



CARTA DESCRIPTIVA

I. DATOS DEL TALLER:

Nombre del taller: Gastronomía y panadería

Área de Atención: Educación para la Autonomía Económica

Eje Temático: Aprendizaje de técnicas propias de un oficio

Total, de horas: 120 horas

Horas por semana: 6 horas

II. OBJETIVO:

Desarrollar habilidades referentes a la gastronomía; desde los correctos procedimientos para el manejo adecuado de los alimentos, así como conocimientos específicos y generales de repostería, panadería, cocina nacional e internacional, para lograr autonomía económica al emprender o mejorar sus negocios y oficios con estas técnicas.

III. POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDO:

Personas mayores de 15 años, principalmente mujeres.

IV. CONTENIDOS POR MÓDULO:

Módulo	Contenidos	Horas	Materiales a utilizar
1. Introducción a la gastronomía y seguridad e higiene	1.1 Distintivo "H" 1.1.1 ¿Qué es el Distintivo "H"? 1.1.2 ¿Qué valora? 1.1.3 ¿Cómo se obtiene? 1.1.4 Manejo Higiénico de los alimentos 1.1.5 Separación de alimentos 1.1.6 Temperaturas adecuadas para cada alimento 1.1.7 Lavado correcto	24	Papel Lápiz Material audiovisual Tablas Cuchillos Ollas Sartenes Palas Estufa Horno Salamandra Refrigerador Congelador Cortadores



	<p>1.1.8 Cuidado de la materia prima</p> <p>1.2 Nutrición e información nutrimental</p> <p>1.2.1 Conceptos básicos de nutrición</p> <p>1.2.2 El plato del buen comer</p> <p>1.2.3 Tipos de alimentación</p> <p>1.2.4 Sustitución de harinas y azúcares</p> <p>1.2.5 Valor nutricional de los alimentos</p> <p>1.3 Selección de materia prima</p> <p>1.3.1 ¿Dónde comprar?</p> <p>1.3.2 ¿Cómo comprar?</p> <p>1.3.3 Calidad y precio</p> <p>1.4 Tipos de cortes</p> <p>1.5 Tipos y técnicas de cocción</p>		<p>Laminadora</p> <p>Rodillo</p> <p>Batidora</p>
<p>2. Introducción a la producción de alimentos</p>	<p>2.1 Conservación de alimentos</p> <p>2.1.1 Congelación</p> <p>2.1.2 Refrigeración</p> <p>2.1.3 Deshidratación</p> <p>2.2 Conservas</p> <p>2.3 Cocina Fría</p> <p>2.3.1 Ensaladas</p> <p>2.3.2 Vinagretas</p> <p>2.3.3 Gelatinas</p> <p>2.3.4 Mouses</p> <p>2.3.5 Receta estándar y costeo</p>	<p>24</p>	<p>Papel</p> <p>Lápiz</p> <p>Material audiovisual</p> <p>Tablas</p> <p>Cuchillos</p> <p>Ollas</p> <p>Sartenes</p> <p>Palas</p> <p>Estufa</p> <p>Horno</p> <p>Salamandra</p> <p>Refrigerador</p> <p>Congelador</p> <p>Cortadores</p> <p>Laminadora</p> <p>Rodillo</p> <p>Batidora</p>



<p>3. Gastronomía internacional</p>	<p>3.1 Diferencia de sabores 3.1.1 Dulce, salado, ácido, Umami, Picante, Amargo 3.1.2 Condimentos, hierbas y especias 3.2 Gastronomía Mediterránea 3.2.1 Gastronomía francesa 3.2.2 Gastronomía Italiana 3.2.3 Gastronomía Española 3.3 Gastronomía Oriental 3.3.1 Gastronomía China 3.3.2 Gastronomía Japonesa 3.3.3 Gastronomía Coreana 3.3.4 Gastronomía Tailandesa 3.4 Gastronomía Latinoamericana 3.4.1 Gastronomía Colombiana 3.4.2 Gastronomía Venezolana 3.4.3 Gastronomía Peruana 3.4.4 Gastronomía Argentina</p>	<p>24</p>	<p>Papel Lápiz Material audiovisual Tablas Cuchillos Ollas Sartenes Palas Estufa Horno Salamandra Refrigerador Congelador Cortadores Laminadora Rodillo Batidora</p>
<p>4. Gastronomía mexicana</p>	<p>4.1 Gastronomía mexicana 4.1.1 Historia de la gastronomía mexicana 4.1.2 Importancia de la milpa en la dieta</p>	<p>24</p>	<p>Papel Lápiz Material audiovisual Tablas Cuchillos Ollas</p>



	<p>4.1.3 La gastronomía mexicana en el mundo</p> <p>4.2 Regiones gastronómicas de México</p> <p>4.2.1 Región Noroeste</p> <p>4.2.2 Región Noreste</p> <p>4.2.3 Región centro</p> <p>4.2.3 Región Sureste</p> <p>4.2.4 Región Suroeste</p>		<p>Sartenes</p> <p>Palas</p> <p>Estufa</p> <p>Horno</p> <p>Salamandra</p> <p>Refrigerador</p> <p>Congelador</p> <p>Cortadores</p> <p>Laminadora</p> <p>Rodillo</p> <p>Batidora</p>
<p>5. Panadería y repostería</p>	<p>5.1 Panadería</p> <p>5. 1. 1 Masa Madre</p> <p>5. 1. 2 Tipos de masa</p> <p>5. 1. 3 Tipos de panes</p> <p>5. 2 Chocolatería y bombonería</p> <p>5. 2. 1 Tipos de Chocolate</p> <p>5. 2. 2. Temperado y coberturas</p> <p>5. 2. 3 Bombonería</p> <p>5.3 Repostería con chocolate</p> <p>5. 3. 1 Brownie</p> <p>5. 3. 2 Volcán de chocolate</p> <p>5. 3. 3. Pastel imposible</p> <p>5.4 Galletas y tartas</p> <p>5. 5 Pastelería</p> <p>5. 5. 1 Tipos de pasteles</p> <p>5. 5. 2 Tipos de bizcocho</p> <p>5. 6. Decoración de pasteles</p> <p>5. 6. 1 Fondant</p> <p>5. 6. 2. Pasteles desnudos</p> <p>5. 6. 3. Pasteles con flores prensadas</p> <p>5. 6. 4. Pasteles con frutas</p>	<p>24</p>	<p>Papel</p> <p>Lápiz</p> <p>Material audiovisual</p> <p>Tablas</p> <p>Cuchillos</p> <p>Ollas</p> <p>Sartenes</p> <p>Palas</p> <p>Estufa</p> <p>Horno</p> <p>Salamandra</p> <p>Refrigerador</p> <p>Congelador</p> <p>Cortadores</p> <p>Laminadora</p> <p>Rodillo</p> <p>Batidora</p>

V. EVALUACIÓN:



La evaluación será eminentemente formativa por lo que será primordial la identificación de áreas de oportunidad para la mejora continua e intervención en los procesos educativos a fin de conseguir las metas y objetivos previstos. El instrumento que se sugiere utilizar es la rúbrica de evaluación que determina las competencias desarrolladas mediante indicadores de aspectos centrales de los contenidos implementados, así como niveles de logro. Se entregará una constancia de participación una vez acreditada dicha evaluación.

VI. BIBLIOGRAFÍA

- Ricardo, M. (2012), Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, Larousse.
- Senen, P. (2010) Diccionario Gastronómico, Trillas.
- Esteban, S. (2007) Manual de administración y gastronomía, Trillas.
- Consumoteca Consumidores bien informados "Higiene de los alimentos".
- <https://www.consumoteca.com/alimentacion/higiene-de-los-alimentos/>
- Fude by educativo "Seguridad e higiene gastronómica"
- <https://www.educativo.net/articulos/seguridad-e-higiene-gastronomica-851.html>
- Pro Laborales Blog de prevención de riesgos laborales "Las 8 normas de seguridad en la cocina"
- <https://prlaborales.com/las-8-normas-de-seguridad-en-la-cocina/>
- Secretaria de salud "Higiene de los alimentos"
- <https://www.gob.mx/salud/documentos/higiene-de-los-alimentos#:~:text=%20Cartel%20informativo%20para%20el%20correcto%20manejo%20de,y%20frutas%2C%20enju%C3%A1galas%20a%20chorro%20de...%20More%2>