

Introducción a la Cocina

Modalidad Presencial - 40 horas



Higiene y Manipulación de Alimentos

Modalidad Presencial - 40 horas



Perfil Productivo

Ayudante de Cocina

Prepara ingredientes y realiza tareas como lavar, picar, cortar, pelar, medir y mezclar los ingredientes para la preparación de los alimentos. Sigue las normas y procedimientos establecidos en los ámbitos nacional e internacional.

Ocupación Cualificada:

Cocina

Elaboración de Comida Rápida Modalidad Presencial - 235 horas

Manejo de Desechos y Recursos Aprovechables

Modalidad Presencial - 100 horas

Servicios de Catering

Modalidad Presencial - 80 horas

Gestión de Servicios en Alimentos y Bebidas

Modalidad Presencial / Virtual - 60 horas

Alfabetización Tecnológica

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas

Matemática Básica

Modalidad Presencial / Virtual - 60 horas







Técnico

Profesional

Formaciones

Introducción a la Cocina



Cocina los alimentos en hoteles,

restaurantes y otros establecimientos

públicos y privados donde se sirve

procedimientos establecidos en los

ámbitos nacional e internacional.

las

Perfil Productivo

Cocinera / Cocinero

Sique

Ocupación Cualificada:

Planifica

comida.

Cocina

Modalidad Presencial - 40 horas

Higiene y Manipulación de Alimentos

Modalidad Presencial - 40 horas

Cortes y Preparación de Carnes

Modalidad Presencial - 100 horas

Cocina

Modalidad Presencial - 125 horas

Introducción al Vino

Modalidad Presencial - 125 horas

Elaboración de Pasapalos

Modalidad Presencial - 120 horas

Servicios de Catering

Modalidad Presencial - 80 horas

Cocina Básica Japonesa

Modalidad Presencial - 110 horas

Técnicas de Preparación de Salsas

Modalidad Presencial - 130 horas

Montaje y Decoración de Buffet

Modalidad Presencial - 130 horas

Elaboración de Comida Rápida

Modalidad Presencial - 235 horas

Gestión de Servicios en Alimentos y Bebidas

Modalidad Presencial / Virtual - 60 horas

Manejo de Desechos y Recursos Aprovechables

Modalidad Presencial - 100 horas

Alfabetización Tecnológica

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas

Matemática Básica

organiza las comidas,

Modalidad Presencial / Virtual - 60 horas

normas













Introducción a la Cocina

Modalidad Presencial - 40 horas



Perfil Productivo

Parrillera / Parrillero

Prepara alimentos a base de productos de carnes por medio de la cocción seca y directa. Recibe y chequea las compras de insumos y materia prima que requiere. Limpia, troza, deshuesa productos cárneos. Realiza el mise en place, lo que le permitirá prestar sus servicios en establecimientos gastronómicos.

Ocupación Cualificada:

Cocina



Higiene y Manipulación de Alimentos

Modalidad Presencial - 40 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Introducción al Conocimiento Científico

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas

Matemática Básica

Modalidad Presencial / Virtual - 60 horas







Higiene y Manipulación de Alimentos

Servicios de CateringModalidad Presencial - 80 horas

Modalidad Presencial - 40 horas

Perfil Productivo

Certificado Técnico Profesional

Pantrista

Prepara alimentos fríos y calientes.

Decora y realiza figuras con frutas
y esculturas con hielo. Genera un
gran impacto visual en los
comensales, al Servicio de
Restaurants y otros

Ocupación Cualificada: Cocina

establecimientos.

Montaje y decoración de Buffet

Modalidad Presencial - 70 horas

Elaboración de Ensaladas

Modalidad Presencial - 90 horas

Alfabetización Tecnológica

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas

Matemática Básica

Modalidad Presencial / Virtual - 60 horas









Nutrición y Dietética

Modalidad Presencial - 60 horas



Perfil Productivo

Servicio de Restaurant

Modalidad Presencial - 100 horas

Certificado Técnico Profesional

Mesonera / Mesonero / Azafata

Atiende a los clientes de restaurantes, bares, cantinas, clubes y otros establecimientos comerciales o instituciones en el servicio de alimentos y bebidas. Informa acerca de los platos y bebidas. Cumple con las normas de seguridad e higiene, con alto sentido de responsabilidad y trabajo en equipo

Ocupación Cualificada:

