

Jefatura de Artes y Oficios

Catálogo
De Talleres de
Artes y Oficios
Agosto - diciembre 2022

TALLERES
VIRTUALES





Inscripciones Artes y Oficios

Semestre: agosto diciembre 2022

Inscripciones ordinarias:	Inscripciones extemporáneas:
Del 20 de junio al 7 de agosto.	Del 8 al 20 de agosto.
Costo por semestre	Costo por semestre
Adultos: \$715.00	Adultos: \$786.00
Niños y adolescentes: \$590.00	Niños y adolescentes: \$647.00
Curso complementario: \$365.00	Curso complementario: \$400.00

*Curso complementario: SOLFEO

Fecha límite para cambios de horario o taller: 19 de agosto

Inscripciones en línea dentro del portal de Artes Oficios

En el apartado de 'Inscripción en línea'

Inicio de clases:

A partir del 20 de agosto de 2022

 Artes y Oficios UACJ

 Talleres Virtuales Artes y Oficios

Créditos SATCA

Sistema de asignación y transferencia de créditos académicos (SATCA)

Obtén tus 2 créditos optativos a través de los cursos del programa Artes y Oficios de Desarrollo Humano con transferencia de créditos.

Para hacer válidos los créditos:

El alumno deberá cubrir el 80% de asistencia a clases

Presentar un producto final del taller que cursó

Solicitar los créditos en la Jefatura de Artes y Oficios

Validar los créditos ante la Dirección General de Servicios Académicos



ARTÍSTICOS

Artes Plásticas

DIBUJO BÁSICO

Instructora: L.D.I. Zaira Anael Beltrán Torres

Iniciación al dibujo artístico. Comprende técnicas a lápiz y tinta.

EDAD: 15 años en adelante

Taller No. 1: sábado de 09:00 - 11:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$900.00

Música

CANTO (Nivel 1)

Instructor: Ing. Alejandro Lara Enríquez - Asistente: Miguel Ángel García García

El participante desarrollará su parte artística obteniendo los conocimientos básicos como técnica vocal, respiración, entonación y ampliación del registro vocal.

EDAD: 15 años en adelante

Taller No. 28: sábado de 11:00 - 13:00

Taller No. 29: sábado de 13:00 - 15:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$350.00



OFICIOS

Manualidades

ELABORACIÓN DE JABONES Y COSMÉTICA NATURAL (CREMAS, SHAMPOO Y EXFOLIANTE)

Instructora: Eunice Barrera Rodríguez

El participante obtendrá habilidades y conocimientos para realizar sus propios productos, utilizando como materia prima: fruta, plantas, esencias, etc. De esta manera disfruta de un producto orgánico el cual podrá comercializar y obtener una fuente de ingresos

EDAD: 17 años en adelante

Taller No. 468: martes de 18:00 - 20:00

Taller No. 455: sábado de 08:00 - 10:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,000.00

PASTA FRANCESA

Instructora: Beatriz Aura Montes Suasnavart

El alumno aprenderá a manejar la pasta para elaborar figuras (flores, novias y personajes), para pasteles y centros de mesa

EDAD: 15 años en adelante

Taller No. 477: sábado de 07:00 - 09:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,000.00

Gastronomía

COCINA ITALIANA

Instructor: L.N.G. Oscar Armando Suárez Ríos

Conocer los ingredientes y sabores de la cocina italiana a través de la preparación de platillos que identifican y hacen de esta cocina una de las más reconocidas en el mundo.

EDAD: 18 años en adelante

Taller No. 204: viernes de 16:00 - 18:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$3,000.00

BOCADILLOS DE TEMPORADA NAVIDEÑA

Instructor: L.N.G. Oscar Armando Suárez Ríos

Conocer y utilizar los ingredientes de temporada en la preparación de bocadillos prácticos para las cenas de día de gracias, navidad y año nuevo..

EDAD: 18 años en adelante

Taller No. 210: viernes de 18:00 - 20:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$4,000.00

ENSALADAS Y SÁNDWICHES

Instructora: Germán Alberto Contreras Tepezano

Línea fría de la cocina donde se aprenderán las bases en la preparación de aderezos, vinagretas y su implementación en platillos a base de ensaladas y sándwiches.

EDAD: 18 años en adelante

Taller No. 379: sábado de 9:00 - 11:00

Taller No. 208: sábado de 13:00 - 15:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,000.00

MESA DE POSTRES PARA EVENTOS (NIVEL 1)

Instructora: Beatriz Aura Montes Suasnavart

El objetivo es aprender postres originales, bellos y ricos para diseñar sus mesas y que tengan una armonía según la temática. Detalles que en los últimos años se ha vuelto imprescindibles en las mesas de todo evento; bodas quince años, cumpleaños, baby shower, etc.

EDAD: 17 años en adelante

Taller No. 524: sábado de 13:00 - 15:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,500.00

DECORACIÓN DE GALLETAS

Instructora: Beatriz Aura Montes Suasnavart

El alumno aprenderá a hacer las galletas y que puedan dominar las diferentes técnicas de decorado para todo tipo de ocasión.

