FPC/DSTP/0001



Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

***“ TÉCNICAS PARA DECORAR PASTELES”***

**HORAS: 20**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo con base al programa de estudios de especialidad de Preparación de alimentos y bebidas, ha elaborado el curso **“TECNICAS PARA DECORAR PASTELES”** en base a las necesidades y requerimiento de aquellas personas que coordinan eventos especiales.  Este programa contiene gran variedad de técnicas que sirva como una fuente de trabajo a quién se capacite de manera sencilla y clara, en el que conocerán desde de los materiales e insumos hasta la técnica de decoración, con duración de 20 horas de capacitación, compuesto por una unidad y tres temas:  Unidad 1.- **TÉCNICAS PARA DECORAR PASTELES**   * 1. **Herramientas básicas**   2. **Elaboración de panes**   3. **Elaboración de aplicaciones para decorar pasteles** |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| El programa **“TECNICAS PARA DECORAR PASTELES”,** es realizado de acuerdo a las necesidades de desarrollo de la población, las cuales requieren estar a la vanguardia en cuestión de las tendencias actuales de la decoración de repostería, ya que es un, mercado que se encuentra vigente en cualquier época del año y tiende a ir a la alza por las demandas por temporadas o simplemente por tradición. Es por ello y con la finalidad de dar a conocer las bases principales para la decoración de pasteles aplicando diferentes técnicas y a su vez obtengan ingresos para la mejoría en la economía familiar e ir generando oportunidades económicas que den beneficio con productos elaborados en casa. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al finalizar el curso **“TECNICAS PARA DECORAR PASTELES”**, el participante con base en los conocimientos adquiridos en el trayecto del curso realizará algunas decoraciones según sean los pasteles y presentar de manera profesional un servicio con las características suficientes para la satisfacción de su familia y de comensales. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“TÉCNICAS PARA DECORAR PASTELES**” está dirigido al público en general.  El aspirante que desee ingresar a este curso, deberá cubrir los siguientes requisitos:   * Aplicar la comunicación verbal * Saber leer y escribir * Aplicar las cuatro operaciones aritméticas básicas * Edad mínima de 15 años * Ganas de aprender   Además para poder inscribirse, el aspirante deberá entregar la documentación siguiente:   * Acta de nacimiento * Comprobante de domicilio * CURP * Comprobante del último grado de estudios * Solicitud de inscripción con los datos requeridos   Lo anterior, de acuerdo con las Normas de Control Escolar de las Unidades de Capacitación para el Trabajo, autorizadas por la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT). |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **TECNICAS PARA DECORACION DE PASTELES** |
|  | **1.1** |  | **Herramientas básicas** |
|  |  | 1.1.1 | Seguridad e higiene |
|  |  | 1.1.2 | Materia Prima |
|  | **1.2** |  | **Elaboración de panes** |
|  |  | 1.2.1 | Elaboración de Biscocho |
|  |  | 1.2.2 | Elaboración de pan de mantequilla |
|  |  | 1.2.3 | Elaboración de pan esponja |
|  | **1.3** |  | **Elaboración de aplicaciones para decorar pasteles** |
|  |  | 1.3.1 | Glasse real |
|  |  | 1.3.2 | Fondant |
|  |  | 1.3.3 | Pasta de goma |
|  |  | 1.3.4 | Pastillaje |
|  |  | 1.3.5 | Encaje comestible |
|  |  | 1.3.6 | Gemas comestibles |
|  |  | 1.3.7 | Duyas rusas |
|  |  | 1.3.8 | Flores de oblea |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 8 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 30 | 24 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 60 | 48 |  |
| HORAS DE PRÁCTICA | HORAS | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 20 | 16 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | 1. **TECNICAS PARA DECORACIÓN DE PASTELES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante realizará las diferentes decoraciones que se pueden realizar según sea el tipo de pan elaborado, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Herramientas Básicas**   1.1.1 Seguridad e Higiene  1.1.2 Materia Prima  **1.2 Elaboración de panes**  1.2.1 Elaboración de biscocho  1.2.2 Elaboración de pan de mantequilla  1.2.3 Elaboración de pan esponja   * 1. **Elaboración de aplicaciones para decorar pasteles**   1.3.1 Glasse real  1.3.2 Fondant  1.3.3 Pasta de goma  1.3.4 Pastillaje  1.3.5 Encaje comestible  1.3.6 Gemas comestibles  1.3.7 Duyas rusas  1.3.8 Flores de oblea | | ***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:***  Visitas al sector productivo Panaderías para conocer los procedimientos de los productos.  ***Teorización:***   * Explicación de la importancia del conocimientos de las técnicas de seguridad e higiene * Presentación y demostración de los materiales básicos para la elaboración de masas y batidos * Explicación demostración de las diferentes técnicas de decoración y aplicaciones para decorar pasteles: Glasse, Fondant, Pasta de goma, Pastillaje, Encaje y Gemas comestibles, Duyas rusas y Flores de oblea. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora Casera * Licuadora Casera * Batidor:   Globo  Plano  Gancho   * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Pala * Moldes de diferentes tamaños * Tazón * Cuchara * Espátula de madera y plástico   Bolds | ***Evaluación diagnóstica:***   * Cuestionario * Documental   ***Evaluación formativa:***   * Cuestionario * Documental * De campo   ***Evaluación final:***   * Cuestionario * Documental * De campo | 20 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- TECNICAS PARA DECORACIÓN DE PASTELES** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante realizará las diferentes decoraciones que se pueden realizar según sea el tipo de pan elaborado, utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá la importancia de las medidas de seguridad e higiene * El alumno identificará la materia prima y materiales básicos para la elaboración de masas y batidos * El alumno elaborará los panes, bizcochos, según el tipo de decoración. * El alumno decorará los panes con las técnicas aprendidas, Glasse, Fondant, Pasta de goma, Pastillaje, Encaje y Gemas comestibles, Duyas rusas y Flores de oblea. utilizando las medidas de seguridad e higiene.   ***Reflexión:***  El instructor hará un resumen para verificar los conocimientos adquiridos así como para solucionar dudas que pudieran existir. |  |  | 20 hrs. |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 13 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **3** | **13** | **20** | **16** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| Colores creativos para decorar pasteles  Por Lindy Smith  Colección Repostería de diseño 1° Edición  El Arte de la Pastelería  Por. Mitch Turner  Decoración de pasteles  Anuario Wilton de 1995  Edición Aniversario de plata |

|  |
| --- |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: **FANNY DEL SOCORRO CHAN CASTILLO**  Revisó:  JULIA ELENI PADILLA LEDESMA |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |