

INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO EN EL ESTADO DE ZACATECAS  
DIRECCIÓN DEL ÁREA ACADÉMICA  
**PROGRAMA DE ESTUDIO**  
DEL CURSO

# TÉCNICAS DE PANADERÍA MEXICANA

## I. DATOS GENERALES

Campo de Formación Profesional y Especialidad Ocupacional	Unidad de Capacitación
<b>Campo de Formación Profesional:</b> Turismo.  <b>Especialidad Ocupacional:</b> Alimentos y Bebidas.	Zacatecas

Nombre del Curso, Nivel y Trayecto de Formación	Lugar de Impartición	Horas	Año fiscal
<b>Nombre del curso:</b> Técnicas de panadería mexicana.  <b>Nivel y trayecto de formación:</b> Intermedio.	PLANTEL ZACATECAS (SOMBRERETE)	20	2025





### Problemáticas, Necesidades, Tendencias, Oportunidades, Orientaciones o Expectativas que se atenderán con el Curso de Capacitación

Por las necesidades que tiene una persona que se dedica a la elaboración de pan, que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes para trabajar de manera profesional, garantizando la calidad de sus productos y servicios. Respondiendo a las demandas del mercado actual, brindando las herramientas necesarias para destacar en un campo creativo y competitivo.

### Competencia(s) del Curso

**Se refiere a los conocimientos, habilidades y experiencias obtenidas a través de la capacitación.**  
(Especificar si el aprendizaje es CI-Cognitivo/Intelectual, AA-Afectivo/Actitudinal o PP-Psicomotriz/Procedimental)

- CI – Comprende los conceptos generales y los diferentes ingredientes que forman la base para crear una variedad de panes que son representativos de la rica herencia culinaria de México
- CI - AA – Toma conciencia sobre las técnicas de elaboración de masas y los procesos de panificación, así como de su conservación y almacenamiento.
- PP – Aplica los métodos y procesos de conservación y almacenamiento del producto para mantener su frescura y sabor. Lleva a cabo las normas de seguridad e higiene y las buenas prácticas en los procesos de elaboración.
- PP – Utiliza las técnicas y métodos para realizar un producto con la presentación y creatividad de calidad.

**Competencias a adquirir**

**4**

**1. CI**

**2. CI-AA**

**3. PP**

**4. PP**

### Resultado de Aprendizaje

Los participantes adquieren competencias en la preparación, amasado, fermentación, horneado y decoración de productos de panadería. Esto incluye técnicas específicas como el laminado de masa de hojaldre o el manejo adecuado de la levadura. Aprenden a innovar y a experimentar con diferentes ingredientes y técnicas para crear productos únicos y personalizados. Adquieren conocimientos sobre prácticas de higiene y seguridad alimentaria, esenciales para producir alimentos seguros y de alta calidad. Se profundiza en la historia y la importancia cultural de la panadería, especialmente en el contexto de la tradición mexicana. Mejora en la planificación y manejo de los recursos y el tiempo, optimizando el proceso de producción. Desarrollan habilidades para proporcionar un servicio al cliente excepcional, asegurando la satisfacción y fidelización de los consumidores.



Saberes		
Teóricos (Conocer)	Procedimentales (Hacer)	Axiológicos (Ser y Convivir)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprende la evolución de la panadería, especialmente en México, y su importancia cultural.</li> <li>- Conoce los principios científicos detrás de la fermentación, leudado y cocción.</li> <li>- Aprende sobre las diferentes harinas y levaduras, y cómo afectan el resultado final.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domina diversas técnicas de amasado, mezclado y fermentación.</li> <li>- Adquiere habilidades en técnicas de horneado para diferentes tipos de panes y pasteles.</li> <li>- Aprende a decorar y presentar los productos de manera atractiva y profesional.</li> <li>- Usa correctamente los equipos y herramientas de panadería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantiene altos estándares de higiene y seguridad en la preparación de alimentos.</li> <li>- Fomenta una actitud creativa y abierta a la innovación en la panadería.</li> <li>- Desarrolla un sentido de responsabilidad y la habilidad para trabajar efectivamente en equipo.</li> <li>- Enfatiza la importancia de ofrecer un excelente servicio y producto final al cliente.</li> </ul>

