|  |
| --- |
| **NOMBRE DEL CURSO:** TAMALES REGIONALES |
| **OBJETIVO GENERAL:** AL FINALIZAR EL CURSO LOS ALUMNOS ELABORARÁN TAMALES REGIONALES CON EL FIN DE CONTRUBUIR A LA PERPETUACIÓN DE LA CULTURA. |
| **DIRIGIDO A:** PÚBLICO EN GENERAL |
| **HORAS:** 3 HORAS |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEMA** | **SUBTEMA** | **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE** | **MATERIAL DIDÁCTICO, EQUIPO Y/O HERRAMIENTAS** | **ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| 1. Preparación del tamal 2. Tipo de cocción | * 1. 1.1 Preparación de la masa   2. 1.2 Elaboración del guisado   3. 1.3 Elaboración de la salsa y limpieza de hojas   2.1 Horneado  2.2 Colado  2.3 Al vapor | **Encuadre grupal**   * Presentación del objetivo general del curso. * Dinámica grupal rompehielos y presentación del instructor y capacitados. * Se realizará un momento de preguntas y respuestas para verificar los conocimientos previos de los capacitados.   **Contextualización**   * Se realizará una presentación de los tamales terminados.   **Teorización**   * El instructor explicará y demostrará el modo de preparación de la masa * Demostrará la preparación de guisado y del pollo. * Explicará y demostrara la limpieza de las hojas de plátano. * Explicará el modo de preparación de la salsa. * El instructor explicará y demostrará como envolver los tamales. * Demostrará los tipos de cocción.   **Ejercitación**   * El capacitado realizará la preparación de los tamales basándose en las instrucciones que el instructor previamente explicó.   **Reflexión**   * Se realizará la degustación de los tamales elaborados por los capacitados. | **Instalaciones:**  Aula de capacitación  **Mobiliario:**  Estufa  Mesa de trabajo  Caballete  Rotafolio  **Utensilios:**  Licuadora  Ollas  Cucharon  **Insumos:**  7 kg de masa  6 pechugas de pollo  1 ½ kg de manteca de cerdo  300 gr de achiote  Sal en grano  1 kg de tomate rojo  2 cebollas  1 cabeza de ajo  300 gr de chile habanero  1 atado de epazote  7 paquetes de hojas de plátano | Evaluación diagnóstica  Preguntas y respuestas de manera oral evaluando conocimientos previos.  Evaluación formativa  Supervisión del proceso de elaboración de los tamales.  Evaluación final  Degustación del producto terminado, lista de cotejo del proceso y del producto. | 3 horas |