

Dirección Técnico-Académica / Programas de Estudio

Plantel Morelia Santa María

Bombón artístico avanzado

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Clave: 30AB-2018-EXT-MS-83

Duración del programa: **130 horas**

Nombre del diseñador: Rosalia Mendoza Hernández

Fecha de elaboración: 06/11/2018



DIRECTORIO



Prof. Donaldo Ortiz Colin
Director General

Ing. Jorge Conejo Cárdenas
Director Técnico Académico

Tec. Vicenta Arellano García
Encargada de la Dirección de Plantel

Tec. Vicenta Arellano García
Jefe de Capacitación

Rosalía Mendoza Hernández
Instructor



El bombón artístico avanzado es una técnica de diseño e innovación para las personas, pensando en las necesidades de las mismas, surgiendo como una inquietud de capacitación en diferentes sectores de la población.

Con la finalidad de que los capacitandos adquieran creatividad, habilidades, destrezas en la realización de distintos diseños con bombón y galleta, logrando la obtención de beneficios económicos personales, ayudando al presupuesto familiar. Preparándose para ofertar ante la comunidad los productos en sus diferentes modelos pretendiendo el interés del capacitando dentro del plantel siendo uno de los objetivos principales de la institución el preparar personas para su integración en el sector productivo con eficiencia, calidad y responsabilidad.



POBLACIÓN OBJETO



El presente programa va dirigido a quienes tengan interés en capacitarse para la realización de figuras con bombón y galleta , aplicando los conocimientos y técnicas que se requieren en este tipo de diseños.

Va dirigido a la comunidad en general, con o sin conocimiento previo en la materia y de esta manera reforzar el ya adquirido.



PERFIL DE INGRESO

- Interés en aprender la técnica
- Edad mínima de 15 años
- Cumplir con los requisitos que marque el plantel
- Con o sin conocimiento previo

PERFIL DE EGRESO

El capacitando habrá adquirido los conocimientos y técnicas desarrollando habilidades y destrezas necesarias para realizar diseños con bombón y galleta, aplicando las medidas de calidad, seguridad e higiene pertinentes.



OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA



Lograr que el capacitando aprenda a diseñar y realizar creativamente figuras con bombón y galleta, aplicando en todo momento las medidas de seguridad e higiene, así como su capacidad, creatividad y agilidad manual en la elaboración del diseño de cada uno de los diferentes modelos.


Para posteriormente comercializar el producto en la región, contribuyendo así a la economía familiar.



