



Detalle de Solicitud de Curso

Numero Solicitud: 1763377

OTEC: Centro De Desarrollo De Recursos Humanos

1.-Modalidad de Capacitación: Presencial - Grupal

2.-Nombre Curso de Capacitación: Técnicas para elaborar productos de panadería

3.-Características de los participantes del curso: Ayudantes De Cocina, Panaderos.

4.-Número de participantes: A Definir.

5.-Requisitos de ingreso de los participantes: Comprensión Oral y Escrita. Nociones básicas de Panadería.

6.-Competencia a desarrollar: Los Participantes al finalizar el curso podrán: Aplicar Técnicas para la elaboración de productos de panadería de manera autónoma y con estándares de calidad, respetando las normativas de higiene.

Aprendizajes Esperados :

#	7.-Aprendizajes	8.-Contenidos	Horas Teoricas	Horas Practicas
1	Identificar el costo de materias primas de acuerdo a las porciones.	- Materias primas necesarias para la creación de un producto. - Vocabulario técnico. - Cantidades de acuerdo a porciones. - Calculo de porciones y costo.	5	0
2	Reconocer las normas básicas de higiene y seguridad relacionadas con la actividad de panaderia.	- Conceptos de higiene referida al área de panadería. - Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados con microorganismos. - Infecciones causadas por manipulación inadecuada de alimentos. - Medidas de prevención. - Higiene personal, higiene del lugar, higiene de los utensilios y equipos. - Manipulación de alimentos, precaución y prevención. - Programas de limpieza.	6	4
3	Aplicar técnicas para la elaboración de productos de panadería de acuerdo a instrucciones de la receta y/o ficha técnica.	- Medición de la materia prima. - Técnicas de preparación. - Medidas y tablas equivalentes. - Temperaturas a considerar. - Tipos de hornos. - Confección de masas.	5	5
4	Elaborar diferentes	- Elaboración de distintos Tipos de panes:	5	20

masas para productos de panadería de acuerdo a instrucciones de la receta y/o ficha técnica.	Marraqueta, hallulla, amasado, dobladas, pan dulce, pita, etc.		
--	--	--	--

8.-Total Horas Cronológicas del Curso: 50

10.-Datos de ingreso a Plataforma:

Dirección Web: (No Indica)

Datos de acceso a la plataforma: (No Indica)

11.-Competencias laborales y docente de los instructores y/o facilitadores:

Rut	Nombre	Profesión	
17194655	MATIAS OLIVARES MESIAS	Técnico en nivel superior de gastronomía internacional	
Experiencia Docente			
Nombre Empresa	Nombre Curso	Año Inicio	Año Fin
Ejercito de Chile	Curso de Garzon	2021	2021
Ejercito de Chile	Curso pastelería y repostería.	2020	2020
Ejercito de Chile	Técnicas de elaboración de panadería y pastelería.	2020	2020
Experiencia Laboral			
Nombre Empresa	Cargo	Año Inicio	Año Fin
Bodega del Asador.	Chef Asesor.	2021	2021

12.-Técnicas Metodológicas: En El Proceso De Capacitación Se Aplica La Técnica De Introducción De Grupos Que Permite Al Facilitador Introducir El Tema, Desarrollar Los Contenidos Con El Apoyo De Medios Didácticos Tales Como Data Show Con La Estructura Del Programa, Recapitular Sobre Los Contenidos En Base A Preguntas Formuladas A Los Participantes Y Evaluar Para Medir El Grado De Asimilación De Los Contenidos, Todo Ello Dentro De Un Tiempo Pre Establecido Que Permite En El Participante Desarrollar La Capacidad De Reflexión, Despertar La Motivación, Mantener La Atención, Concentración E Interés De Los Participantes, Da A Los Participantes La Oportunidad De Expresar Sus Ideas Y Experiencias Relacionadas Con El Tema Y A La Vez Permite Al Facilitador Adoptar Medidas Correctivas Frente A Deficiencias O Desviaciones Detectadas. TALLERES DE APLICACIÓN PRÁCTICA, En Los Que Los Participantes Forman grupos de 4 Participantes y elaboran los productos de panadería aplicando las diferentes técnicas aprendidas en las etapas teóricas pasadas a lo largo del curso.

13.-Material Didáctico :

Descripción	Cantidad
Recetario con las principales recetas de pan	1
Videos de preparación de recetas de pan	10
Totales	11

14.-Requisitos Técnicos

Requisitos Administrativos, porcentaje asistencia dependiendo de la Modalidad y Curso:	75
Requisitos Técnicos:	Evaluación practica cuantitativa equivalente al 100% de la nota final, que buscara medir el grado de dominio de los resultados en la elaboración de masas, el proceso de planificación, producción y aplicación de procedimientos de higiene empleadas en los trabajos y actividades realizadas en grupo, que sera evaluado mediante una pauta/ instrumento check list de evidencia de conducta y respuesta esperada (cumple cabalmente, medianamente cumplido y no cumplido). Se aprobara con una nota mínima de 4.0 en una escala de 1.0 a 7.0

15.-Requisitos Administrativos: (No Indica)

16.-Infraestructura: Sala de cocina. Mesones con base de aluminio. Lavaplatos. Lavamanos.

17.-Material y Equipos :

Descripción	Cantidad
Data Show	1
Tubos de gas	2
Balanzas digitales	2
Par de guante para horno	2
Computador facilitador	1
Bowls de acero pequeño	8
Usleros	4
Moldes de acero	5
Horno semi-industrial	2
Bowls de acero grande	8
Totales	35

18.-Valores del Curso:

Costos Facilitador / Instructores / Relatores:	4.500.000
Costos Infraestructura:	1.500.000
Costos Materiales y Equipos:	1.500.000
Costos Administrativos y Generales:	1.200.000
Costos Utilidades:	1.800.000
La suma de todos los ítems activos:	10.500.000