |
| Al término del curso de “Repostería básica extendida” los participantes indentificarán los materiales, insumos y equipo a utilizar en los procesos de elaboración de los productos de repostería; elaborarán pasteles, cremas, rellenos, coberturas, postres y gelatinas de diferentes estilos usando las técnicas diseñadas para obtener un producto final que cumpla con los estándares de presentación y calidad; lo anterior con base en la observación de las normas de seguridad e higiene establecidas. |

|  |
| --- |
| DIRIGIDO A |
| El aspirante que desee ingresar al curso “Repostería básica extendida” 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.** |  | **Equipo básico para la elaboración de Repostería** |
|  |  | 1.1.1. | Equipo , utensilios y herramientas |
|  | **1.2.** |  | **Materiales de trabajo** |
|  |  | 1.2.1. | Materia prima |
|  |  | 1.2.2. | Selección de insumos |
|  |  | 1.2.3. | Área de trabajo |
|  | **1.3.** |  | **Seguridad e higiene en el área** |
|  |  | 1.3.1 | Seguridad personal |
|  |  | 1.3.2 | Higiene en el 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 | Pan Genoise y biscocho |
|  |  | 2.1.3 | Pastel de tres leches |
|  |  | 2.1.4 | Pastel de chocolate |
|  |  | 2.1.5 | Pastel con camote y coco |
|  |  | 2.1.6 | Tiramisu. |
|  |  | 2.1.7 | Strudel de manzana |
|  |  | 2.1.8 | Pastel de piña o durazno |
|  |  | 2.1.9 | Tronco o Leño Navideño |
|  |  | 2.1.10 | Pastel de Moka. |
|  | **2.2.** |  | **Cremas y rellenos** |
|  |  | 2.2.1 | Crema pastelera |
|  |  | 2.2.2 | Conservas de frutas |
|  |  | 2.2.3 | Ganache |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOMBRE | | |
| **TEMA** | **SUBTEMA** |  | |
| **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. | Helados | |
|  | 2.4.6 | Volteado de piña | |
| **2.5.** |  | **Elaboración de Gleatinas** | |
|  | 2.5.1. | Gelatina de agua (limón, uva, piña, cereza, naranja) | |
|  | 2.5.2. | Gelatina de Mosaico | |
|  | 2.5.3. | Gelatina de leche y encapsulaciones | |
|  | 2.5.4. | Gelatina Artisticas. | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | **%** | **% MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **ASISTENCIA** | 50 | 45 |  |
| **PARTICIPACIÓN EN CLASE** | 20 | 20 |  |
| **EVALUACIONES** | 30 | 30 |  |
| **TOTAL** | 100 | 95 |  |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | **%** | **MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **HORAS PRÁCTICAS** | **80** | **80** | 38 horas de práctica representa el 80 % de un total de 80 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 la unidad los participantes conocerán la historia de la repostería e indentificarán los materiales y equipo a utilizar durante el proceso de producción de los productos de repostería con el uso adecuado de la norma de higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | |  |  |  |  |
| **1.1. Equipo básico para la elaboración de repostería**  1.1.1. Equipo, utensilios y herramientas  **1.2. Materiales de trabajo**  1.2.1. Materia Prima  1.2.2. Selección de insumos  1.2.3 Area de trabajo  **1.3. Seguridad e higiene en el área**  1.3.1. Seguridad personal  1.3.2. Higiene en el equipamiento  1.3.3. Higiene en la manipulación de alimentos. | | **Encuadre grupal:**  Presentación general del curso  Expectativas del curso  Contrato de aprendizaje  Presentación del objetivo, contenido temático y forma de evaluación.  