

INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO EN EL ESTADO DE ZACATECAS
DIRECCIÓN DEL ÁREA ACADÉMICA
PROGRAMA DE ESTUDIO
DEL CURSO

TÉCNICAS DE REPOSTERÍA PROFESIONAL

I. DATOS GENERALES

Campo de Formación Profesional y Especialidad Ocupacional	Unidad de Capacitación
Campo de Formación Profesional: Turismo Especialidad Ocupacional: Alimentos y Bebidas	Zacatecas

Nombre del Curso, Nivel y Trayecto de Formación	Lugar de Impartición	Horas	Año fiscal
Nombre del curso: Técnicas de Repostería Profesional Nivel y trayecto de formación: Intermedio	PLANTEL ZACATECAS (SOMBRERETE)	20	2025





Problemáticas, Necesidades, Tendencias, Oportunidades, Orientaciones o Expectativas que se atenderán con el Curso de Capacitación

Por las necesidades que tiene una persona que se dedica a la elaboración de repostería, que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes para trabajar de manera profesional, garantizando la calidad de sus productos y servicios.

Competencia(s) del Curso

Se refiere a los conocimientos, habilidades y experiencias obtenidas a través de la capacitación.
(Especificar si el aprendizaje es CI-Cognitivo/Intelectual, AA-Afectivo/Actitudinal o PP-Psicomotriz/Procedimental)

- CI - Comprende los conceptos generales teóricos de repostería profesional.
- CI - AA – Toma conciencia sobre la importancia de la seguridad, higiene en cocina y el manejo higiénico de los alimentos.
- PP - Realiza preparación previa de las recetas o mis emplace de forma ordenada (mide, pesa y organiza los ingredientes).
- PP – Realiza las diferentes recetas conforme al recetario, protocolos y procesos.

Competencias a adquirir	4	1. CI	2. AA	3. PP	4. PP
--------------------------------	----------	--------------	--------------	--------------	--------------

Resultado de Aprendizaje

Al concluir el curso de Técnicas de Repostería Profesional, el capacitando adquirirá las habilidades, destrezas y actitudes que debe presentar la persona en la elaboración de postres y panes aplicando los procesos de seguridad e higiene en la cocina y en el manejo de los alimentos. El capacitando conocerá las nuevas técnicas que se manejan en la repostería, así como la elaboración de los postres más comunes en panadería Y aprenderá a realizar una variedad de productos.

Saberes

Teóricos (Conocer)	Procedimentales (Hacer)	Axiológicos (Ser y Convivir)
<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los conceptos básicos de las técnicas de repostería y pastelería. - Identifica las Medidas de Seguridad e Higiene en el trabajo. - Contempla las funciones de atender los requerimientos del cliente, identificando el tipo de atención y/o servicio requerido y desarrollar el servicio requerido por el cliente, concluyendo con la verificando y el grado de satisfacción del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantiene una higiene personal adecuada y porta una vestimenta indicada para el trabajo en cocina. - Realiza la preparación previa de las recetas de forma organizada. - Aplica los protocolos de seguridad e higiene. - Realiza las diferentes recetas siguiendo la metodología. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presenta puntualidad. - Manifiesta respeto y empatía hacia sus compañeros. - Trabaja en equipo y establece comunicación con el grupo. - Es cuidadoso y responsable en el manejo de información personal.



