**ANEXO No. 3**

BÉCATE 02

Anverso

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN**

**SERVICIO NACIONAL DE EMPLEO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | CM ( ) CPL ( ) CA ( ) CP ( ) VC ( x ) | | | | | | | | | | | Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | Nombre del curso:  Elaboración de pan francés y bolillos | | | | Nombre de la especialidad:  **Repostería** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | Perfil del participante**:** | | | | | | | | | | | Edad 18-40 | | | Conocimientos: lectura, escritura y aplicar las cuatro operaciones básicas | | | | | | | | Sexo indistinto | | | Experiencia laboral ninguna | | | | | | | | Estado Civil indistinto | | | Habilidades y/o destrezas laborales: | | | | | | | | Escolaridad :  Máxima: Profesional  Mínima: Secundaria | | | Otras (Especifique): | | | | | | | |  | | | | | | |  | |  | | Duración del curso: | | | | | | | | | | | Horario\* | | | | | | Fecha de inicio:  Fecha de término: | | | | | DE: A: . Y DE: A: | | | | | | | Número de horas de teoría \*\* | % | Número de horas de práctica \* | | | % | Total  de horas | | % | | | **18** | **20** | **70** | | | **80** | **88** | | **100** | | | | |
| \* Para cursos de CPL sacar un promedio de horas de acuerdo a los horarios de las empresas participantes.  \*\* En el caso de la modalidad de Capacitación Mixta, el contenido del programa será 20% de teoría y 80% de práctica. | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | *Nombre de la(s) empresa(s), Institución o Centro de Capacitación* | *Nombre del representante* | *Firma* | | *Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo* | *Profr. Normando A. Medina Castro* |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | OBJETIVO:  BÉCATE 02  Reverso  Al término del curso, el capacitando aplicará los métodos en la elaboración de pan blanco e integral (pan de caja, hamburguesas, teleras, bolillos, pan francés, pan italiano y pan Viena), para uso personal o para adquirir un ingreso familiar utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | | | | Tema | Actividades de enseñanza – aprendizaje | Material didáctico, equipo y/o herramientas | Formas y/o instrumentos de evaluación | Duración en horas por tema | Acumulado en horas | | **1. PAN FRANCES Y BOLILLOS**   * 1. **Materiales, equipo y herramientas**      1. Historia      2. Materia prima      3. Tipos de pan      4. Equipo y herramientas      5. Seguridad e higiene   2. **Métodos de elaboración**      1. Método directo      2. Método de esponja 1      3. Método de esponja 2  1. **ELABORACIÓN DE PAN**      * 1. **Pan blanco**      1. Pan de caja      2. Hamburguesas      3. Teleras      4. Bollos      5. Pan francés | ***Encuadre grupal:***   * Aplicación de técnica de integración y comunicación grupal * Presentación general del curso   Materiales didácticos.   * Forma de trabajo * Objetivos, contenido temático y beneficios.   ***Contextualización:***   * Organización de visitas a panificadoras para observar las actividades de producción * Invitación a expertos para que expongan su experiencia laboral.   ***TEORIZACIÓN:***   * Explicación de la materia prima, equipo y herramientas. * Explicar los diferentes métodos que existen para la elaboración de pan francés y bollos | ***Instalaciones:***   * Aula-taller de capacitación. * Panificadoras   ***Mobiliario:***   * Mesa de trabajo * Banco de trabajo   ***Equipo:***   * Refrigerador * Horno * Batidora * Báscula   ***Herramientas y Utensilios:***   * Charolas * Espátulas de madera y plásticos * Brocha * Rodillo * Molde para pan de caja * Cepillo de cerdas rígidas * Escoba * Jalador   ***Insumos:***   * Plumones * Hojas blancas * Bolígrafos * Detergente * Limpiador de hornos * Desinfectante | **Evaluación Diagnóstica:**  Documental   * Cuestionario   **Evaluación Formativ*a:*** Documental   * Cuestionario   Campo   * Guía de observación * Lista de cotejo   **Evaluación Final:**  Documental   * Cuestionario   Campo   * Guía de observación * Lista de cotejo | 6 hrs.  4 hrs  30 hrs. | 6 hrs.  10 hrs.  40 hrs. | |

