

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
Campo de Formación Profesional: Turismo. Especialidad Ocupacional: Alimentos y Bebidas.	Zacatecas

Nombre del Curso, Nivel y Trayecto de Formación	Lugar de Impartición	Horas	Año fiscal
Nombre del curso: Técnicas de panadería mexicana. Nivel y trayecto de formación: 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"> - Comprende la evolución de la panadería, especialmente en México, y su importancia cultural. - Conoce los principios científicos detrás de la fermentación, leudado y cocción. - Aprende sobre las diferentes harinas y levaduras, y cómo afectan el resultado final. 	<ul style="list-style-type: none"> - Domina diversas técnicas de amasado, mezclado y fermentación. - Adquiere habilidades en técnicas de horneado para diferentes tipos de panes y pasteles. - Aprende a decorar y presentar los productos de manera atractiva y profesional. - Usa correctamente los equipos y herramientas de panadería. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantiene altos estándares de higiene y seguridad en la preparación de alimentos. - Fomenta una actitud creativa y abierta a la innovación en la panadería. - Desarrolla un sentido de responsabilidad y la habilidad para trabajar efectivamente en equipo. - Enfatiza la importancia de ofrecer un excelente servicio y producto final al cliente.

II. PLANEACIÓN DIDÁCTICA

Secuencias Didácticas			
Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación del Aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
<p>Presentación</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>Encuadre grupal 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>Contextualización El instructor expone de manera introductoria los principales temas y conceptos que se verán a través del curso de capacitación.</p>	<p>Encuadre grupal Los capacitandos expresan sus expectativas, responsabilidad con su proceso de aprendizaje y compromiso como miembro del grupo. Los capacitandos responden la evaluación diagnóstica e identifican las competencias que poseen con relación a las del curso.</p> <p>Contextualización Los capacitandos comentan la importancia de la información y la responsabilidad mediante un diálogo discusión.</p>	<p>Diagnóstica Evaluación</p> <p>Instrumento Cuestionario</p> <p>Evidencia Cuestionario de evaluación diagnóstica</p>



<p>Desarrollo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Introducción a la panadería mexicana</u> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 <u>Historia y evolución</u> 1.2 <u>Importancia cultural</u> 2. <u>Ingredientes básicos y opcionales</u> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 <u>Harinas y otros ingredientes</u> 2.2 <u>Agentes leudantes</u> 	<p>Teorización 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>Teorización 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>Formativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los temas del módulo se encuentran contenidos en la evaluación final. <p>Instrumento Cuestionario</p> <p>Evidencias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación final - Asistencia
---	---	--	--

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





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

Secuencias Didácticas

Saberes/ Contenido Temático	Estrategia Didáctica		Evaluación del Aprendizaje
	Actividades del instructor	Actividades del capacitando	
<p>Cierre del curso</p>	<p>Retroalimentación El instructor expone las mejores prácticas de los capacitandos y les menciona de manera amable los puntos de mejora.</p>	<p>Retroalimentación 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>Sumativa - Evaluación Instrumento - Cuestionario Evidencia - Cuestionario de evaluación final</p>

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





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

