



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	<p>1.1 Distintivo "H"</p> <p>1.1.1 ¿Qué es el Distintivo "H"?</p> <p>1.1.2 ¿Qué valora?</p> <p>1.1.3 ¿Cómo se obtiene?</p> <p>1.1.4 Manejo Higiénico de los alimentos</p> <p>1.1.5 Separación de alimentos</p> <p>1.1.6 Temperaturas adecuadas para cada alimento</p> <p>1.1.7 Lavado correcto</p> <p>1.1.8 Cuidado de la materia prima</p>	24	<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>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>	24	<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</p> <p>3.1.1 Dulce, salado, ácido, Umami, Picante, Amargo</p> <p>3.1.2 Condimentos, hierbas y especias</p> <p>3.2 Gastronomía Mediterránea</p> <p>3.2.1 Gastronomía francesa</p> <p>3.2.2 Gastronomía</p>	24	<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>Italiana</p> <p>3.2.3 Gastronomía Española</p> <p>3.3 Gastronomía Oriental</p> <p>3.3.1 Gastronomía China</p> <p>3.3.2 Gastronomía Japonesa</p> <p>3.3.3 Gastronomía Coreana</p> <p>3.3.4 Gastronomía Tailandesa</p> <p>3.4 Gastronomía Latinoamericana</p> <p>3.4.1 Gastronomía Colombiana</p> <p>3.4.2 Gastronomía Venezolana</p> <p>3.4.3 Gastronomía Peruana</p> <p>3.4.4 Gastronomía Argentina</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>4. Gastronomía mexicana</p>	<p>4.1 Gastronomía mexicana</p> <p>4.1.1 Historia de la gastronomía mexicana</p> <p>4.1.2 Importancia de la milpa en la dieta</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>	24	<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>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>	24	<p>Papel</p> <p>Lápiz</p> <p>Material audiovisual</p> <p>Tablas</p> <p>Cuchillos</p>



	<p>5. 2. 2. Temperado y coberturas 5. 2. 3 Bombonería 5.3 Repostería con chocolate 5. 3. 1 Brownie 5. 3. 2 Volcán de chocolate 5. 3. 3. Pastel imposible 5.4 Galletas y tartas</p> <p>5. 5 Pastelería 5. 5. 1 Tipos de pasteles 5. 5. 2 Tipos de bizcocho 5. 6. Decoración de pasteles 5. 6. 1 Fondant 5. 6. 2. Pasteles desnudos 5. 6. 3. Pasteles con flores prensadas 5. 6. 4. Pasteles con frutas</p>		<p>Ollas Sartenes Palas Estufa Horno Salamandra Refrigerador Congelador Cortadores Laminadora Rodillo 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>



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
COORDINACIÓN GENERAL DE INCLUSIÓN EDUCATIVA E INNOVACIÓN
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN INCLUSIVA, INTERCULTURAL Y BILINGÜE
SUBDIRECCIÓN DE EDUCACIÓN PARA LA AUTONOMÍA ECONÓMICA

- 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>