

CAPACITACIÓN: COCINERO		ID DE CURSO: 04/21
DURACIÓN: 375 horas reloj	LUGAR DE DICTADO: Sáenz Peña 2627	
CONSTANCIA EXTENDIDA: Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut		
FECHA ESTIMADA DE INICIO: Comienzo virtual, al completar cupo.	FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: 30/11/2021	
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:		
Lunes	Martes	Miércoles
18:00 a 22:00	18:00 a 22:00	18:00 a 22:00
Jueves	Viernes	
18:00 a 22:00		
INSTRUCTOR A CARGO: Copponi Gabriela	CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: 98	MÁXIMO DE FALTAS: Como las clases serán de tipo mixto, el estudiante deberá concurrir a las prácticas presenciales de manera obligatoria.
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2020: <ul style="list-style-type: none"> • Primaria o Equivalente • 18 años cumplidos • Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción. • Leer el Reglamento del CFP 	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR: <ul style="list-style-type: none"> • Foto DNI • Número de CUIL • Copia Certificado de Estudios 	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL: <p>El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.</p> <p>Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.</p>		
IMPORTANTE: <ul style="list-style-type: none"> • La cursada será de tipo mixto, incluyendo desarrollo virtual y prácticas presenciales, para poder cursar el estudiante deberá contar con acceso a internet, poseer un e-mail y conocimiento básico de manejo en entorno web. • Al momento de concurrir a clases presenciales el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo de regreso a la presencialidad vigente en la Institución. Considere que si Usted se encuentra dentro de la población de riesgo COVID-19 de acuerdo al protocolo de regreso a la presencialidad, se verá imposibilitado de concurrir a las prácticas por lo que no podrá aprobar el curso hasta tanto se habilite la presencialidad general y cumpla con las mismas. • Respetar las exigencias de higiene y seguridad que el curso requiere y proveerse los elementos de seguridad e higiene de uso personal que sean necesarios para la ejecución de las prácticas. • Es obligatorio proveerse los insumos para la realización de las prácticas que el Instructor solicite a lo largo del curso. • Respetar el orden de ejecución de las actividades establecidas por el instructor, en función de la correcta construcción de las capacidades necesarias para completar el curso. • Las prácticas profesionalizantes son de carácter obligatorio para la aprobación del curso y de ser necesario, el alumno deberá gestionar y presentar la Libreta Sanitaria Municipal para poder desempeñarse en establecimientos que así lo determinen durante la realización de las mismas. • El alumno deberá concurrir a las prácticas profesionalizantes en ambiente real de trabajo que sean programadas a lo largo del curso, al igual que visitas y clases especiales que se consideren necesarias ajustándose a los horarios que éstas requieran. 		