

<b>CAPACITACIÓN:</b>		<b>ID DE CURSO:</b>		
<i>PANADERO</i>		<i>10/23</i>		
<b>DURACIÓN:</b>		<b>LUGAR DE DICTADO:</b>		
<i>375 horas reloj</i>		<i>Roque Sáenz Peña 2627</i>		
<b>CONSTANCIA EXTENDIDA:</b>				
<i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>				
<b>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</b>		<b>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</b>		
<i>27/02/2023</i>		<i>30/11/2023</i>		
<b>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</b>				
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<i>09:00 a 12:00</i>	<i>09:00 a 12:00</i>	<i>09:00 a 12:00</i>	<i>09:00 a 12:00</i>	
<b>INSTRUCTOR A CARGO:</b>		<b>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</b>		<b>MÁXIMO DE FALTAS:</b>
<i>Copponi Gabriela</i>		<i>143</i>		<i>21</i>
<b>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2022:</b>			<b>INSCRIPCIÓN ON LINE:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Primaria o equivalente.</i></li> <li>• <i>18 años cumplidos.</i></li> <li>• <i>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</i></li> <li>• <i>Leer el Reglamento del CFP.</i></li> </ul>			<p><i>Completar el formulario en la página web <a href="http://www.cfp655esquel.edu.ar">www.cfp655esquel.edu.ar</a></i></p> <p><i>Y adjuntar al formulario web:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Foto DNI</i></li> <li>• <i>Foto Certificado de Estudios (de ser necesario)</i></li> <li>• <i>Inscripción máxima de 2 cursos.</i></li> </ul>	
<b>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:</b>				
<p><i>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.</i></p>				
<b>IMPORTANTE:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.</i></li> <li>• <i>Al momento de concurrir a clases el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo COVID-19 vigente en la Institución.</i></li> <li>• <i>Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> </ul>				