## II. PLANEACIÓN DIDÁCTICA

Secuencias Didácticas			
Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación del Aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
<p><b>Presentación</b></p> <p><i>Dar encuadre grupal. Conocer e informar al capacitando los parámetros del curso y su operación.</i></p> <p>Apertura del curso</p>	<p><b>Encuadre grupal</b> El instructor presenta: denominación del curso, competencia, resultado de aprendizaje, duración, mecánica de trabajo y evaluación del aprendizaje. El instructor aplica la <i>técnica de integración</i> rompehielos e identifica las expectativas del grupo. El instructor aplica la evaluación diagnóstica para valorar los conocimientos previos del grupo.</p> <p><b>Contextualización</b> El instructor expone de manera introductoria los principales temas y conceptos que se verán a través del curso de capacitación.</p>	<p><b>Encuadre grupal</b> Los capacitandos expresan sus expectativas, responsabilidad con su proceso de aprendizaje y compromiso como miembro del grupo.</p> <p>Los capacitandos responden la evaluación diagnóstica e identifican las competencias que poseen con relación a las del curso.</p> <p><b>Contextualización</b> Los capacitandos comentan la importancia de la información y la responsabilidad mediante un diálogo discusión.</p>	<p><b>Diagnóstica</b> Evaluación</p> <p><b>Instrumento</b> Cuestionario</p> <p><b>Evidencia</b> Cuestionario de evaluación diagnóstica</p>



<p><b>Desarrollo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b><u>Introducción a la panadería mexicana</u></b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 <b><u>Historia y evolución</u></b></li> <li>1.2 <b><u>Importancia cultural</u></b></li> </ol> </li> <li>2. <b><u>Ingredientes básicos y opcionales</u></b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 <b><u>Harinas y otros ingredientes</u></b></li> <li>2.2 <b><u>Agentes leudantes</u></b></li> </ol> </li> </ol>	<p><b>Teorización</b> El instructor expone los conceptos generales y los diferentes ingredientes que forman la base para crear una variedad de panes que son tanto deliciosos como representativos de la rica herencia culinaria de México.</p>	<p><b>Teorización</b> Los capacitandos comprenden los conceptos generales y los diferentes ingredientes que forman la base para crear una variedad de panes que son tanto deliciosos como representativos de la rica herencia culinaria de México.</p>	<p><b>Formativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los temas del módulo se encuentran contenidos en la evaluación final.</li> </ul> <p><b>Instrumento</b> Cuestionario</p> <p><b>Evidencias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación final</li> <li>- Asistencia</li> </ul>
---	---	--	--

Secuencias Didácticas			
Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación de aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
<ol style="list-style-type: none"> <li>3. <b><u>Técnicas de elaboración de masas</u></b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 <b><u>Masa de bizcocho</u></b></li> <li>3.2 <b><u>Masa quebrada</u></b></li> <li>3.3 <b><u>Masa de pan tradicional</u></b></li> </ol> </li> <li>4. <b><u>Procesos de panificación</u></b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 <b><u>Horneado y cocción</u></b></li> <li>4.2 <b><u>Técnicas de glaseado y decoración</u></b></li> </ol> </li> </ol>	<p><b>Teorización</b> El instructor expone las técnicas de elaboración de masas y los procesos de panificación, así como, la conservación y almacenamiento.</p>	<p><b>Teorización</b> los capacitandos comprenden las técnicas de elaboración de masas y los procesos de panificación, así como, la conservación y almacenamiento.</p>	<p><b>Formativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los temas del módulo se encuentran contenidos en la evaluación final.</li> </ul> <p><b>Instrumento</b> Cuestionario</p> <p><b>Evidencias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación final</li> <li>- Asistencia</li> </ul>
<ol style="list-style-type: none"> <li>5. <b><u>Conservación y almacenamiento</u></b> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 <b><u>Métodos para prolongar la frescura</u></b></li> <li>5.2 <b><u>Almacenamiento seguro de productos</u></b></li> </ol> </li> </ol>	<p><b>Teorización</b> El instructor expone los métodos y procesos de conservación y almacenamiento del producto para mantener su frescura y sabor. Conocer</p>	<p><b>Teorización</b> Los capacitandos aplican los métodos y procesos de conservación y almacenamiento del producto para mantener su frescura y sabor.</p>	<p><b>Formativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los temas del módulo se encuentran contenidos en la evaluación final.</li> </ul>





