

<u>CAPACITACIÓN:</u>		<u>ID DE CURSO:</u>		
PANADERO		01/22		
<u>DURACIÓN:</u>		<u>LUGAR DE DICTADO:</u>		
375 horas reloj		Roque Sáenz Peña 2627		
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u>				
Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut				
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u>		<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u>		
02/03/2022		30/11/2022		
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
14:30 a 18:30	14:30 a 18:30	14:30 a 18:30	14:30 a 18:30	
<u>INSTRUCTOR A CARGO:</u>		<u>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</u>		<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u>
Copponi Gabriela		100		15
<u>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2022:</u>			<u>INSCRIPCIÓN ON LINE:</u>	
<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. • Inscripción máxima de 2 cursos. • Leer el Reglamento del CFP. 			Completar el formulario en la página web www.cfp655esquel.edu.ar Y adjuntar al formulario web: <ul style="list-style-type: none"> • Foto DNI • Foto Certificado de Estudios (de ser necesario) 	
<u>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:</u>				
<p>El Panadero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre- elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, 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. También tiene una base de conocimientos que le permite realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Así mismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de panadería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos</p>				
<u>IMPORTANTE:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> • Al momento de concurrir a clases el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo COVID-19 vigente en la Institución. Considere que si Usted se encuentra dentro de la población de riesgo COVID-19 de acuerdo al protocolo, 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. • Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal. • Las prácticas profesionalizantes son de carácter obligatorio para la aprobación del curso y de ser necesario, el estudiante deberá gestionar y presentar la Libreta Sanitaria Municipal para poder desempeñarse en establecimientos que así lo determinen durante la realización de las mismas. • El estudiante 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. 				