

Instituto de Capacitación para el Trabajo

del Estado de Quintana Roo

# Dirección General

Dirección Técnica-Académica

## PROGRAMA DEL CURSO NO REGULAR

## “INGLÉS V”

## (INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS)

**HORAS: 85**

|  |
| --- |
| PRESENTACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo suma esfuerzos con el Instituto Tecnológico Superior de Felipe Carrillo Puerto el cual tiene como principal objetivo consolidar las competencias comunicativas, lingüísticas y culturales en la impartición de la asignatura de inglés.  El curso de “**Inglés V”** es el quinto de una serie de seis cursos, el cual busca la competencia comunicativa del capacitando y el aprendizaje significativo del idioma, mismo que le será útil para desenvolverse de manera más eficiente en el campo profesional y laboral, ayudando de esta manera a la formación de seres humanos comprometidos con su propio progreso y del estado.  El programa de **Inglés V** corresponde al inglés técnico I de la carrera de **Ingeniería en Industrias alimentarias**, tiene una duración de 85 horas de las cuales el 80% es práctico y el 20% teórico:  **1. El procesamiento y conservación de alimentos**: en esta unidad el alumno comprenderá el proceso de conservación de los alimentos, duración y cuidados que se deben tener, así como palabras técnicas referentes a ese proceso. La duración de esta unidad es de 20 horas, 16 prácticas y 4 teóricas.  **2. Métodos de conservación**: en esta unidad se abarcarán los procesos de conservación de los alimentos, las especificaciones de cada uno de ellos entre otras cosas. La duración de esta unidad es de 25 horas, 20 prácticas y 5 teóricas.  **3. Producción de cerveza y mariscos**: esta unidad abarca los procesos de la producción de la cerveza, entre ellos la fermentación, el envasado, etc., asimismo la conservación de los mariscos, tiempo de caducidad y manejos para mantenerlos frescos. La duración de esta unidad es de 20 horas, 16 prácticas y 4 teóricas.  **4.- Importancia del uso de aguas en la industria alimentaria:** en esta unidad el alumno podrá utilizar un vocabulario más amplio, además de obtener conocimiento acerca de la utilidad del agua en su carrera como tal. La duración de esta unidad es de 20 horas, 16 prácticas y 4 teóricas. |

|  |
| --- |
| JUSTIFICACIÓN |
| El Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Quintana Roo brinda el curso de extensión denominado “**Inglés V”** de la carrera de **Ingeniería en Industrias Alimentarias** como respuesta a las necesidades de capacitación de los estudiantes del Tecnológico quienes han identificado al ICATQR como una opción para obtener los créditos necesarios del idioma inglés los cuales son requisito para su titulación.  En la actualidad las personas requieren comunicarse con gente de diversos lugares y que no hablan nuestra lengua, por tal motivo, aprender un idioma como el inglés es de suma importancia. El curso de **“Inglés V**” está basado en un enfoque comunicativo por competencias, por lo que las actividades de aprendizaje están diseñadas para propiciar el desarrollo y reforzamiento de las 4 habilidades lingüísticas de comunicación (hablar, escuchar, leer y escribir).  Uno de los objetivos de este curso es lograr que el estudiante sea capaz de utilizar el idioma de una manera eficaz y aplique las habilidades y sub-habilidades del idioma en situaciones cotidianas. Para ello el instructor utilizará estrategias didácticas que activen el aprendizaje del idioma, así como el material adecuado para el desarrollo de las competencias lingüísticas en los capacitandos. Así mismo busca contribuir a una formación profesional integral y ser una herramienta útil de inserción laboral en este mundo de globalización.  Lo anterior ayudará a fomentar en el capacitando valores, tales como: el compromiso, el espíritu de servicio, calidad, la superación individual, la eficiencia profesional, la ética, el respeto a la diversidad cultural y lingüística que cada uno logrará aprendiendo otro idioma. |

|  |
| --- |
| OBJETIVO |
| Al término del curso los participantes adquirirán los conocimientos y habilidades para utilizar correctamente las estructuras gramaticales, expresiones y vocabularios técnicos básicos de la **ingeniería en industrias alimentarias** como son la elaboración y conservación de los alimentos, la preparación de la cerveza, la importancia de la utilidad del agua en dichos procesos, que le ayudarán a desenvolverse de mejor manera en su campo laboral. |

