

ANEXO 1

Curso: Bases de repostería.

Derivado de la modalidad a distancia bajo la cual se imparte este curso, el mismo podrá desarrollarse bajo dos formatos:

- Observación: Visualizando, preguntando, recibiendo retroalimentación y tomando notas del curso para en un momento posterior replicar las recetas propuestas por la instructora.
- Práctico: Realizando las actividades y preparando las recetas de manera simultánea con la instructora del curso.

En caso de seleccionar el formato práctico, habrá de considerar contar con los siguientes ingredientes y utensilios para la preparación de las recetas:

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Avena	3	Tazas
Avena pulverizada	1	Taza
Azúcar	340	Gramos
Azúcar glas	450	Gramos
Azúcar mascabado	1	Taza
Canela en polvo	1	Cucharada
Coco rallado	1	Taza
Esencia de mantequilla	Al gusto	Cucharada
Esencia de vainilla	4	Cucharadas
Harina	1.5	Kilogramos
Huevo	13	Piezas
Leche	1	Litro
Leche en polvo	3	Cucharadas
Limonas	2	Piezas
Mantequilla	1.5	Kilogramos
Mermelada de fresa	1	Manga
Nuez picada	1	Taza
Pasas	Al gusto	Piezas
Polvo para hornear	3	Cucharada

Utensilios y equipo
Báscula
Batidora
Bowl o bandeja de plástico
Charola para hornear
Cuchara medidora
Duya estrella para Pasticetas
Duya rizada
Espátula
Horno
Manga
Manga desechable mediana
Pala de madera
Papel estrella
Raspa
Taza medidora



Colégio de Estudios Científicos y Tecnológicos
del Estado de Oaxaca

JORNADA DE FORMACIÓN
DOCENTE 2022-1
31 de enero al 04 de febrero de 2022