FPC/DSTP/0001

****

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

PROGRAMA DE CURSO NO REGULAR

***“ELABORACIÓN DE PANES RÚSTICOS Y ADEREZOS”***

**HORAS: 40**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo con base en el programa de estudios de la especialidad de Preparación de alimentos, ha elaborado el curso **“Elaboración de panes rústicos y aderezos”** con base en las necesidades y requerimientos de aquellas personas que coordinan eventos especiales.  En este curso se realizarán actividades para identificar la NOM-093, NOM-147 y la NOM-120; una variedad de panes rústicos y sus aderezos, utensilios y equipos a utilizar, aplicando las normas de seguridad e higiene.  En este programa los participantes aprenderán la elaboración de deliciosos panes rústicos así como de mermeladas y mantequillas para acompañarlos, que sirva como una fuente de trabajo a quien se capacite, de manera sencilla y clara, partiendo desde de los materiales e insumos hasta la técnica de elaboración, siguiendo las medidas de seguridad e higiene, con duración de cuarenta horas de capacitación, con dos Unidades.  **UNIDAD 1.- Introducción a la elaboración de panes rústicos**  **UNIDAD 2.- Técnicas para la elaboración de aderezos** |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACION |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo, tomando en cuenta la importancia de tener nuevas alternativas para aquellas personas que siempre tienen el interés de desarrollar nuevas habilidades o de actualizarse en alguna actividad que desempeñan e ir generando nuevas oportunidades económicas, se desarrolla el curso de **“Elaboración de panes rústicos y aderezos”**, además de dar a conocer la gran variedad de rellenos, los capacitados podrán elaborar los productos en casa para su consumo o ser comercializados a través de diversos canales de distribución. El curso también les puede servir de apoyo para poder incorporarse al sector laboral, en lugares afines a éstas actividades. |

|  |
| --- |
| **OBJETIVO GENERAL DEL CURSO** |
| Al término del curso **“Elaboración de panes rústicos y aderezos”,** el participante obtendrá los conocimientos y habilidades para elaborar novedosos y variados panes rústicos así como los aderezos para acompañarlos , como todo un profesional, elaborando aderezos de: ajo, cebolla, aceitunas, pimiento, chorizo, panes rústicos: pan de orégano, de queso salado, pan de miel, de maíz dulce, rosetas de jamón y queso , algunos acompañantes como: mantequilla de albahaca, de cilantro, mermelada de manzana, de piña, mermelada de chiles, natilla de chocolate, aceites de especies, para consumo personal o para ingreso familiar, aplicando las normas de seguridad e higiene. |

