

CAPACITACIÓN: <b>AUXILIAR PANADERO Y REPOSTERO</b>		ID DE CURSO: <b>12/26</b>		
<u>DURACIÓN:</u>  120 horas	<u>LUGAR DE DICTADO:</u>  Sáenz Peña 2627			
CONSTANCIA EXTENDIDA:  <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT</b>				
FECHA ESTIMADA DE INICIO:  02/03/2026	FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:  29/04/2026			
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
18:00 A 22:00	18:00 A 22:00	18:00 A 22:00	18:00 A 22:00	
INSTRUCTOR A CARGO:  Rodrigo Gajardo	CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:  32		MÁXIMO DE FALTAS:  5	
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2026:		DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Primaria o equivalente.</li> <li>18 años cumplidos.</li> <li>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</li> <li>Leer el Reglamento del CFP.</li> <li>Proveerse de ropa de trabajo, accesorios e Insumos (Ver cuadro IMPORTANTE).</li> </ul>		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foto DNI.</li> <li>Foto Certificado de Estudios (de ser necesario).</li> <li><u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u></li> </ul>		
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"> <li>I - Seguridad y Manipulación Segura de alimentos</li> <li>II - Elaboraciones base de Panadería</li> <li>III - Elaboraciones base de Repostería</li> <li>IV - Presentación, conservación y acabado productos de Panadería y Repostería</li> </ul>				
IMPORTANTE:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.</li> <li>Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>				