

ANEXO Nº 9 PERFIL DE EGRESO

(PARA CICLOS FORMATIVOS: TÉCNICO Y AUXILIAR TÉCNICO)

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	CETPRO MARGARITA GONZALES DE DANKERS	CÓDIGO MODULAR DEL CETPRO	0330084
SECTOR ECONÓMICO	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	FAMILIA PRODUCTIVA	INDUSTRIA ALIMENTARIA, BEBIDAS Y TABACO
ACTIVIDAD ECONÓMICA	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	PANADERÍA Y PASTELERÍA	CÓDIGO *	C0610-1-001
FORMACIÓN**	0	MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO ***	PRESENCIAL
CICLO FORMATIVO	AUXILIAR TÉCNICO		

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El auxiliar técnico en Panadería y Pastelería del ciclo auxiliar técnico, es competente en acondicionar y realizar el mezclado de la materia prima e insumos, realizar los tratamientos térmicos, procedimientos de biotecnología, dándole forma al producto alimentario para su presentación final; teniendo en cuenta las técnicas y procedimientos establecidos, según el plan de producción, aplicando buenas prácticas de manufactura (BPM), protocolos de la empresa y normativa correspondiente. Asimismo se comunica con otros en forma efectiva, utiliza de manera adecuada las diversas herramientas de las TICs, busca y analiza información, liderando emprendimientos con nuevas oportunidades de negocio y proyectos sostenibles; promueve una cultura ambiental en su entorno, estableciendo relaciones de respeto y justicia con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (UNIDAD DE COMPETENCIA)

UC1 Acondicionar la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.

UC2 Realizar el mezclado de la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.

UC3 Realizar tratamientos térmicos, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.

UC4 Realizar procedimientos de biotecnología, de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.

UC5 Brindar forma al producto alimentario, en función a sus características esperadas y siguiendo operaciones establecidas.

UC6 Realizar la presentación final, en función al producto alimentario, tomando en cuenta técnicas, diseños y la normativa correspondiente.

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD

CE1 Comunicación efectiva.- Expresar de manera clara los conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos. (UD)

CE2 Tecnologías de la información.- Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculadas al área profesional, de acuerdo a los requerimientos de su entorno laboral.(UD)

CE3 Emprendimiento.- Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes. (UD)

CE4 Ética.-Establecer relaciones con respeto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.(UD)

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

El egresado de este programa puede desempeñarse en las siguientes áreas:

- Amasado
- Horneado
- Producción
- Decoración y presentación final
- Envasado y etiquetado
- Expendio y Ventas
- Almacenamiento
- Empacado
- Control de calidad