|  |
| --- |
| **DIRIGIDO A** |
| El curso **“Elaboración de panes rústicos y aderezos”** está dirigido al público en general.  El aspirante que desee ingresar a este curso deberá cubrir los siguientes requisitos:   * Aplicar la comunicación verbal. * Aplicar la comunicación escrita. * Mayores de 15 años * Ganas de aprender   Además para poder inscribirse, el aspirante deberá entregar la documentación siguiente:   * Acta de nacimiento * Comprobante de domicilio * CURP * Solicitud de inscripción con los datos requeridos   Lo anterior, de acuerdo con las Normas de Control Escolar de las Unidades de Capacitación para el Trabajo, autorizadas por la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PANES RÚSTICOS** |
|  | 1.1. |  | **Antecedentes de panes rústicos** |
|  | 1.2 |  | **Materiales básicos para la elaboración de panes** |
|  |  | 1.2.1. | Materia Prima y utensilios |
|  |  | 1.2.2. | Seguridad e higiene |
|  | 1.3 |  | **Elaboración de panes rústicos** |
|  |  | 1.3.1 | Pan de ajo |
|  |  | 1.3.2 | Pan de orégano |
|  |  | 1.3.3 | Pan de queso |
|  |  | 1.3.4 | Pan salado |
|  |  | 1.3.5 | Pan de miel |
|  |  | 1.3.6 | Pan de maíz dulce |
|  |  | 1.3.7 | Rosetas de Jamón y queso |
| **2** |  |  | **TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ADEREZOS** |
|  | 2.1 |  | **Elaboración de Aderezos, mantequillas y mermeladas.** |
|  |  | 2.1.1 | Aderezo de ajo |
|  |  | 2.1.2 | Aderezo de cilantro |
|  |  | 2.1.3 | Mantequilla de albahaca |
|  |  | 2.1.4 | Mermeladas dulces |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
|  |  | 2.1.5 | Mermelada saladas |
|  |  | 2.1.6 | Mermelada picante |
|  |  | 2.1.7 | Natilla de Chocolate |
|  |  | 2.1.8 | Aceite de especias |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | | | |
| ASISTENCIA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 80 | 80 |  |
| EVALUACIÓN CONTINUA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 10 | 10 |  |
| HORAS DE PRÁCTICA | **%** | MÍNIMO REQUERIDO | OBSERVACIONES |
| 32 | 32 |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PANES RUSTICOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término del curso el participante será capaz de elaborar variedad de panes rústicos dulces y salados, utilizando las técnicas aprendidas, siguiendo las normas de seguridad e higiene en su elaboración. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| * 1. **Antecedentes de panes rústicos**   2. **Materiales básicos para la elaboración de panes**   1.2.1 Materia Prima e utensilios  1.2.2 Seguridad e higiene   * 1. **Elaboración de panes rústicos**      1. Pan de ajo      2. Pan de orégano      3. Pan de queso      4. Pan salado      5. Pan de miel      6. Pan de maíz dulce      7. Rosetas de Jamón y queso | | | ***Encuadre Grupal:***   * Integración grupal , presentación del instructor * Presentación del curso * Materiales didácticos * Forma de trabajo * Objetivo general, contenido temático, beneficios y forma de evaluación   ***Contextualización:***  Invitación de un experto en alimentos para que comparta su experiencia en la elaboración de la mezcla de ingredientes de forma manual y automática  ***Teorización:***   * El instructor explicará origen y antecedentes del pan * El instructor presentará y demostrará los materiales básicos para la elaboración de panes rústicos, así como los utensilios a utilizar. * El instructor explicará y demostrará las medidas de seguridad e higiene para la elaboración de los productos. * El instructor explicará y demostrará los procedimientos para la elaboración de los panes: Ajo, orégano, queso, pan salado, pan de miel, de maíz dulce y las rosetas de jamón y queso. | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora * Licuadora: * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Palas * Tazones * Cucharas * Espátulas * Bowls * Rodillos   ***Insumos:***   * Ajo * Orégano * Albahaca * Queso * Frutas * Harina * Huevos * Azúcar * Leche * Mantequilla | ***Evaluación diagnóstica:***  Documental  Cuestionario  ***Evaluación formativa:***  Documental  Cuestionario de campo  . | 26 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1.- INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PANES RUSTICOS** | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término del curso el participante será capaz de elaborar variedad de panes rústicos dulces y salados, utilizando las técnicas aprendidas, siguiendo las normas de seguridad e higiene en su elaboración. | | | | |
|  |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | ***Ejercitación:***   * El alumno conocerá los antecedentes y origen de los panes rústicos. * El alumno identificará los materiales básicos para la elaboración de los diferentes panes a elaborar, así como los utensilios que se utilizarán. * El alumno conocerá y aplicará las medidas de seguridad e higiene para la elaboración de los productos. * El alumno realizará con los procedimientos aprendidos los diferentes panes como son: Ajo, orégano, queso, pan salado, pan de miel, de maíz dulce y las rosetas de jamón y queso.   ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso * Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | ***Insumos:***   * Jamón * Cilantro * Levadura * Aceite * Chile * Cilantro * Especias * Chocolate | . |  |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **2.- TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ADEREZOS** | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante será capaz de elaborar variedades de aderezos, dulces, salados y picantes como complemento de los panes rústicos, siguiendo la normas de seguridad e higiene en su elaboración. | | | | | |
|  | | |  | | | |
| **DESARROLLO TEMÁ**  **TICO** | | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1 Elaboración de aderezos, mantequillas y mermeladas.**  2.1.1 Aderezo de ajo  2.1.2 Aderezo de cilantro  2.1.3 Mantequilla de albahaca  2.1.4 Mermelada dulce  2.1.5 Mermelada saladas  2.1.6 Mermelada picante  2.1.7 Natilla de chocolate  2.1.8 Aceite de especias | | ***Encuadre Grupal:***   * Presentación del objetivo de la unidad y contenido temático. * Presentación de los materiales didácticos * Forma de trabajo * Beneficios y forma de evaluación   ***Contextualización:***  Invitación de un experto en alimentos para que comparta su experiencia en la elaboración de la mezcla de ingredientes de forma manual y automática  ***Teorización:***   * El instructor explicará y demostrará las técnicas para la elaboración de los aderezos, mermeladas y mantequillas, utilizando las medidas de seguridad e higiene:   Aderezo de ajo, Aderezo de cilantro, Mantequilla de albahaca, Mermelada dulce, Mermelada saladas, Mermelada picante, Natilla de chocolate y Aceite de especias | | ***Instalaciones:***   * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * Banco de trabajo * Mesa de trabajo * Tarja   ***Equipo:***   * Báscula * Refrigerador * Batidora * Licuadora: * Estufa con horno   ***Utensilios:***   * Palas * Tazones * Cucharas * Espátulas * Bowls * Rodillos   ***Insumos:***   * Ajo * Orégano * Albahaca * Queso * Frutas * Harina * Huevos * Azúcar * Leche * Mantequilla | ***Evaluación formativa:***  Documental  Cuestionario  ***Evaluación final:***  Documental  Cuestionario de campo  • Presentación final de variedad los trabajos realizados en el curso. | 14 hrs. |

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **2.- TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ADEREZOS** | | | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Al término de la unidad el participante será capaz de elaborar variedades de aderezos, dulces, salados y picantes como complemento de los panes rústicos, siguiendo la normas de seguridad e higiene en su elaboración. | | | | | | |
|  | | |  | | | | |
| **DESARROLLO TEMÁTICO** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | | | ***Ejercitación:***   * El realizará los diferentes aderezos, mantequillas, mermeladas y aceites, con las técnicas aprendidas, utilizando las medidas de seguridad e higiene:   Aderezo de ajo, Aderezo de cilantro, Mantequilla de albahaca, Mermelada dulce, Mermelada saladas, Mermelada picante, Natilla de chocolate y Aceite de especias  ***Reflexión:***   * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso * Organización de sesiones para verificar el logro del contenido temático | | ***Insumos:***   * Jamón * Cilantro * Levadura * Aceite * Chile * Cilantro * Especias   Chocolate |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 3 | 07 | 26 | 21 |
| 2 | 1 | 08 | 14 | 11 |
| **TOTALES** | **4** | **15** | **40** | **32** |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA** |
| PANADERIA EN CASA  ARQUETIPO GRUPO EDITORIAL  Año: edición 2012  EL GRAN LIBRO DE LA REPOSTERIA  EDITORIAL EVERES, S.A.  Segunda edición 1988. |

|  |
| --- |
| **CRÉDITOS** |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO  ICAT- CHETUMAL  ELABORADO POR: MAYANIN ROXANA GÓMEZ RODRÍGUEZ.  ENERO DE 2017.  REVISÓ:  GERMÁN SOLANA RODRÍGUEZ  DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE |