

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. 30 de Marzo del 2015

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

El día 2 de Marzo del 2015 inicio el curso de Panadería y Repostería el cual impartí con un total de 20 alumnas con un horario de lunes a viernes de 9am a 15pm con duración de 120 horas, llevado a cabo en la asociación VALORATE con dirección en calle Alfredo Carrasco #1814 Col. Santa Cecilia concluyendo el día 27 de Marzo del presente año.

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

Conchas

Pasta de hojaldre

Cuernitos

Picones

Rellenos varios

Empanadas dulces y saladas

Leche de soya

Chongos Zamoranos

Panes de semillas

Anexo programa de estudios.

**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 (LGPIOR)

**Amparo Morales Nieto**  
**Instructora.**



**BÉCATE-1**  
**Reverso**

**Objetivo general:** modulo de gestión, instalación y regulación de pequeña escala. Aprender el oficio de repostería y panadería integral.

**Objetivo Específico:** Aprender y conocer la elaboración de alimentos con ingredientes sanos, balanceados en el ramo de la panadería y repostería integral

| 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 |
|--|---|---|---|------------------------------------|-------------------------------------|
| Presentación del grupo, desglose del curso, temas para mejor aprovechamiento y clase de contraloría. | Temario, introducción, Conceptos generales. | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. | Teórico-Práctico, evolución oral y escrita. | 6                                  | 6                                   |
| Preparación de pasteles con trigo, germinados, frutas y semillas.                                    | Manejo de los germinados en la repostería.  | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. |   | 36                                 | 42                                  |
| Elaboración de pan para diabéticos.  | Manejo de cereales integrales.              | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. |   | 18                                 | 60                                  |
| Elaboración de conchas, cuernitos y pan fino.  | Manejo de cereales integrales.              | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. |   | 12                                 | 72                                  |

|   |  |   |    |     |
|---|--|---|----|-----|
| Elaboración de pastitas, donas de nata y harinas de soya; manejo de pasta de hojaldre y postres con frutas y leche de soya. | Preparación de postres con harina de soya y cereales.            | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. | 36 | 108 |
| Preparación de bísquet, pasteles de verduras y empanadas y postres.   | Preparación de harina de soya con verdura en postres integrales. | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. | 6  | 114 |
| Preparación de postres con frutas y leche de soya.  | Preparación de postres con frutas y leche de soya                | Apuntes por medio de copias, recetario diverso, ingredientes varios, frutas, granos, lácteos, enceres de cocina material de limpieza, horno, estufa, licuadora, utensilios de cocina. | 6  | 120 |

\*Nota: Anexar los instrumentos de evaluación (en blanco), en caso de que aplique.

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 (LGPICR)

**Nombre y firma del Instructor**

**Nombre, cargo y firma del personal de la OSNE**