Aplicación de evaluación diagnóstica   * Tecnicas de integración y rompehielo   **Contextualización:**   * El instructor presentará con diapositivas del equipo de cocina utilizado en la repostería   **Teorización:**   * El instructor explicará la lista de los productos que comúnmente se utilizan, la materia prima y lo insumos. * Explicará las normas de higiene y demostrará las consecuencias de trabajar en un lugar sucio. | **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 los participantes  **Evaluación formativa:**  Lista de cotejo y guía de observación para identificar los puntos del temario | 2hrs.  2 hrs  2 hrs.  2 hrs. |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | **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 productos de repostería  **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 | * 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. **PRODUCTOS DE REPOSTERÍA** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al finalizar el curso los participantes elaborarán pasteles, cremas, rellenos, coberturas, postres y gelatinas de diferentes estilos usando la técnica adecuada para la realización de un producto final. | | | | |
|  |  | | | | |
|  | |  |  |  |  |
| DESARROLLO TEMÁTICO | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1. Elaboración de pasteles**  2.1.1. Pastel frío  2.1.2. Pan Genoise y bizcocho.  2.1.3. Pastel de tres leches  2.1.4.Pastel de chocolate  2.1.5. Pastel de camote y coco  2.1.6. Tiramisu  2.1.7. Strudel de manzana  2.1.8. Pastel de piña o durazno.  2.1.9. Tronco o Leño Navideño  2.1.10. Pastel de Moka.  **2.2. Cremas y rellenos**  2.2.1. Crema pastelera  2.2.2. Conservas de frutas  2.2.3. Ganache.  **2.3. Coberturas**  2.3.1. Merengue  2.3.2. Chocolate  2.3.3. Crema batida (chantilly) | | **Encuadre grupal:**  Retroalimentación de la unidad anterior y presentación de las recetas a elaborar  **Contextualización:**   * Se proyectará un video de los diferentes productos a elaborar   **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 productos * El instructor en cada receta explicará el origen de la receta y su historia, durante la elaboración del producto   **Ejercitación**   * El participante elaborara cada una de las recetas por equipo desde el calculo del gramaje hasta la mezcla y producto final | **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, * Cocoa en polvo. * 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 * Pan Genoise y biscocho. * Pastel de tres leches * Pastel de chocolate * Pastel de camote y coco * Tiramisu * Strudel de manzana * Leño Navideño. * Crema pastelera * Conserva de frutas * Ganache * Merengue * Técnicas de decoración. * Chocolate * Crema batida (chantilly) | 42 hrs |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **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 Helados  2.4.6. Volteado de piña.  **2.5. Elaboración de Gelatinas**  2.5.1 Gelatina de agua (limón, uva, piña, cereza, naranja).  2.5.2. Gelatina de Mosaico.  2.5.3. Gelatina de leche  y encapsulaciones.  2.5.4. Gelatinas artísticas. | * El participante escribirá la receta y las conclusiones de la preparación   **Reflexión**  El instructor hará una retroalimentación con los participantes y ellos comentarán las conclusiones de lo aprendido, Se realizara la evaluación final haciendo la presentación de todos los postres elaborados para vista del publico | **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, * Vainilla y levadura * Canela Molida y en raja, * Grageas, * Cobertura de chocolate * Glocosa. * Grenetina en polvo. * Colorantes vegetales. | **Evaluación formativa:**  Presentación de los siguientes productos:   * Pie de queso. * Galletas de mantequilla. * Flan. * Queso napolitano. * Helado. * Volteado de piña. * Gelatina de agua * Gelatina de mosaico * Gelatina de luche y encapsulaciones * Gelatinas artísticas.   **Evaluación final:**  Presentación de los postres por equipo. | 30 horas |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| **1** | 3 | 7 | 8 | 6 |
| **2** | 5 | 26 | 72 | 72 |
| **TOTALES** | 8 | 33 | 80 | 78 |

|  |
| --- |
| BIBLIOGRAFÍA |
| La gran reposteria paso a paso , Oceano grupo editorial, Año 2000, Barcelona España  Postres, Luxus Editores, Año 2003-2004, Colombia  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:  **JOSE WILLIAMS SANTOS OROZCO**  Reviso:  Montserrat Medel Ortíz  REVISÓ: |