



CONTENIDO TEMÁTICO DEL CURSO

CÓDIGO: **FDTA004**

CÓDIGO DE PROCESO: **PDTA001**

VERSIÓN: **3.1**

NOMBRE DEL CURSO		MODALIDAD	DURACIÓN HRS
ELABORACIÓN DE PAN		Presencial	14 HRS.
PLATAFORMA SÍNCRONA (en caso de curso virtual o híbrido) <small>Seleccionar opción</small>	Google Meet	PLATAFORMA ASÍNCRONA (en caso de curso virtual o híbrido) <small>Seleccionar opción</small>	
OBJETIVO GENERAL DEL CURSO	Elaborar variedad de pan dulce tradicional aplicando distintas técnicas culinarias.		
TIPO (S) DE COMPETENCIA <small>(Seleccionar opción)</small>	Adquirir_conocimientos_y_desarrollar_habilidades		
DESCRIPCIÓN DE COMPETENCIAS A DESARROLLAR	Aplica técnicas culinarias para elaborar bisquets, tacos rellenos, besos y empanadas.		
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN <small>(Seleccionar opción)</small>	Cuestionario / Rúbrica de evaluación		
TEMA	SUBTEMAS - ACTIVIDADES SABER - HACER	MATERIAL DIDÁCTICO / EQUIPO / HERRAMIENTAS	DURACIÓN
1. Apertura del curso	Registro y bienvenida	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, y presentación del curso.	30 minutos
	Seguridad e Higiene IECA		
	Difusión de valores IECA		
	Encuadre del curso		
	Sondeo diagnóstico		
2. Manejo higiénico de los alimentos	Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, y presentación del curso.	30 minutos
	Limpieza y mantenimiento		
	Control de materias primas		
	Almacenamiento		
	Control de temperatura		
3. Bisquets	Mise en place	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, presentación del curso y receta. Harina de fuerza, azúcar, sal, mantequilla, mejorante para pan, levadura, huevos, leche y aceite. Rodillo, cuchillo, cucharas, plásticos, cortador de bisquets, charolas para hornear, franela, bowls, raspadores de plástico y horno.	150 minutos
	Procedimiento para elaborar bisquets		
	Práctica		
4. Tacos rellenos	Mise en place	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, presentación del curso y receta. Masa de bolillo tallada, azúcar, manteca, harina, sal, malta, manteca, mejorante para pan, levadura, agua, aceite y mermelada. Bowls, cucharas, miserables, franelas, brocha de silicón, plásticos, charola para hornear, báscula, rodillo y colador.	210 minutos
	Procedimiento para elaborar tacos rellenos		
	Práctica		
5. Besos	Mise en place	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, presentación del curso y receta. Margarina, azúcar, vainilla, leche, huevo, harina de fuerza, polvo para hornear, manteca vegetal, azúcar glas y mermelada. Pala miserable, bowls, franela, espátulas, cucharas, charolas para hornear, tazas medidoras, batidora y horno.	210 minutos
	Procedimiento para elaborar besos		
	Práctica		
6. Empanadas	Mise en place	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, presentación del curso y receta. Harina de fuerza, azúcar, sal, manteca, mejorante para pan, levadura seca, huevos, agua y relleno repostero. Bowls, brocha de silicón, cucharas, báscula, plásticos, franela, charolas para hornear, rodillo y horno.	180 minutos
	Procedimiento para elaborar empanadas		
	Práctica		
7. Cierre del curso	Retroalimentación	Equipo de cómputo con audio y vídeo, conexión a internet, y presentación del curso.	30 minutos
	Evaluación de competencias		
	Clausura del curso		

ELABORÓ	BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA
<p><i>Reyna Rivera Garduño</i> Instructor de capacitación</p>	<p>Fecha de elaboración: Junio 2025</p>