<p>6 <b><u>Normas de higiene y seguridad</u></b> 6.1 <b><u>Buenas prácticas de higiene</u></b> 6.2 <b><u>Normas de seguridad en la panadería</u></b></p>	<p>las normas de seguridad e higiene y las buenas prácticas.</p>	<p>Conocer las normas de seguridad e higiene y las buenas prácticas.</p>	<p><b>Instrumento</b> Cuestionario <b>Evidencias</b> - Evaluación final - Asistencia</p>
<p>7 <b><u>Creatividad y presentación</u></b> 7.1 <b><u>Decoración y presentación de productos</u></b> 7.2 <b><u>Innovación en recetas tradicionales</u></b></p>	<p><b>Teorización</b> El instructor muestra las técnicas y métodos para realizar una presentación y una creatividad de calidad en la elaboración de pan.</p>	<p><b>Teorización</b> Los capacitandos llevan a cabo las técnicas y métodos para realizar una presentación y una creatividad de calidad en la elaboración de pan.</p>	<p><b>Formativa</b> Práctica de elaboración de recetas <b>Instrumento</b> Lista de verificación <b>Evidencia</b> Lista de verificación (check list)</p>

**Secuencias Didácticas**

Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación del Aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
<p><b>Cierre del curso</b></p>	<p><b>Retroalimentación</b> El instructor expone las mejores prácticas de los capacitandos y les menciona de manera amable los puntos de mejora.</p>	<p><b>Retroalimentación</b> El capacitando escucha y analiza cuáles fueron sus mejores prácticas, así como los puntos de mejora para continuar con el proceso de mejora continua.</p>	<p><b>Sumativa</b> - Evaluación <b>Instrumento</b> - Cuestionario <b>Evidencia</b> - Cuestionario de evaluación final</p>

Recursos	Referencias bibliográficas
<p><b>Equipo:</b> - Licuadora, batidora, tazones y utensilios básicos de cocina. <b>Herramienta:</b> - Cacerolas, tabla para cortar, cuchara, palas, abre latas, cuchillos, colador, rodillo, platos, vaso, recipientes, moldes <b>Material e insumos:</b> - Harina, huevo, sal, azúcar, agua, levadura seca, orégano horno., leche, polvo para hornear, queso crema, vainilla, mantequilla, canela. <b>Material de apoyo didáctico:</b></p>	<p><b>Bibliográfica:</b> <a href="https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-panaderia-mexicana.html">https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-panaderia-mexicana.html</a> <a href="https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/tipos-de-masas-los-secretos-en-las-recetas-del-pan-mexicano/">https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/tipos-de-masas-los-secretos-en-las-recetas-del-pan-mexicano/</a> <a href="https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm">https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm</a></p>





<ul style="list-style-type: none"><li>- Manual técnicas de repostería”, hojas de máquina, hojas de expectativas, plumas y lápices.</li><li>- <b>Mobiliario:</b> Mesa o escritorio, sillas, estufa y</li></ul>	
---	--

