



PERÚ

Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Consejo Nacional para la Integración de la Persona con Discapacidad CONADIS



· CETPRO ·  
Alcides Salomón Zorrilla

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

## DESCRIPTOR DE CURSO

### ELABORACIÓN DE PASTELES, BOCADITOS Y POSTRES COMERCIALES

Curso modular del Programa de estudios de Panadería y Pastelería que desarrolla habilidades y destrezas básicas en la elaboración de productos de pastelería, bocaditos y postres comerciales con el propósito de generar posibilidades de emprendimientos familiares para el apoyo de la economía familiar y auto sostenimiento de la persona con discapacidad.

#### INFORMACIÓN SOBRE EL PERFIL DEL CURSO

<p><b>Contenido del curso, y conocimientos mínimos que debe considerar el postulante</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de trabajo en pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Equipos y utensilios en pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Elaboración de productos comerciales de pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Control de calidad básico de productos de pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Emprendimiento</li> </ul>
<p><b>Tareas específicas y/o competencias que desarrollará</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización del área de trabajo en pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Manejo de técnicas de proceso y operativas en pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Elaboración de productos comerciales de pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Conocimiento de control de calidad básico en pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Actitudes que potencian el emprendimiento</li> </ul>
<p><b>Recursos y materiales a emplear durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.</b> (máquinas y/o equipos a utilizar)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos y utensilios del aula taller</li> <li>• Utensilios básicos de pastelería, bocaditos y postres.</li> <li>• Disponibilidad de ingredientes para la elaboración de tortas, kekes, pasteles diversos.</li> <li>• Mandil, gorro, guantes y mascarilla</li> <li>• Laptop, computadora, Tablet y/o celular con conexión disponible de internet</li> </ul>

#### INFORMACION SOBRE EL PERFIL REQUERIDO DEL POSTULANTE

<p><b>Edad</b></p>	<p>14 años a más</p>	<p><b>Grado de instrucción mínimo del postulante</b> (educación básica especial, primaria completa y/o incompleta, secundaria completa y/o incompleta)</p>	<p>Educación primaria completa</p>
<p><b>Sexo</b></p>	<p>Indistinto</p>	<p><b>Competencias físicas y cognitivas</b></p>	<p>- Destreza manual. - Habilidad comunicativa. - Habilidad numérica básica.</p>
<p><b>Postulante</b></p>	<p>Persona con discapacidad</p>	<p><b>Actitudes del postulante</b></p>	<p>- Elaborar los productos-curso práctico Responsable, puntual, ordenado, dinámico. - Comunicativo</p>



PERÚ

Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Consejo Nacional para la Integración de la Persona con Discapacidad CONADIS



· CETPRO ·  
Alcides Salomón Zorrilla

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientación al emprendimiento y/o inserción laboral.</li> <li>- Capacidad de solucionar problemas.</li> <li>- Capacidad de aprendizaje.</li> <li>- Tolerancia y respeto en clases virtuales grupales.</li> </ul>
<b>INFORMACIÓN QUE DEBE CONSIDERAR EL POSTULANTE AL MOMENTO DE REALIZAR SU PREINSCRIPCIÓN</b>			
<b>Fecha de inicio*</b>	<b>Fecha de culminación*</b>	<b>Número de vacantes*</b>	<b>Curso modular Semi Presencial</b>
08/08/2022	23/12/2022	25	<b>Asistencia semipresencial al Taller Pastelería CETPRO ASZ</b>
<b>Duración (número de horas y sesiones)</b>	<b>Horario</b>	<b>Alcance</b>	<b>Otros requisitos adicionales solicitados</b>
528 horas sincrónicas y asincrónicas 105 sesiones	Lunes a viernes: 8.00 am. - 12.00 pm	Regional	Dispositivo tecnológico con internet (celular, Tablet, computadora, laptop) *

\* La fecha de inicio está sujeto al número de vacantes cubiertas, por lo que el postulante deberá hacer el seguimiento correspondiente.

\* La fecha de culminación está sujeto al cumplimiento de horas y sesiones.

\* Las vacantes están sujetas a postulantes nuevos.

\* El dispositivo tecnológico a utilizar para su capacitación es de carácter indispensable, y está sujeto al curso de capacitación.