

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 25 alumnas con un horario de lunes a viernes de 10am a 4pm con duración de 120 horas, llevado a cabo en el C.D.C. #24 con dirección en calle Teruel #2628 Col. Santa Elena de la Cruz concluyendo el día 27 de Marzo del presente año.

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

- Bolillo
- Baguettes
- Conchas
- Pizza
- Pasta de hojaldre
- Cuernitos
- Pan de muerto
- Picones
- Rellenos varios
- Canapés
- Empanadas dulces y saladas
- Decoración (líneas, bordes, letras, 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 QUINCUAGÉSIMO OCTAVO, FRACC. I, DE LOS (LGPICR)

**Julieta ~~Gloria~~ 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 APROVECHAMIENTO 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
<b>PANADERIA BASICA</b> <b>1° SESION</b> <u>Bolillo y Telera</u> <b>2° SESION</b> <u>Bísquet, Baguette, brownie</u> <b>3° SESION</b> <u>Pan Muriel, Concha, Y Galleta fina</u> <b>4° SESION</b> <u>Pizza, Pasta Danesa y Pasta de Hojaldre.</u> <b>5° SESION</b> <u>Pan de Muerto, Dona y pan para pastel.</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de la receta</li> <li>• Elaboración de la receta</li> <li>• Horneado de la receta</li> <li>• Prueba de la receta</li> <li>○ Evaluación</li> <li>○ Organizar la siguiente sesión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receta</li> <li>• Mandil</li> <li>• Cofia</li> <li>• Batidora</li> <li>• Mesa</li> <li>• Charolas</li> <li>• Horno</li> </ul>	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS
<b>6° SESION</b> <u>Rellenos</u> <b>MODULO II</b> <b>7° SESION</b> <u>Decoración y betún real.</u> <b>8° SESION</b> <u>Figuras, Concha Invertida y Roseta</u> <b>9°</b> <u>Transferencia de Figura al Pastel</u> <b>10° SESION</b> <u>Botón de Rosa</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de la receta</li> <li>• Elaboración de la receta</li> <li>• Horneado de la receta</li> <li>• Prueba de la receta</li> <li>○ Evaluación</li> <li>○ Organizar la siguiente sesión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receta</li> <li>• Mandil</li> <li>• Cofia</li> <li>• Batidora</li> <li>• Mesa</li> <li>• Charolas</li> <li>• Horno</li> </ul>	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS

11° SESION <u>Flor de Betún Real</u>  <b>MODULO III</b>  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)</u> <u>Empanada y Trufa de Pastel.</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de la receta</li> <li>• Elaboración de la receta</li> <li>• Horneado de la receta</li> <li>• Prueba de la receta</li> <li>○ Evaluación</li> <li>○ Organizar la siguiente sesión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receta</li> <li>• Mandil</li> <li>• Cofia</li> <li>• Batidora</li> <li>• Mesa</li> <li>• Charolas</li> <li>• Horno</li> </ul>	Producto Terminado	6horas, 5 Días	30 HORAS
<b>MODULO IV</b>  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"> <li>• Presentación de la receta</li> <li>• Elaboración de la receta</li> <li>• Horneado de la receta</li> <li>• Prueba de la receta</li> <li>○ Evaluación</li> <li>○ Organizar la siguiente sesión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receta</li> <li>• Mandil</li> <li>• Cofia</li> <li>• Batidora</li> <li>• Mesa</li> <li>• Charolas</li> <li>• Horno</li> </ul>	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 QUINGUAGESIMO OCTAVO, FRACC. I, DE LOS (LGPICR)

**JULIETA FLORES RUPIT**

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

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

