

CAPACITACIÓN:			ID DE CURSO:	
AUXILIAR PANADERO Y REPOSTERO			12/26	
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		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:		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:		MÁXIMO DE FALTAS:
Rodrigo Gajardo		32		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></ul> <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"><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>				