

CAPACITACIÓN: <i>Auxiliar Panadero y Repostero</i>		ID DE CURSO: <i>21/24</i>	
DURACIÓN: <i>120 horas reloj</i>		LUGAR DE DICTADO: <i>Sáenz Peña N° 2627</i>	
CONSTANCIA EXTENDIDA: <i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>			
FECHA ESTIMADA DE INICIO: <i>06/03/2024</i>		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: <i>11/07/2024</i>	
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:			
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>
		<i>14:00 a 17:55</i>	<i>14:00 a 17:55</i>
INSTRUCTOR A CARGO: <i>A concursar</i>		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: <i>33</i>	MÁXIMO DE FALTAS: <i>5</i>
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2019: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Primaria o equivalente.</i></li> <li>• <i>18 años cumplidos.</i></li> <li>• <i>Leer el Reglamento del CFP.</i></li> <li>• <i>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</i></li> </ul>		DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR: <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> <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>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL: <i>El egresado/a una vez aprobado los módulos estará en condiciones de desarrollar las tareas inherentes al trabajo de Auxiliar Panadero Repostero en relación de dependencia.</i> <i>Capacidades que desarrollará:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conocer y Aplicar las normas de seguridad e higiene personal y en el trabajo.</i></li> <li>• <i>Conocer y seleccionar de acuerdo al producto a elaborar los equipos y utensilios.</i></li> <li>• <i>Conocer y seleccionar los insumos adecuados.</i></li> <li>• <i>Organizar el lugar de trabajo.</i></li> <li>• <i>Interpretar una receta.</i></li> <li>• <i>Calcular insumos necesarios de acuerdo a la elaboración solicitada.</i></li> <li>• <i>Usar en forma correcta los equipos y utensilios.</i></li> <li>• <i>Reconocer los distintos momentos del proceso de elaboración.</i></li> <li>• <i>Elaborar diferentes productos de panadería y repostería.</i></li> <li>• <i>Darle terminación a los productos y conocer diferentes formas de presentación.</i></li> </ul>			
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 requerido por el curso, 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>			