

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

CARRERAS TECNICAS LABORALES	REGISTRO
ASISTENCIA A LA PRIMERA INFANCIA	RES 2528 del 2008 de julio de 2009
SERVICIO SOCIAL Y COMUNITARIO	RES 2703 DE AGOSTO 4 DE 2010
EDUCACION AMBIENTAL	RES 1554 de Noviembre 4 de 2004
ANALISIS DE SISTEMAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION	RES 1554 de Noviembre 4 de 2004
ELECTRONICA Y MANTENIMIENTO DE COMPUTADORES	RES 1554 de Noviembre 4 de 2004
SALUD OCUPACIONAL SALUD PUBLICA ADMINISTRACION EMPRESARIAL SERVICIOS FARMACEUTICOS	

Para una completa formación, ofrecemos:

EDUCACION FORMAL REGULAR:

- PREESCOLAR: PRE-JARDIN, JARDIN, TRANSICIÓN
- BASICA PRIMARIA: 1°, 2°, 3°, 4°, 5° GRADO

EDUCACION FORMAL PARA JOVENES EN EXTRA EDAD Y ADULTOS:

BASICA PRIMARIA CICLOS I (1, 2,3) Y II (4,5)
BASICA SECUNDARIA CICLOS III (6,7) Y IV (8,9)
EDUCACION MEDIA CICLO V (10,11) CON ENFASIS EN ARTES Y OFICIOS, MODALIDADES: Belleza y Peluquería, Producción Agrícola, Producción Pecuaria, Producción Pesquera, Corte y Confección, Artesanía, Culinaria, Contabilidad y Finanzas, Promoción social, Sistemas, Electrónica.

Además, le ofrecemos Cursos especializados de formación complementaria ocupacional en:

- MODISTERIA BASICA
- ELECTRONICA DIGITAL
- BELLEZA Y PELUQUERIA
- FLORITERIA
- PORCELANICRON
- LENCERIA
- PINTURA EN TELA Y BOLSOS
- ZAPATERIA
- MUÑEQUERIA
- PRIMEROS AUXILIOS
- REPOSTERIA Y PASTILLAJE
- INFORMATICA BASICA
- AUXILIAR DE DROGUERIA

ADMISION DE ESTUDIANTES

Requisitos Mínimos para matricularse en un CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA.

- Certificado o diploma de estudio
- Acta de grado
- Fotocopia documento de identificación.
- 3 fotos 3 x 4 fondo azul
- Fólter azul colgante
- Formulario de matricula diligenciado
- Fotocopia de un recibo de servicio publico
- Fotocopia del sisben o certificado de desplazado

Nombre del Curso: REPOSTERIA Y PASTILLAJE.

Nivel del Programa: CURSO DE FORMACION COMPLEMENTARIA



Politécnico de Magangue

INSTITUCION DE EDUCACION PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO
Licencia de Funcionamiento N° 4052 de Dic. 15 del 2010

**Dirección: CALLE 17 N° 09-08 BARRIO OLAYA–
MAGANGUE, BOLIVAR**

Cel: 3205394156 – Tel: 6877569

Email: secretaria@politecnicodemagangue.com

Web: www.politecnicodemagangue.com

PRESENTACION DEL PROGRAMA

Objetivos

Promover la competitividad en la comunidad y el empleo autosostenible en la población capacitada, la creación de microempresas de servicios y el fortalecimiento de las capacidades laborales de las personas a capacitar.

Misión

Contribuir en la formación, adiestramiento y desarrollo progresivo del capital humano en la región Caribe mediante la aplicación de aprendizaje de procesos significativos que fortalezcan el desarrollo de destrezas diversas, tanto técnicas como sociales que permite capacitar al alumno para afrontar el nuevo desafío de competencias que exige el medio en que nos movilizamos.

Visión

Estudiante egresado con vida productiva, laboriosa y competitiva, aplicando el aprendizaje de un arte u oficio para su desempeño laboral

Duración

El curso de Repostería y pastillaje consta de una duración de 64 horas repartidas así: tendrá una intensidad horaria de 4 horas semanales 16 horas mensuales durante 4 meses; teórico 20 horas y practico 44 horas; durante la capacitación los alumnos deben hacer las practicas, para poder certificarse.

PERFIL DE EGRESO

Perfil humanístico

Forjar un individuo amante del trabajo y el desarrollo económico de su comunidad que demuestre capacidad en sus relaciones interpersonales y en la solución a problemas que el medio genere.

Perfil ocupacional

La persona capacitada en el curso de Repostería y pastillaje están en capacidad de elaborar diferentes tortas y productos comestibles de uso decorativo, para usar en el hogar u oficinas durante un matrimonio, cumpleaños, quinceañero, bautizo, u otro, brindando un servicio de calidad eficiente y oportuno.

TEMAS DEL CURSO

ELABORACION DE TORTAS	Torta de vainilla
	Torta negra
	Tortas de café
	Torta de frutas
	Torta de yogurt
	Torta de chocolate
CUBIERTA O DECORACION DE TORTAS.	Pastillaje o pasta dura
	Crema pastelera
	Crema Hayvall
	Cubierta de arequipe

POSTRES	Natilla
	Postre tres leche
	Arco iris
	Postre napoleón
	Postres de galletas
	Helados caseros
MAQUETAS	Matrimonios
	Quinceañeros
	Grados
	Bautizos

ESPACIOS Y AMBIENTES DE APRENDIZAJE

El Politécnico de Magangué cuenta con:

- Ocho aulas de clase.
- Una sala de informática.
- Una sala de Estudio.
- Una Biblioteca.