EDAD: 17 años en adelante

Taller No. 365: sábado de 11:00 - 13:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,500.00

TALLER DE BIZCOCHOS, RELLENOS Y BETÚN

Instructora: Victor Manuel Díaz Durán

Aprender a realizar pasteles, rellenos y betunes al igual que conocer sus principales componentes y la función de cada ingrediente dentro de la pastelería.

EDAD: 17 años en adelante

Taller No. 465: viernes de 18:00 - 20:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,000.00

BOCADILLOS GOURMET Y MARIDAJE DE VINOS

Instructora: Janeth Macías Solís

Bocadillos fríos, tapas saladas, brochetas de frutas cubiertas de chocolates y tartaletas frías con su respectivo maridaje.

EDAD: 17 años en adelante

Taller No. 206: viernes de 11:00 - 13:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,000.00

GALLETAS DE REPOSTERÍA FINA (DULCE Y SALADA)

Instructora: Janeth Macías Solís

Proporcionar las herramientas necesarias para adquirir la habilidad de la elaboración de diferentes tipos de repostería fina, para su uso personal y empresarial como fuente de trabajo.

EDAD: 17 años en adelante

Taller No. 368: sábado de 07:00 - 09:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$2,000.00

PANADERÍA

Instructor: Germán Alberto Contreras Tepezano

En este curso el participante aprenderá la técnica y práctica del pan industrial y tradicional.

EDAD: 18 años en adelante

Taller No. 463: sábado de 11:00 - 13:00

INVERSIÓN APROXIMADA:\$1,500.00



DESARROLLO
y
SUPERACIÓN
PERSONAL

Medicina Alternativa y complementaria

TÉCNICA METAMÓRFICA

Instructora: María Luisa Corona Lira

En este curso el participante aprenderá todo acerca de esta técnica, su uso como herramienta para solucionar traumas inconscientes (actuales y pasados), su aplicación como terapia de sanación y transformación basada en la auto recuperación y crecimiento. La aplicación de la Técnica Metamórfica es de gran ayuda para las personas con Síndrome de Down, Autistas, con problemas de aprendizaje, bloqueos emocionales o psicológicos, ansiedad, depresión, entre otros.

EDAD: 17 años en adelante
Taller No. 437: viernes de 17:00 - 19:00
INVERSIÓN APROXIMADA:\$600.00

REIKI SHODEN (NIVEL 1)

Instructora: María Luisa Corona Lira

El participante como Servidor de la Luz habrá aprendido técnicas de auto sanación, ayudando con ello al proceso de sanación de otras personas o de todo ser vivo.

EDAD: 17 años en adelante
Taller No. 239: sabado de 11:00 - 13:00
INVERSIÓN APROXIMADA:\$600.00

HERBOLARIA (MEDICINA ALTERNATIVA)

Instructora: Eunice Barrera Rodríguez

El participante obtendrá el conocimiento necesario de las propiedades y beneficios de las plantas, obtendrá habilidades de los conocimientos médicos tradicionales. De igual manera adquirirá experiencia para la fabricación de fito medicamentos, ampliará sus conocimientos a medida que curse los niveles (es necesario cursar los niveles en orden).

EDAD: 18 años en adelante
Taller No. 250 (Avanzado): sábado de 10:00 - 12:00
Taller No. 248 (Básico): sábado de 12:00 - 14:00
INVERSIÓN APROXIMADA:\$1,500.00

Bienestar y estilo de vida

EJERCICIO FUNCIONAL

Instructora: Michelle Alejandra Ochoa Curiel

Mejorar la funcionalidad del cuerpo, desarrollando la coordinación, fuerza, flexibilidad, por lo tanto, realizar con más facilidad sus actividades cotidianas, tener una mejor calidad de vida y de funcionamiento tanto de su vida como deportiva, si así lo desea.

EDAD: 15 años en adelante

Taller No. 487: lunes, miércoles y viernes de 9:00 - 10:00

INVERSIÓN APROXIMADA: \$1,200.00

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN FÍSICA (NIVEL 1)

Instructora: Ana María García Sosa

El alumno aprenderá de una forma práctica y sin complicaciones como ir cambiando su forma de comer llevando dietas y mediciones de cantidades de alimentos, aprenderemos a hacer platillos sencillos y completamente bajos en calorías y veremos la importancia de los ejercicios fusionados con una buena alimentación.

EDAD: 15 años en adelante

Taller No. 196: sábado de 11:00 - 13:00

INVERSIÓN APROXIMADA: \$1,500.00

Autoridades:

Mtro. Juan Ignacio Camargo Nassar
Rector

Dr. Daniel Alberto Constandse Cortez
Secretario General

Mtra. Guadalupe Gaytán Aguirre
Directora del Instituto de Arquitectura, Diseño y Arte

L.D.I. María Dolores García Flores
Jefa de Artes y Oficios

INFORMES

CONTACTO

Tel.: 656 688 48 25

Correo: artes.oficios@uacj.mx

Facebook: Artes y Oficios UACJ

PÁGINA WEB

https://www.uacj.mx/oferta/artes_oficios.html