|  |
| --- |
| DIRIGIDO A |
| Este curso**“Ingles V,”** está dirigido a los estudiantes de la carrera de **ingeniería en industrias alimentarias** que han acreditado el nivel previo, y que por lo tanto cuenten con conocimientos básicos del idioma inglés.  El aspirante que desee ingresar a este curso*,* deberá cubrir los siguientes requisitos:   * Aplicar la comunicación verbal. * Aplicar la comunicación escrita. * Habilidad para propiciar un ambiente cordial y de confianza. * Valores * Haber acreditado el nivel Inglés IV   Para poder inscribirse al curso de capacitación, además de cubrir el perfil de ingreso, el aspirante deberá cumplir con los requerimientos del Manual de Control Escolar de los Cursos no Regulares de Instituto de Capacitación para el trabajo del estado de Quintana Roo (ICATQR). |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **1** |  |  | **EL PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS** |
|  | 1.1 |  | Definición de procesamiento y Conservación de Alimentos |
|  | 1.2 |  | Agentes contaminantes y dañinos en los alimentos |
| **2** |  |  | **MÉTODOS DE CONSERVACIÓN** |
|  | 2.1 |  | Definición y clasificación de los métodos de conservación. |
|  |  | 2.1.1 | Enlatado |
|  |  | 2.1.2 | Deshidratación |
|  |  | 2.1.3 | Congelamiento |
|  |  | 2.1.4 | Deshidratación y congelamiento |
|  |  | 2.1.5 | Irradiación |
|  |  | 2.1.6 | Conservación en sal |
|  |  | 2.1.7 | Ahumado |
|  |  | 2.1.8 | Fermentado |

