

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 Repostería el cual impartí con un total de 20 alumnas con un horario de lunes a viernes de 13pm a 19pm con duración de 120 horas, llevado a cabo en el C.D.C. #8 con dirección en calle Calzada independencia #4085 Col. Huentitan el Bajo 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

Pan de muerto

Picones

Rellenos varios

Empanadas dulces y saladas

Decoración (líneas, bordes, letras, rosas, la concha. La reversa, roseta invertida, flores de azúcar (varias).

Pasteles (volteado de piña, domino, selva negra, nuez, moka, zanahoria, trufas de pastel, flan napolitano, choco flan, pay de queso, pay de piña)

Fondat (pastel de chifón, forrado, galleta decoradas, rosas pasta de goma y examen final)

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 QUINCUAGESIMO OCTAVO, FRACC. I, DE LOS (LGPIOR)

Emmanuel Lozano Rangel
Instructora.

BÉCATE-1
Reverso

OBJETIVO GENERAL: MODULO DE CREACION, INSTALACION Y REGULACION DE NEGOCIOS DE PEQUEÑA ESCALA_APRENDER EL OFICIO DE REPOSTERIA.

OBJETIVO ESPECIFICO: CONOCER, CREAR Y DESARROLLAR LA ELABORACION DE ALIMENTOS CON INGREDIENTES AFINES A 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
PRESENTACIÓN DEL GRUPO DESGLOCE DEL CURSO E INTRODUCCION AL AMBIENTE CULINARIO	TEMARIO INTRODUCCIÓN RECETARIO GLOSARIO Y CONCEPTOS BASICOS DE REPOSTERIA	INFORMACIÓN POR MEDIO DE COPIAS, RECETARIO, EQUIPO DE COCINA MATERIAL DE LIMPIEZA ,HORNO ESTUFA, LICUADORA, MESA DE TRABAJO Y UTENSILIOS DE COCINA ETC.	EVALUACION DIARIA POR CADA RECETA REALIZADA Y CALIFICACION POR CADA ALUMNA	10 HR	10 HR
ELABORACION DE GALLETAS:	ELABORACION DE DIFERENTES GALLETAS FRÍAS MOLDEADAS Y HORNEADAS		EVALUACION DIARIA POR CADA RECETA REALIZADA Y CALIFICACION POR CADA ALUMNA	25 HR	35 HR
VARIEDAD DE PASTELES SIMPLES, RELLENOS Y GLASEADOS	MANEJO DE DIFERENTES SABORES FRUTALES ENSAMBLE DE VARIOS PISOS Y SUS RELLENOS ASI COMO DIFERENTES COBERTURAS Y GLASEADOS	INFORMACION POR MEDIO DE COPIAS RECETARIO, EQUIPO DE COCINA MATERIAL DE LIMPIEZA, HORNO ESTUFA, LICUADORA MESA DE TRABAJO Y UTENSILIOS DE COCINA ETC.	EVALUACION DIARIA POR CADA RECETA REALIZADA Y CALIFICACION POR CADA ALUMNA	25 HR	60 HR
DIVERSAS EMPANADAS Y MANEJO DE PASTA HOJALDRE.	MASA PARA EMPANADAS DULCE Y SALADA ASI COMO TAMBIEN SUS RESPECTIVOS RELLENOS		EVALUACION DIARIA POR CADA RECETA REALIZADA Y CALIFICACION POR CADA ALUMNA	25 HR	85 HR
PREPARACIÓN DEFONDANT Y DECORACIÓN DE PASTELES.	ELABORACION DE LA PASTA BASICA DE FONDANT, SU GAMA DE COLORES Y FORRADO DE GALLETAS MUFFINS Y PASTELES	INFORMACION POR MEDIO DE COPIAS RECETARIO, EQUIPO DE COCINA MATERIAL DE LIMPIEZA ,HORNO ESTUFA, LICUADORA MESA DE TRABAJO Y UTENSILIOS DE COCINA ETC.	EVALUACION DIARIA POR CADA RECETA REALIZADA Y CALIFICACION POR CADA ALUMNA	25 HR	110 HR
EXAMEN	ELABORACION Y TERMINADO DEL EXAMEN POR EQUIPO CON LAS TECNICAS CULINARIAS YA APRENDIDAS		EXAMEN FINAL TEORICO Y EXAMEN ORAL	10HR	120 HR

*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 (LGPIOR)

Nombre y firma del Instructor

GABRIELA MARQUEZ

Nombre, cargo y firma del personal de la OSNE

