

## OBJETIVO Y TEMARIO DEL CURSO

### Elaboración de Panes (nivel 1)

#### 1. OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el curso, el participante elaborará panes, a través del uso adecuado de equipo y herramienta; con base en la receta y la orden de trabajo, respetando las medidas de seguridad e higiene, de acuerdo a los lineamientos para proporcionar un servicio de calidad al cliente.

#### 2. CONTENIDO TEMÁTICO GENERAL:

##### Tema 1. Identificar manejo, equipo y herramienta

- 1.1 Conceptos básicos
- 1.2 Normas y procedimientos de seguridad e higiene
- 1.3 Identificar y utilizar ingredientes básicos de panes así como los tiempos de elaboración.
- 1.4 Identificar mezclado de ingredientes y métodos de masas y batidos.
- 1.5 Identificar el terminado de pan
- 1.6 Manejar la separación de residuos orgánica e inorgánica

##### Tema 2. Elaboración de panes

- 2.1 Elaboración de masa de bizcocho
- 2.2 Elaboración de pan blanco

##### Tema 3. Elaboración de pasta quebrada

- 3.1 Elaboración de bísquets
- 3.2 Elaboración de panes sin levadura

##### Tema 4. Elaboración de masa de empaste

- 4.1 Elaboración de pasta danesa
- 4.2 Elaboración de pasta de hojaldre

#### Notas:

- Este contenido ha sido desarrollado por el Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial No. 116, dependiente de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) y de la Secretaría de Educación Pública (SEP).
- Este contenido se publica con la intención de dar a conocer la estructura del curso y está sujeto a cambios sin previo aviso.
- Los contenidos publicados cuentan con segmentos de teoría y práctica, que pueden ser modificados durante el transcurso del curso, a partir de los conocimientos previos identificados en los participantes.
- Al acreditar el contenido del curso, se obtiene una Constancia digital emitida por la SEP con valor en todo el territorio nacional.