**PRESENTACIÓN DE LOS CONTENIDOS TEMÁTICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENIDOS** | | | NOMBRE |
| **UNIDAD** | **TEMA** | **SUBTEMA** |
| **3** |  |  | **PRODUCCIÓN DE CERVEZA Y CONSERVACIÓN DE MARISCOS** |
|  | **3.1** |  | **Características en la producción de cerveza.** |
|  |  | 3.1.1 | 3.1 Proceso de la elaboración de cerveza |
|  | **3.2** |  | **Características en la conservación de los mariscos.** |
|  |  | 3.2.1 | 3.2 Elementos principales de la conservación de mariscos. |
|  |  | 3.2.2 | 3.3 Proceso de conservación de mariscos. |
|  |  | 3.2.3 | 3.4 Importancia de la conservación de mariscos en el mercado. |
| **4** |  |  | **IMPORTANCIA DEL USO DE AGUAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** |
|  | **4.1** |  | **4.1 Importancia del uso de agua.** |
|  |  | 4.1.1 | 4.2 Volumen de agua utilizado en la industria. |
|  |  | 4.1.2 | 4.3 Aguas residuales. |
|  |  | 4.1.3 | 4.4 Proceso de tratamiento de aguas. |
|  |  | 4.1.4 | 4.5 Control y prevención de la producción de aguas residuales. |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | **%** | **% MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **ASISTENCIA** | 30 | 24 | La asistencia tiene un valor del 30 % de la calificación total, de los cuales se requiere que elcapacitando asista a un 80 % de las sesiones de clase para ser acreditado que es equivalente al 24 % de la calificación total. |
| **EVALUACIÓN CONTINUA** | 20 | 16 | El capacitando realizará una serie de actividades para lograr un aprendizaje significativo y adquirir de manera eficiente las 4 habilidades del idioma. Por ejemplo: actividades de audio, quiz, escritos, etc. siendo el mínimo aprobatorio del 16% de la calificación total. |
| **EVALUACIÓN ESCRITA Y/O PRÁCTICA** | 50 | 40 | El capacitando realizará dos evaluaciones por unidad una oral y la otra escrita de acuerdo a los temas abordados en cada unidad. Tienen un valor del 50 % de la calificación total, de los cualesse requiere que el capacitando obtenga un promediomínimo de 80 para ser acreditado que es equivalente al 40 % de la calificación total. |
| **TOTAL** | 100 | 80 | La calificación total es la suma de los porcentajes obtenidosen cada actividad académica.El alumno será acreditado con el 80 % de la calificacióntotal, el cual deberá corresponder con la suma de losporcentajes mínimos requeridos por cada actividadacadémica. |
| **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** | **TOTAL DE HORAS** | **%MÍNIMO REQUERIDO** | **OBSERVACIONES** |
| **HORAS PRÁCTICAS** | **68** | **68** | 68 horas de práctica representa el 80 % de un total de 85 horas de la duración del curso. Son requisito para tenerderecho a ser evaluado para la acreditación del curso. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1. EL PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS** | | | |
|  |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | El alumno será capaz de identificar los diferentes agentes que contaminan la comida y que dañan los alimentos, así como el proceso de descomposición de la comida. De igual manera podrán utilizar adecuadamente los vocabularios y expresiones técnicas que les permitan interactuar en el contexto del procesamiento y conservación de los alimentos. | | | |
|  |  | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **1.1 Definición de procesamiento y Conservación de Alimentos.**  **1.2 Agentes contaminantes y dañinos en los alimentos** | ***Encuadre grupal:***   * + - * Aplicación de técnica de integración y comunicación grupal       * Presentación del curso       * Materiales didácticos       * Forma de trabajo       * Presentación de los objetivos y beneficios del curso de capacitación       * Presentación del temario del curso   ***Contextualización:***   * + - * A través de un video el participante podrá definir, identificar y conocer los diferentes tipos de procesamientos y conservación de los alimentos.       * Por medio de una visita guiada a un restaurante el participante podrá identificar los principales agentes contaminantes en los alimentos   ***Teorización:***   * + - * Exposición dialogada entre profesor y el grupo acerca de las temas de la unidad a presentar.       * Explicar el uso y estructura gramatical de los diferentes temas correspondientes a la unidad | ***Instalaciones:***   * + - * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * + - * Sillas       * Pintaron   ***Material impreso***   * + - * Evaluación diagnóstica       * Programa de estudio       * Copias de PDF ingeniería moderna. | ***Evaluación diagnóstica:*** Documental   * + - * Ejercicio de opción múltiple   ***Evaluación formativa:*** Documental   * + - * Examen escrito: | 20 horas |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **1. EL PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS** | | | |
|  |  | | | |
| **PROPÓSITO:** | El alumno será capaz de identificar los diferentes agentes que contaminan la comida y que dañan los alimentos, así como el proceso de descomposición de la comida. De igual manera podrán utilizar adecuadamente los vocabularios y expresiones técnicas que les permitan interactuar en el contexto del procesamiento y conservación de los alimentos. | | | |
|  |  | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | ***Ejercitación:***   * + - * Por medio de equipos binarios se hará una exposición de los diferentes tipos de bacterias de acuerdo a su estructura       * Mediante equipos de trabajo se realizará la descripción de los diferentes tipos de agentes contaminantes e inglés.       * De manera individual los participantes realizarán las siguientes actividades: pictionary, receta, cuadro sinóptico, glosario (Agentes Contaminantes)   ***Reflexión:***   * + - * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso.       * Realización de glosario sobre conceptos y palabras técnicas aprendidas. |  |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **2.MÉTODOS DE CONSERVACIÓN** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Los alumnos conocerán los principales métodos de conservación de los alimentos, así como el proceso por el cual se llevan a cabo estos métodos y vocabulario relacionado. Explicarán las principales características de los métodos y presentarán una muestra de dichos métodos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **2.1 Definición y clasificación de los métodos de conservación.**  21.1 Enlatado  2.1.2 Deshidratación  2.1.3Congelamiento  2.1.3 Deshidratado y Congelamiento.  2.1.4 Irradiación.  2.1.5 Conservación en sal.  2.1.6 Ahumado.  2.1.7 Fermentación | ***Encuadre grupal:***   * + - * Presentación del temario de la unidad       * Forma de trabajo       * Resumen de la unidad anterior   ***Contextualización:***   * + - * Mediante la visualización de algunos videos se podrá identificar y diferenciar los diferentes tipos de conservación.       * Conocer y explicar las características de los diferentes tipos de conservación.   ***Teorización:***   * + - * Presentación sobre la importancia de la conservación de los alimentos y menciona los principales métodos de conservación de los alimentos. | ***Instalaciones:***   * + - * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * + - * Sillas       * Pintarrón   ***Material impreso***   * + - * Diccionario para estudiantes de inglés. Décima Edición. Oxford New York. | ***Evaluación formativa:*** Documental   * + - * Examen       * Presentación de un método       * Diagramas       * Cuestionarios       * Portafolio de evidencias | 25hrs. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **2. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Los alumnos conocerán los principales métodos de conservación de los alimentos, así como el proceso por el cual se llevan a cabo estos métodos y vocabulario relacionado. Explicaran las principales características de los métodos y presentaran una muestra de dichos métodos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | ***Ejercitación:***   * + - * Mediante equipo de trabajo se investigará los métodos de conservación que existen.       * Elaboración por parte de los equipos previamente mencionados de un cuestionario con la información que compartieron para que el resto de los participantes resuelvan       * Reforzamiento del aprendizaje, a través de dramatizaciones de conversaciones y situaciones reales mediante binas.   ***Reflexión:***   * + - * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso. |  |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **3. PRODUCCIÓN DE CERVEZA Y CONSERVACIÓN DE MARISCOS** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Los alumnos conocerán el proceso de producción de cerveza y el vocabulario técnico relacionado con este proceso. De igual manera aprenderán los diferentes métodos de conservación de mariscos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **3.1 Características en la producción de cerveza.**  3.1.1 Proceso de la elaboración de cerveza  3.2Características en la conservación de los mariscos.  3.2.1 Elementos principales de la conservación de mariscos.  3.2.2 Proceso de conservación de mariscos.  3.2.3Importancia de la conservación de mariscos en el mercado. | ***Encuadre grupal:***   * + - * Presentación del temario de la unidad       * Forma de trabajo       * Resumen de la unidad anterior   ***Contextualización:***   * + - * Mediante la visualización de videos se dará a conocer el proceso de producción de cerveza y el vocabulario técnico relacionado con este proceso.       * Se invitará a una persona experta en el área a compartir sus experiencias y conocimientos acerca los diferentes métodos de conservación de mariscos.   ***Teorización:***   * + - * En instructor realizará una presentación en Power Point explicando, en términos generales, la producción de cerveza.       * El instructor enseñará un video para dar a conocer los conceptos más importantes de la producción de la cerveza, así como ejemplos visuales del procedimiento de producción de dicho producto | ***Instalaciones:***   * + - * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * + - * Sillas       * Pintarrón       * Computadora,       * cañón,       * flash cards,       * CD,       * grabadora, pizarrón,       * marcadores, borrador,       * blu tac,       * cartulina   ***Material impreso***   * + - * Diccionario para estudiantes de inglés. Décima Edición. Oxford New York. | ***Evaluación formativa:***   * + - * Documental       * Portafolio de evidencias | 20 Horas. |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **3. PRODUCCIÓN DE CERVEZA Y CONSERVACIÓN DE MARISCOS** | | | | |
|  |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | Los alumnos conocerán el proceso de producción de cerveza y el vocabulario técnico relacionado con este proceso. De igual manera aprenderán los diferentes métodos de conservación de mariscos. | | | | |
|  |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | ***Ejercitación:***   * + - * Mediante binas se realizará una explicación de los diferentes tipos de mariscos y su procesamiento.       * Diagrama Producción de Cerveza       * Presentación de los procesos mediante equipos de trabajo.       * De manera personal cada participante elaborar un diccionario de términos relacionados, un diccionario de imágenes comida del mar       * Ensayo de conservación de mariscos.   ***Reflexión:***   * + - * Recibe y analiza la información de los alumnos encargados de presentar los procesos de conservación. |  |  |  |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | | **4. IMPORTANCIA DEL USO DE LAS AGUAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** | | | | |
|  | |  | | | | |
| **PROPÓSITO:** | | El alumno comprenderá y analizará sobre la importancia del uso del agua en su vida cotidiana y sobre todo en la industria del procesamiento y producción de los alimentos. De igual manera aprenderá el vocabulario y las expresiones técnicas relacionados con el tratamiento del agua. | | | | |
|  | |  | | | | |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
| **4.1 Importancia del uso de agua.**  4.1.1 Volumen de agua utilizado en la industria.  4.1.2 Aguas residuales.  4.1.3 Proceso de tratamiento de aguas.  4.1.4 Control y prevención de la producción de aguas residuales. | ***Encuadre grupal:***   * + - * Presentación del temario de la unidad       * Forma de trabajo       * Resumen de la unidad anterior   ***Contextualización:***   * + - * Identificar, comprender, y analizar mediante la utilización de un video demostrativo la importancia del uso del agua en la industria del procesamiento y producción de los alimentos.       * Conocer, identificar y aplicar el vocabulario y las expresiones técnicas relacionados con el tratamiento del agua.   ***Teorización:***   * + - * Revisión, explicación de las tendencias modernas de la manufacturación y su relación con el control de calidad de diapositivas.       * Reforzamiento del aprendizaje, a través de dramatizaciones de conversaciones y situaciones reales | ***Instalaciones:***   * + - * Aula – taller de capacitación   ***Mobiliario:***   * + - * Sillas       * Pintarrón   ***Material impreso***   * + - * Diccionario para estudiantes de inglés. Décima Edición. Oxford New York. | ***Evaluación formativa:*** Documental   * + - * Quiz       * Reporte       * Mapa mental       * participación       * Tarea.   ***Evaluación final:***   * + - * Exposición oral       * Examen escrito. | 20 horas |

