

EL PRESENTE DOCUMENTO CONTIENE DATOS PERSONALES IDENTIFICATIVOS, POR LO QUE SE EMITE EN VERSIÓN PÚBLICA DE CONFORMIDAD CON LOS ART. 2 FRACC. V, 4 FRACC. V Y VI, 20 Y 21, DE LA (LTAIPEJM) Y LINEAMIENTO QUINCUAGÉSIMO OCTAVO, FRACCIÓN I, DE LOS (LGPICR)

Guadalajara, Jalisco. 10 de Agosto del 2015

**INSTITUTO JALISCIENSE DE LAS MUJERES
PRESENTE
ATENCION C. ALEXIS ORTEGA ESPINOSA**

El día 13 de Julio del 2015 inicio el curso de Repostería el cual impartí con un total de 25 alumnas con un horario de lunes a viernes de 9 a 15 hrs. con duración de 120 horas, llevado a cabo en el C.D.C. #24 con dirección en Teruel #2425 Col. Santa Elena de la Cruz, concluyendo el día 07 de Agosto del presente año.

En dicho curso se realizo diversas actividades que a continuación menciono:

- Pasteles
- Postres
- Flanes
- Gelatinas
- Pay's
- Bolillos
- Mermeladas

ATENTAMENTE

Eliminada una (FIRMA) DE CONFORMIDAD CON LOS ART. 2 FRACC. V, 4 FRACC. V Y VI, 20 Y 21, DE LA (LTAIPEJM) Y EL LINEAMIENTO QUINCUAGÉSIMO OCTAVO, FRACC. I, DE LOS (LGPICR)

Julieta Flores Rupit
Instructora.

OBJETIVO GENERAL: DE ESTE CURSO TALLER ES BRINDARLES CAPACITACION A LAS MUJERES, LLEVANDOLAS PASO A PASO Y DE LA MANO, PARA ADENTRARLAS AL MUNDO DE "LA PANADERIA Y LA REPOSTERIA"; Y ASI LOGRAR EL AUTO EMPLEO A CORTO PLAZO.

Objetivo Específico: APRENDERAN Y CONOCERAN EL MANEJO DE LOS MATERIALES, LA UTILIZACIÓN, TERMINACION Y SU APROBECIAMIENTO PARA ADENTRARLAS AL MUNDO DE "LA PANADERIA Y LA REPOSTERIA";.

Tema/Subtemas	Actividades de enseñanza - aprendizaje	Recursos que se utilizarán en el curso de capacitación (Material didáctico, equipo herramientas, etc.)	Instrumentos de evaluación *	Duración en horas por tema/Subtema	Acumulado en horas por tema/Subtema
PANADERIA BASICA 1° SESION <u>Bolillo y Telera</u> 2° SESION <u>Bísquet, Baguette, brownie</u> 3° SESION <u>Pan Muriel, Concha, Y Galleta fina</u> 4° SESION <u>Pizza, Pasta Danesa y Pasta de Hojaldre.</u> 5° SESION <u>Pan de Muerto, Dona y pan para pastel.</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de la receta • Elaboración de la receta • Horneado de la receta • Prueba de la receta ○ Evaluación ○ Organizar la siguiente sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Receta • Mandil • Cofia • Batidora • Mesa • Charolas • Horno 	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS
6° SESION <u>Rellenos</u> MODULO II 7° SESION <u>Decoración y betún real.</u> 8° SESION <u>Figuras, Concha Invertida y Roseta</u> 9° <u>Transferencia de Figura al Pastel</u> 10° SESION <u>Botón de Rosa</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de la receta • Elaboración de la receta • Horneado de la receta • Prueba de la receta ○ Evaluación ○ Organizar la siguiente sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Receta • Mandil • Cofia • Batidora • Mesa • Charolas • Horno 	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS

11° SESION <u>Flor de Betún Real</u> MODULO III 12° SESION <u>Volteado de Piña y choco flan</u> 13° SESION <u>Pastel de Moka y Muffins de chocolate</u> 14° sesión <u>Flan Napolitano y jiricayas.</u> 15° SESION <u>Pay (Queso y Piña) Empanada y Trufa de Pastel.</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de la receta • Elaboración de la receta • Horneado de la receta • Prueba de la receta ○ Evaluación ○ Organizar la siguiente sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Receta • Mandil • Cofia • Batidora • Mesa • Charolas • Horno 	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS
MODULO IV 16° SESION <u>Introducción al fondant y elaboración.</u> 17° SESION <u>Fondant y sus derivados</u> 18°SESION <u>Fondant, y Galletas Decoradas con fondant (varios modelos).</u> 19° SESION <u>Fondant y Pastel de Figuras.</u> 20° SESION <u>EVALUACION</u> Pastel en forma de REGALO.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de la receta • Elaboración de la receta • Horneado de la receta • Prueba de la receta ○ Evaluación ○ Organizar la siguiente sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Receta • Mandil • Cofia • Batidora • Mesa • Charolas • Horno 	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS

Eliminada una (FIRMA) DE CONFORMIDAD CON LOS ART. 2 FRACC. V, 4 FRACC. V Y VI, 20 Y 21, DE LA (LTAIPEJM) Y EL LINEAMIENTO QUINCUAGESIMO OCTAVO, FRACC. I, DE LOS (LGPIGR)

Julietta Flores Rupit

LIC. GRABRIELA MARQUEZ
RESPONSABLE DE LA MODALIDAD
CAPACITACIÓN PARA EL
AUTOEMPLEO

Nombre, cargo y firma del personal
de la OSNE

