

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

ELABORACIÓN DE ALFAJORES REGIONALES

Elabora distintos tipos de masas para alfajores. Rellena y cubre.

Calcula, mide, pesa, bate, mezcla, amasa, corta, hornea, arma, cubre.

Adquiere conocimientos referidos a misión, nomenclatura, tipos, constitución, características, mantenimiento y condiciones de uso de los medios de trabajo.

- higiene y seguridad: normas generales aplicables al desempeño de la ocupación.
- matemáticas: operaciones fundamentales con números enteros y decimales.
- merceología: materias primas, procesos de fabricación de materiales empleados.
- generalidades sobre: compra, venta, presupuestos, relaciones humanas.
- puede desarrollar la ocupación por su cuenta o en relación de dependencia.
- Puede delegar su trabajo en otros operarios de menor jerarquía, mediante ordenes verbales y control estrecho o general.

Trabajando en relación de dependencia recibirá control general

El trabajador es responsable de la calidad, cantidad, y costo de lo que produce y de sus medios de trabajo.

Su trabajo depende totalmente de su iniciativa y sus errores ocasionarán pérdida de Materiales y mano de obra e inconvenientes para la salud.