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

 Modular

MODALIDAD DIDACTICA

 Teórico -  Práctico



MAPA CONCEPTUAL



Bombón artístico
avanzado

Antecedentes

Material y
materias
primas

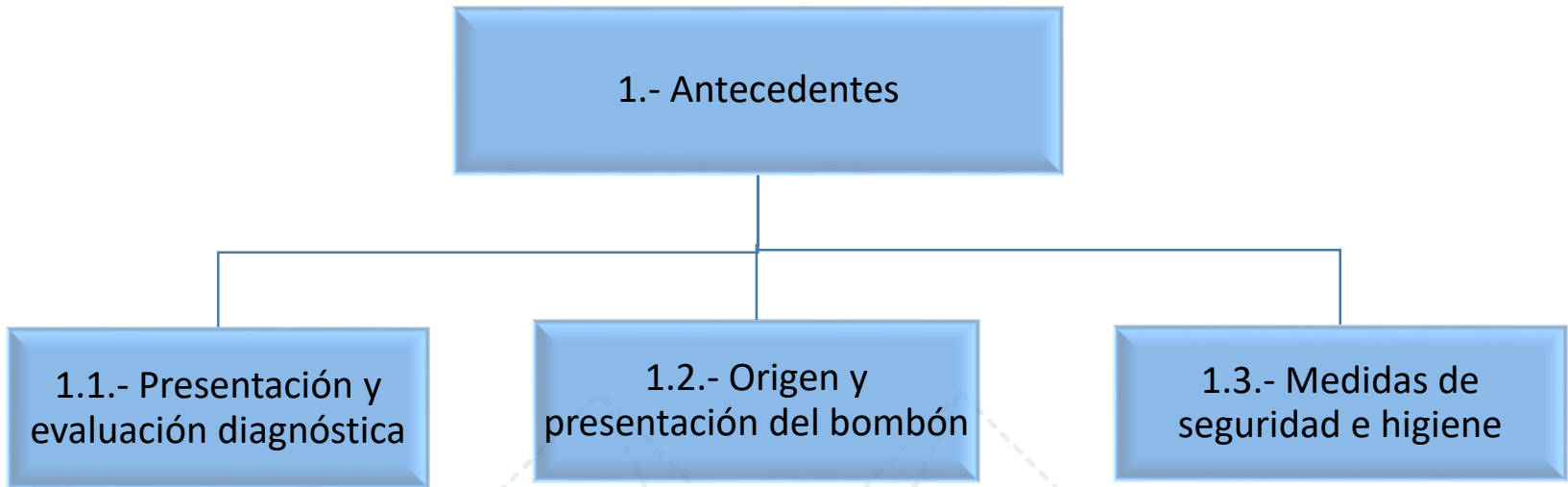
Aplicacion con
duyas

Diseños en
galleta

Diseños con
bombón

Evaluación







2.- Material y materias primas

2.1.- Conocimiento y uso de los materiales

2.2.- Preparacion del glas real



3.- Aplicacion con duyas

3.1.- Tipos de duyas

3.2.- Aplicacion en diseños



4.- Diseños en galleta

4.1.- Presentación del modelo a realizar

4.2.- Material a utilizar

4.3.- Realización de diseños



5.- Diseños con bombón

5.1.- Presentación del modelo
a realizar

5.2.- Material a utilizar

5.3.- Realización de diseños



6.- Evaluación

6.1.- Evaluación de aprendizaje

6.2.- Evaluación practica

SUB-MÓDULO DE APRENDIZAJE: 1.- Antecedentes

OBJETIVO DEL SUB-MODULO: El instructor se presentará, así como los capacitandos . El capacitando obtendrá los conocimientos sobre el origen, formas y tipos de bombón, así como las medidas de seguridad e higiene pertinentes.

DURACIÓN
3 hrs.

TEMAS Y SUBTEMAS	TÉCNICA DIDÁCTICA	APOYOS DIDÁCTICOS	ACTIVIDADES INSTRUCTOR	EVALUACIÓN
1.1.Presentación y Evaluación diagnóstica	Expositiva	Pizarrón, plumón, mesa de trabajo, evaluaciones	El instructor se presentará aplicará una evaluación diagnóstica a los capacitandos,	No aplica
1.2.- Origen y presentación del bombón	Expositiva	Mesa de trabajo, lapiz, cuaderno de apuntes, plumon	El instructor expondrá el origen del bombón asi como las diferentes presentaciones del mismo.	Formativa
1.3.- Medidas de seguridad e higiene	Expositiva	Pizarrón, plumón, mesa de trabajo	El instructor expondrá las medidas de seguridad e higiene.	Formativa

SUB-MÓDULO DE APRENDIZAJE: 2.- Material y materias primas

OBJETIVO DEL SUB-MODULO: El capacitando obtendrá el conocimiento y uso adecuado del material y materias primas a utilizar, aplicando en todo momento las medidas de seguridad e higiene.

DURACIÓN
7 hrs.

TEMAS Y SUBTEMAS	TÉCNICA DIDÁCTICA	APOYOS DIDÁCTICOS	ACTIVIDADES INSTRUCTOR	EVALUACIÓN
2.1.-Conocimiento y uso de los materiales y materias primas	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, pizarrón, material de trabajo, cuaderno	El instructor mostrará y explicará el uso correcto del material y materias primas.	Formativa
2.2.- Preparación de glase real	Expositiva Demostrativa	Pizarrón, plumón, apuntes del instructor.	El instructor mostrara los pasos a seguir en la elaboración del glase real.	Observativa

SUB-MÓDULO DE APRENDIZAJE: 3.- Aplicación con duyas.

OBJETIVO DEL SUB-MODULO: El capacitando obtendrá el conocimiento y uso adecuado de diferentes tipos de duyas en la realización de diseños, aplicando en todo momento las medidas de seguridad e higiene.

DURACIÓN
10 hrs.

TEMAS Y SUBTEMAS	TÉCNICA DIDÁCTICA	APOYOS DIDÁCTICOS	ACTIVIDADES INSTRUCTOR	EVALUACIÓN
3.1.-Tipos de duyas	Expositiva Demostrativa	Pizarrón, pintarrón, borrador, Lápiz, libreta	El instructor mostrará y explicará la aplicacion de diferentes tipos de duyas	Formativa
3.2.- Aplicacion en diseños	Expositiva Demostrativa	Pizarrón, pintarrón, borrador, lápiz, libreta	El instructor mostrará y explicará la aplicacion y uso correcto de duyas en la realización de cada uno de los diseños.	Formativa

SUB-MÓDULO DE APRENDIZAJE: 4.- Diseños en galleta

OBJETIVO DEL SUB-MODULO: El capacitando obtendrá los conocimientos, creatividad, agilidad, habilidad y destreza manual, así como las técnicas para la decoración de galletas.

DURACIÓN
50 hrs.

TEMAS Y SUBTEMAS	TÉCNICA DIDÁCTICA	APOYOS DIDÁCTICOS	ACTIVIDADES INSTRUCTOR	EVALUACIÓN
4.1. Presentación del modelo a realizar	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, modelo de paleta	El instructor mostrará el diseño a realizar	Formativa
4.2.- Material a utilizar	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, materias primas y material de trabajo	El instructor mostrará y explicará el material, materias primas y técnica a utilizar.	Formativa
4.3. Realización de diseños	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, modelo de paleta, materias primas y material de trabajo	El instructor guiará al capacitando en la decoración de galletas	No aplica

SUB-MÓDULO DE APRENDIZAJE: 5.- Diseños con bombón

OBJETIVO DEL SUB-MODULO: El capacitando obtendrá los conocimientos, creatividad, agilidad, habilidad y destreza manual, así como las técnicas para la realización de diseños con bombón.

DURACIÓN
50 hrs.

TEMAS Y SUBTEMAS	TÉCNICA DIDÁCTICA	APOYOS DIDÁCTICOS	ACTIVIDADES INSTRUCTOR	EVALUACIÓN
5.1. Presentación del modelo a realizar	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, modelo de brocheta	El instructor mostrará el diseño a realizar	Formativa
5.2.- material a utilizar	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, materias primas y material de trabajo	El instructor anotará y explicará las materias primas, material y técnica a utilizar.	Formativa
5.3.- Realización de diseños	Expositiva Demostrativa	Mesa de trabajo, modelo de brocheta, materias primas y material de trabajo	El instructor guiará al capacitando en la realización de diseños con bombón.	Formativa

SUB-MÓDULO DE APRENDIZAJE: 6.- Evaluación final

DURACIÓN
10 hrs.

OBJETIVO DEL SUB-MODULO: El capacitando demostrará en las evaluaciones correspondientes los conocimientos obtenidos durante el curso.

TEMAS Y SUBTEMAS	TÉCNICA DIDÁCTICA	APOYOS DIDÁCTICOS	ACTIVIDADES INSTRUCTOR	EVALUACIÓN
6.1.Evaluación de aprendizaje	Interrogativa	Mesa de trabajo, cuestionario, lapicero	El instructor aplicará un cuestionario de conocimientos adquiridos	Interrogativa
6.2.- Evaluación práctica	Demostrativa	Mesa de trabajo, materias primas y material de trabajo	El instructor pedirá a los capacitandos que realicen diseños de acuerdo a su creatividad y conocimientos adquiridos	Observativa



MATERIALES CONSUMIBLES A UTILIZAR



CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
8 bolsas	Bombón o malvavisco (presentación según diseño)
4 cajas	Galleta
4 kg.	Azúcar estándar
6 kg.	Azúcar glas
1 lt.	Claros de huevo pasteurizadas
1 kg.	Jugo de limón
2 kg.	Fécula de maíz
½ kg.	Polvo de merengue
½ lt.	Glicerina líquida comestible
	Colorantes vegetales en gel (varios colores)
	Confitería (distintas figuras según ocasión o diseño)
	Capacillos (sencillos o diseños)



MATERIALES CONSUMIBLES A UTILIZAR



CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1 kg.	Bolsas de papel celofán (medidas según diseño)
1 kg.	Palo redondo de madera de 30 cm.
2 bolsas.	Palillos de bambú (distintos tamaños según diseño)
1 pza.	Cinta curly
pzas.	Pincelin comestible (diferentes colores)
3 pzas.	Matizadores en polvo comestibles (diferentes colores)
19 lt.	Agua purificada
½ kg.	Mondadientes o palillos para dientes
½ kg.	Bolsas plásticas de 8x20



MATERIALES NO CONSUMIBLES A UTILIZAR



CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Plato grande extendido
1	Tijeras medianas con punta
1	Toalla pequeña
1	Pincel grueso
1	Recipiente hondo mediano
1	Batidora eléctrica
1	Recipiente grande hondo
1	Cuchara
	Mesa de trabajo
	Bancos o sillas
1	Cesto de basura grande
1	Pizarrón
	Duyas (diferentes formas)



CRÉDITOS



Prof. Donaldo Ortiz Colin

Director General

Tec. Vicenta Arellano García

Encargada de la Dirección del Plantel

Tec. Vicenta Arellano García

Jefe de Capacitación

Área Técnico Académica

Asesoría pedagógica

Rosalía Mendoza Hernández

Diseño y elaboró



- MURGUIA VIXTHA, Ofelia. Mosaico de técnicas artísticas. 3ra. Edición. México: Kingy editorial. 2009.32 p.
- FLORES MURGUIA, Eduardo. Olores y sabores de mi tierra. 11va. Edición. México: Ejeo,2012.32 p.
- FLORES MONTIEL, Jaime Roberto. Bombón manía fantasía en azúcar. 46va. Edición, México: Toukan. 2013. 32 p.
- Apuntes basados en revistas e investigación de los mismos por la instructora.