II. PLANEACIÓN DIDÁCTICA

Secuencias Didácticas			
Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación del Aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
<p>Presentación</p> <p><i>Dar encuadre grupal. Conocer e informar al capacitando los parámetros del curso y su operación.</i></p> <p>Apertura del curso</p>	<p>Encuadre grupal El instructor presenta: denominación del curso, competencia, resultado de aprendizaje, duración, mecánica de trabajo y evaluación del aprendizaje. El instructor aplica la <i>técnica de integración</i> rompehielos e identifica las expectativas del grupo. El instructor aplica la evaluación diagnóstica para valorar los conocimientos previos del grupo.</p> <p>Contextualización El instructor expone de manera introductoria los principales temas y conceptos que se verán a través del curso de capacitación.</p>	<p>Encuadre grupal Los capacitandos expresan sus expectativas, responsabilidad con su proceso de aprendizaje y compromiso como miembro del grupo.</p> <p>Los capacitandos responden la evaluación diagnóstica e identifican las competencias que poseen con relación a las del curso.</p> <p>Contextualización Los capacitandos comentan la importancia de la información y la responsabilidad mediante un diálogo discusión.</p>	<p>Diagnóstica Evaluación</p> <p>Instrumento Cuestionario</p> <p>Evidencia Cuestionario de evaluación diagnóstica</p>
<p>Desarrollo</p> <p>1. Conceptos generales:</p> <p>1.1. Definiciones.</p> <p>1.2. Fundamentos de repostería</p> <p>1.3. Equipo y utensilios</p> <p>1.4. Productos básicos</p>	<p>Teorización El instructor expone los conceptos generales de repostería, discuten sobre los diferentes tipos de productos y sus características, expone los diferentes equipos y utensilios más comunes en la repostería, realiza exposición de presentación digital sobre los diferentes temas.</p>	<p>Teorización Los capacitandos comprenden los diferentes conceptos generales de repostería expuestos por el instructor.</p>	<p>Formativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los temas del módulo se encuentran contenidos en la evaluación final. <p>Instrumento Cuestionario</p> <p>Evidencias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación final - Asistencia





Secuencias Didácticas			
Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación de aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
2. Seguridad e higiene 2.1. Higiene personal 2.2. Higiene en la cocina 2.3. Protocolos de seguridad en la cocina 2.4. Manejo higiénico de los alimentos.	Teorización El instructor expone los protocolos de seguridad e higiene para seguir dentro de la cocina, desde la higiene personal hasta la higiene y seguridad dentro de la cocina y el manejo higiénico de los alimentos.	Teorización Los capacitandos se concientizan sobre la importancia de la higiene dentro e la cocina, desde la higiene personal hasta la que se aplica en la cocina. Así como la importancia del manejo higiénico de los alimentos.	Formativa - Los temas del módulo se encuentran contenidos en la evaluación final. Instrumento Cuestionario Evidencias - Evaluación final Asistencia
3. Prácticas 3.1. Técnicas básicas de mezclado y horneado. 3.2. Técnicas básicas de elaboración de cremas y rellenos. 3.3. Técnicas básicas de decoración.	Teorización El instructor expone y demuestra la técnica para realizar las primeras prácticas de mezclado, horneado, elaboración de cremas, rellenos y decoración.	Teorización Los capacitandos comprenden, aplican y demuestran las técnicas para realizar las primeras prácticas de repostería profesional.	Formativa Primeras prácticas Instrumento Lista de verificación Evidencia - Lista de verificación (check list)
4. Elaboración de recetas básicas 4.1. Postres nacionales más comunes. 4.2. Postres internacionales más comunes.	Teorización El instructor expone y demuestra la técnica para realizar las diferentes recetas de repostería nacional e internacional.	Teorización Los capacitandos realizan las diferentes prácticas de elaboración de recetas nacionales e internacionales.	Formativa Prácticas de elaboración de recetas Instrumento Lista de verificación Evidencia Lista de verificación (check list)
5. Proyecto final	Teorización El instructor evalúa las técnicas de sus prácticas finales.	Teorización Los capacitandos realizan una receta propia aplicando las técnicas previamente aprendidas	





Secuencias Didácticas			
Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación del Aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
Cierre del curso	Retroalimentación El instructor expone las mejores prácticas de los capacitandos y les menciona de manera amable los puntos de mejora.	Retroalimentación El capacitando escucha y analiza cuáles fueron sus mejores prácticas, así como los puntos de mejora para continuar con el proceso de mejora continua.	Sumativa - Evaluación Instrumento - Cuestionario Evidencia - Cuestionario de evaluación final
Recursos		Referencias bibliográficas	
Equipo: - Licuadora, batidora, tazones y utensilios básicos de cocina. Herramienta: - Cacerolas, tabla para cortar, cuchara, palas, abre latas, cuchillos, colador, rodillo, platos, vaso, recipientes, moldes Material e insumos: - Harina, huevo, sal, azúcar, agua, levadura seca, orégano horno., leche, polvo para hornear, queso crema, vainilla, mantequilla, canela. Material de apoyo didáctico: - Manual técnicas de repostería”, hojas de máquina, hojas de expectativas, plumas y lápices. - Mobiliario: - Mesa o escritorio, sillas, estufa, etc	Bibliográfica: - Básicos de la repostería https://www.lectio.es/tasts/BASICOS.DE.LA.REPOSTERIA_FINA.tast.pdf		

