

CAPACITACIÓN: <i>Auxiliar Mecánico de Motores Nafteros</i>		ID DE CURSO: <i>40/23</i>	
DURACIÓN: <i>250 horas reloj</i>		LUGAR DE DICTADO: <i>Chacabuco 1036</i>	
CONSTANCIA EXTENDIDA: <i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>			
FECHA ESTIMADA DE INICIO: <i>31/07/2023</i>		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: <i>30/11/2023</i>	
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:			
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>
<i>18:00 a 22:00</i>	<i>18:00 a 22:00</i>	<i>18:00 a 22:00</i>	<i>18:00 a 22:00</i>
INSTRUCTOR A CARGO: <i>Santiago Leda</i>		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: <i>67</i>	MÁXIMO DE FALTAS: <i>11</i>
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2019:		DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
<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="https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/">https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/</a> 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> </ul> <p><i>Inscripción máxima de 2 cursos.</i></p>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:			
<p><i>El Auxiliar Mecánico de Motores Nafteros está capacitado, de acuerdo a las actividades que se detallan en el Perfil Profesional, para la gestión del servicio de mantenimiento y reparación de automotores. Puede montar y desmontar componentes de motores nafteros, detectar y reparar fallas sencillas, mientras que las fallas complejas las repara con el acompañamiento e indicaciones de su superior. Además puede aplicar el mantenimiento preventivo en motores nafteros de automotores y motores estacionarios, desempeñándose en el marco de un equipo de trabajo o en forma individual y bajo supervisión. Este profesional requiere supervisión en todas las actividades que desarrolla. Siempre reporta a superiores y se remite a ellos para solicitar instrucciones sobre su desempeño.</i></p>			
IMPORTANTE:			
<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>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 y/o el carnet de Manipulador de Alimentos 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 para la construcción de las capacidades necesarias para completar el curso.</i></li> </ul>			