Gestora / Gestor de Alimentos y Bebidas

Serv Moda

Servicios de Catering

Modalidad Presencial - 80 horas



Servicio de Comedor

Modalidad Presencial - 120 horas



Excelencia en la Calidad de Ventas

Modalidad Presencial - 40 horas



Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas



Inglés con Propósitos Generales. Nivel I

Modalidad Virtual / Presencial - 56 horas



Redacción de Informes Técnicos

Modalidad Presencial -40 horas



Ortografia y Redacción

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas











Técnico

Profesional

Formaciones

Relaciones Públicas Digitales

Modalidad Prencial - 40 horas

Protocolo y Etiqueta

Modalidad Presencial - 80 horas

Servicio de Bar

Modalidad Presencial - 120 horas

Servicio de Comedor

Modalidad Presencial - 120 horas

Servicio de Restaurant

Modalidad Presencial - 100 horas

Excelencia en la Calidad de Ventas

Modalidad Presencial - 40 horas

Redacción de Informes Técnicos

Modalidad Presencial -40 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Inglés con Propósitos Generales. Nivel Básico I

Modalidad Presencial - 56 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad Presencial - 50 horas

Ortografía y Redacción

Modalidad Presencial - 40 horas

Perfil Productivo

Auxiliar de Protocolo

Ejecuta las tareas de Protocolo y Etiqueta aplicando los procedimientos establecidos para el desempeño en las áreas de restaurante, bar, comedor, eventos, entre otras. Realiza esto con sentido de pertinencia, idoneidad, ética, honestidad, compromiso y trabajo en equipo.

Ocupación Cualificada:

Gestora / Gestor de Alimentos y Bebidas









Servicio de Bar

Modalidad Presencial - 120 horas



Perfil Productivo

Bartender

Ejecuta el servicio requerido por el cliente ofreciendo atención de calidad. Demuestra habilidades y destrezas en la preparación de diferentes tragos clásicos y de innovación a base de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Cumple con las normas de seguridad e higiene. con alto sentido de responsabilidad y trabajo en equipo.

Ocupación Cualificada:

Gestora / Gestor de Alimentos y Bebidas

Servicio de Comedor

Modalidad Presencial - 120 horas

Excelencia en la Calidad de Ventas

Modalidad Presencial - 40 horas

Relaciones Públicas Digitales

Modalidad Presencial - 40 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Redacción de Informes Técnicos

Modalidad Presencial -40 horas

Inglés con Propósitos Generales. Nivel I

Modalidad Virtual / Presencial - 56 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas

Ortografia y Redacción

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas





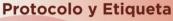


Técnico **Profesional**

Formaciones

Nutrición y Dietética

Modalidad Presencial - 60 horas



Modalidad Presencial - 80 horas

Servicio de Comedor



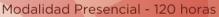
Perfil Productivo

Asistente de Nutrición y Dietética

Asiste en el diseño de distintos menús siguiendo las instrucciones dadas. Toma como referencia alimentos tanto animal vegetal, origen como de lipídica naturaleza proteica, carbohidrático. Incorpora productos típicos de la región. Asegura en todo momento el cumplimiento de las normas de Higiene y Manipulación de Alimentos con idoneidad, responsabilidad, ética y trabajo en equipo.

Ocupación Cualificada: Gestora / Gestor de Alimentos y Bebidas

(972 horas



Servicio de Restaurant

Modalidad Presencial - 100 horas

Manejo de Desechos y Recursos **Aprovechables**

Modalidad Presencial - 100 horas

Nuevo Modelo de Gestión Productiva

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Técnica de Gestión de Control de

Alimentos y Bebidas

Modalidad Presencial - 60 horas

Seguridad v Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Inglés con Propósitos Generales. Nivel Básico I

Modalidad Presencial - 56 horas

Redacción de Informes Técnicos

Modalidad Presencial -40 horas

Ortografía y Redacción

Modalidad Presencial - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad Presencial - 50 horas







Técnico

Profesional

Formaciones

-

Técnicas de Procesamiento de Productos de Bollería de Harinas Alternativas

Modalidad Presencial - 96 horas

Panadería

Modalidad Presencial - 88 horas



Perfil Productivo

Panadera / Panadero

Elabora productos de panadería aplicando técnicas que le permiten recibir la materia prima. Preelabora y hornea productos de acuerdo con los estándares de calidad, inocuidad alimentaria y demanda del mercado.

