

CAPACITACIÓN:			ID DE CURSO:	
AUXILIAR PANADERO Y REPOSTERO			11/26	
DURACIÓN:		LUGAR DE DICTADO:		
120 horas		Sáenz Peña 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA:				
MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO:		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:		
02/03/2026		05/05/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:55 a 12:55	08:55 a 12:55	08:55 a 12:55	08:55 a 12:55	
INSTRUCTOR A CARGO:		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:		MÁXIMO DE FALTAS:
Gabriela Copponi		32		5
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2026:			DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
<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.• Proveerse de ropa de trabajo, accesorios e Insumos (Ver cuadro IMPORTANTE).			<p>Completar el formulario en la página web https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/ y adjuntar al formulario web:</p> <ul style="list-style-type: none">• Foto DNI.• Foto Certificado de Estudios (de ser necesario). <p><u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u></p>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:				
<p>El “Auxiliar Panadero y Repostero” está capacitado de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el Perfil Profesional para realizar la organización y gestión en una pequeña empresa elaboradora de alimentos. Es capaz de realizar y controlar la recepción, el almacenamiento y la expedición de materia prima, insumos y/o productos base de panadería y repostería. Puede a su vez acondicionar, medir y pesarla materia para las elaboraciones. Realiza el proceso de elaboración, presentación o almacenado de productos base de panadería y repostería. Está formado para preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal. Por ultimo será capaz de realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de trabajo</p>				
MÓDULOS QUE SE CURSAN:				
<ul style="list-style-type: none">• I - Seguridad y Manipulación Segura de alimentos• II - Elaboraciones base de Panadería• III - Elaboraciones base de Repostería• IV - Presentación, conservación y acabado productos de Panadería y Repostería				
IMPORTANTE:				
<ul style="list-style-type: none">• Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.• 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 y/o el Carnet de Manipulador de Alimentos 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 para la construcción de las capacidades necesarias para completar el curso.• Los estudiantes deben proveerse de delantal y cofia o bandana o gorra (cualquier prenda que cubra la totalidad del cabello) – 1 Rejilla – 2 Trapos/Repasadores Cocina Multiuso – 1 Fajinador.				