\*Nota: Deberán anexarse los formatos de evaluación (en blanco), en caso de que aplique.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OBJETIVO:  BÉCATE 02  Reverso  Al término del curso, el capacitando aplicará los métodos en la elaboración de pan blanco e integral (pan de caja, hamburguesas, teleras, bolillos, pan francés, pan italiano y pan Viena), para uso personal o para adquirir un ingreso familiar utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | | |
| Tema | Actividades de enseñanza – aprendizaje | Material didáctico, equipo y/o herramientas | Formas y/o instrumentos de evaluación | Duración en horas por tema | Acumulado en horas |
| * 1. **Pan integral**   1.2.2 Pan de hamburguesa  1.2.3. Teleras  1.2.4. Bollos  1.2.6. Pan francés   * 1. **Otros**      1. Pan italiano con hierbas      2. Pan con tocino y cebollas      3. Pan de Viena | * Explicación y demostración del procedimiento de acuerdo al método a emplear para elaborar pan blanco: pan de caja, para hamburguesas, teleras y bolillos y pan francés * Explicación y demostración del procedimiento de acuerdo al método a emplear para elaborar pan blanco: pan de caja, para hamburguesas, teleras y bollos y pan francés * Explicación y demostración del procedimiento de acuerdo al método a emplear para elaborar pan italiano, pan con tocino y hierbas y el pan Viena.   ***Ejercitación:***   * Realizar un resumen de la historia de pan equipos , materiales y herramientas y exponerlo | ***Insumos:***   * Tela limpiadora * Franela * Jerga * Líquido limpiador multiusos   ***Materia prima:***   * Harina * Harina integral * Azúcar * Sal * Levadura * Seca * Fresca * Química * Natural * Leche en polvo * Manteca * Agua * Huevos * Malta * Margarina * Aceite vegetal * Ajonjolí * Mejorana * Perejil * Cebollín * Aceite de olivo * Tocino * Cebolla   ***Equipo de seguridad***  ***e higiene:***   * Extintor * Señalamientos * Cubre-boca * Filipina (bata) |  | 30 hrs.  18 hrs. | 70 hrs.  88 hrs. |

\*Nota: Deberán anexarse los formatos de evaluación (en blanco), en caso de que aplique.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OBJETIVO:  BÉCATE 02  Reverso  Al término del curso, el capacitando aplicará los métodos en la elaboración de pan blanco e integral (pan de caja, hamburguesas, teleras, bolillos, pan francés, pan italiano y pan Viena), para uso personal o para adquirir un ingreso familiar utilizando las medidas de seguridad e higiene. | | | | | |
| Tema | Actividades de enseñanza – aprendizaje | Material didáctico, equipo y/o herramientas | Formas y/o instrumentos de evaluación | Duración en horas por tema | Acumulado en horas |
|  | ***Ejercitación:***   * Elaborar los panes de acuerdo a los métodos vistos. * En equipos discutir los diferentes métodos de elaboración de pan y exponer cual y porque lo utilizarían * Elaboración por equipos o en forma individual el pan blanco: caja, hamburguesas, teleras , bollos y pan francés * Elaboración por equipos o en forma individual el pan integral: caja, hamburguesas, teleras , bollos y pan francés * Elaboración por equipos o en forma individual otros: pan italiano, pan con tocino y hierbas y el pan Viena. * Aplicar la evaluación formativa de los temas vistos | ***Equipo de seguridad***  ***e higiene:***   * Guantes de látex * Cofia |  |  |  |

\*Nota: Deberán anexarse los formatos de evaluación (en blanco), en caso de que aplique.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OBJETIVO:  BÉCATE 02  Reverso  Al término del curso, el capacitando aplicará los métodos en la elaboración de pan blanco e integral (pan de caja, hamburguesas, teleras, bolillos, pan francés, pan italiano y pan Viena), para uso personal o para adquirir un ingreso familiar utilizando las medidas de seguridad e higiene.. | | | | | |
| Tema | Actividades de enseñanza – aprendizaje | Material didáctico, equipo y/o herramientas | Formas y/o instrumentos de evaluación | Duración en horas por tema | Acumulado en horas |
|  | ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al   desempeño del  Capacitando y el desarrollo del curso respecto a la elaboración de pan blanco, pan integral y otros.   * Organización de sesiones para verificar el logro de los temas vistos. |  |  |  |  |

\*Nota: Deberán anexarse los formatos de evaluación (en blanco), en caso de que aplique.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nombre y firma del instructor Nombre y firma del personal del Servicio Nacional

de Empleo en la entidad federativa