Ocupación Cualificada:

Panadera Repostera / Panadero Ropostero

Conservación de Alimentos

Modalidad Presencial - 48 horas

Elaboración de Productos Alimenticios sin Gluten Modalidad Presencial - 80 horas

Elaboración de Panes

Modalidad Presencial - 96 horas

Panadería Artesanal

Modalidad Presencial - 120 horas

Amasador de Pan

Modalidad Presencial - 80 horas

Técnica de Procesamiento de Leguminosas,

Tubérculos y Cereales

Modalidad Presencial - 80 horas

Masas Básicas de la Panadería

Modalidad Presencial - 100 horas

Ética para la Vida

Modalidad Presencial - 50 horas

Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas

Proceso Social del Trabajo

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Publicidad y Mercadeo

Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas







Certificado Técnico

Profesional

Formaciones

Elaboración de Productos Alimenticios sin Gluten

Modalidad Presencial - 80 horas

Técnicas de Procesamiento de Productos de Bollería de Harinas Alternativas

Modalidad Presencial - 96 horas

Perfil Productivo

Repostera / Repostero

Prepara y adorna diferentes platos dulces jugando con los sabores, figuras y colores que generen agradable impacto visual; realiza todo ello con creatividad y precisión. Cumple con los estándares de calidad, las medidas de Higiene y Manipulación de Alimentos.

Ocupación Cualificada:

Gestora / Gestor de Alimentos y Bebidas

Conservación de Alimentos

Modalidad Presencial - 48 horas

Técnica de Procesamiento de Leguminosas,

Tubérculos y Cereales

Modalidad Presencial - 80 horas

Ética para la Vida

Modalidad Presencial - 50 horas

Nuevo Modelo de Gestión Productiva

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Proceso Social del Trabajo

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Publicidad y Mercadeo

Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas

Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas



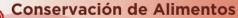






Elaboración de Productos Alimenticios sin Gluten

Modalidad Presencial - 80 horas



Modalidad Presencial - 48 horas



Perfil Productivo

Pastelera / Pastelero

Elabora postres aplicando diferentes técnicas de preparación. Realiza la decoración y presentación de acuerdo con los estándares de calidad, inocuidad alimentaria y demanda del mercado.

Ocup<mark>ación</mark> Cualificada:

Panadera Repostera / Panadero Ropostero

Técnica de Procesamiento de Leguminosas, Tubérculos y Cereales

Modalidad Presencial - 80 horas

Masas Básicas de la Pastelería

Modalidad Presencial - 88 horas

Pastelería y Repostería

Modalidad Presencial - 100 horas

Ética para la Vida

Modalidad Presencial - 50 horas

Nuevo Modelo de Gestión Productiva

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Publicidad y Mercadeo

Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas

Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas

Proceso Social del Trabajo

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas







Juegos como Herramientas de Aprendizaje

Modalidad Presencial - 45 horas

Planificación de Actividades Recreativas

Modalidad Presencial - 45 horas



Certificado Técnico Profesional

Auxiliar de Recreación

Determina los equipos e implementos deportivos para el desarrollo de las actividades. Instruye o individuos en artes, artesanías y grupos actividades similares para aprovechar el tiempo libre. Recomienda el cumplimiento de las normas de convivencia y cuidado del medio ambiente. Reúne el equipo y víveres necesarios como herramientas. alimentos. otros carpas elementos de campamento, Organiza itinerarios, medios de transporte y alojamiento para excursionistas.

Ocupación Cualificada:

Receradora / Recreador

Técnicas Instrumentales de Recreación Modalidad Presencial - 45 horas

Ambiente y Protección Ambiental

Modalidad Presencial - 80 horas

Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Inglés con Propósitos Generales. Nivel Básico I

Modalidad Presencial - 56 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Habilidades Socioemocionales

Modalidad Virtual - 49 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Proyecto Ético de Vida

Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas

Ortografia y Redacción

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas







Certificado Técnico Profesional

Perfil Productivo

Promotora / Promotor de Recreación Deportiva

Ocupación Cualificada Recreadora / Recreador Principios Técnicos de las Disciplinas Deportivas

Modalidad Presencial - 40 horas

Diseño y Ejecución de Proyectos para la Organización Deportiva

Modalidad Presencial - 40 horas

Fundamentos del Promotor Deportivo

Modalidad Presencial - 40 horas

Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Constitución de Unidades Económicas

Modalidad Presencial - 40 horas

Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas

Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas

Proyecto Ético de Vida

Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas

Ortografia y Redacción

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas









Diseño y Evaluación de Programas Recreativos

Modalidad Presencial - 45 horas



Prevención Integral para la Recreación

Modalidad Presencial - 45 horas



Perfil Productivo

Promotora / Promotor Recreativo

Promociona actividades físicas. recreativas, deportivas culturales para el fortalecimiento del bienestar social.

Ocupación Cualificada Recreadora / Recreador



Inglés con Propósitos Generales. Nivel I

Modalidad Virtual / Presencial - 56 horas



Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas



Seguridad y Salud Laboral

Modalidad Presencial - 40 horas



Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas



Habilidades Socioemocionales

Modalidad Virtual - 49 horas



Comunicación Oral y Escrita

Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas



