

## **REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO**

### **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

Realiza tareas de conservación de frutas, cremas, jaleas, aceitunas, pickles, queso, carnes, pescados, aves.

Hornear, cocinar, moldear, pelar, cortar, azucarar, escaldar, amasar, arrollar, envasar, tapar.

Elaboración de dietas alimenticias, cocina microonda, cocina de freezer.

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

Higiene y Seguridad: Normas aplicables al desempeño de la ocupación.

- Matemáticas: Operaciones fundamentales, volumen, superficie.

Puede desarrollar la ocupación por su cuenta o relación de dependencia.

Puede delegar a otros operaciones de menor jerarquía, mediante órdenes verbales y control estrecho o general, de acuerdo a la capacidad de sus subordinados.

Trabajando en relación de dependencia recibirá control general

El trabajador es responsable de la calidad 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, herramientas y mano de obra.