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR UNIDAD

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE DE LA UNIDAD:** | **4. IMPORTANCIA DEL USO DE LAS AGUAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** |
|  |  |
| **PROPÓSITO:** | El alumno comprenderá y analizará sobre la importancia del uso del agua en su vida cotidiana y sobre todo en la industria del procesamiento y producción de los alimentos. De igual manera aprenderá el vocabulario y las expresiones técnicas relacionados con el tratamiento del agua. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| DESARROLLO TEMÁTICO | ESTRATEGIA DIDÁCTICA | **APOYO DIDÁCTICO** | **CRITERIO DE EVALUACIÓN** | **TIEMPO** |
|  | ***Ejercitación:***   * + - * El instructor realizará una presentación de la unidad a los estudiantes y se les presenta los lineamientos para acreditar las competencias.       * Se formarán equipos de 3 integrantes para realizar lo siguiente: una investigación en ingles sobre los agentes más comunes que contaminan el agua y los efectos que tienes estos contaminantes en el ambiente   ***Reflexión:***   * + - * Coordinación de sesiones de retroalimentación al desempeño del capacitando y desarrollo del curso       * Organización de sesiones para verificar el logro de los temas vistos.       * Aclaración de dudas si las huiera. |  |  |  |

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA HORARIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **TEMAS** | **SUBTEMAS** | **CARGA HORARIA** | **HORAS DE PRÁCTICA** |
| 1 | 2 | 0 | 20 | 16 |
| 2 | 1 | 8 | 25 | 20 |
| 3 | 2 | 4 | 20 | 16 |
| 4 | 1 | 4 | 20 | 16 |
| **TOTALES** | **6** | **16** | **85** | **68** |

|  |
| --- |
| BIBLIOGRAFÍA |
| REFLECTIONS 1  ENGLISH GRAMMAR  DIGBY BEAUMONT Y COLIN GRANGER  PROGRAMA DE ESTUDIO DE:  LENGUAS EXTRANJERAS.  INGLÉS COMUNICATIVO BÁSICO INICIAL.  ENGINEERING IN FOOD PROCESSING I  ANTOLOGÍA. INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE FELIPE CARRILLO PUERTO. INGLÉS V  OXFORD ESCOLAR (2005). |

|  |
| --- |
| CRÉDITOS |
| INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.  ELABORÓ  Instructor:Lic. Saúl Estrella Tun  Con la colaboración del Lic. Rainian Allan Mukul Balam  REVISÓ:  Germán Solana y Rodríguez |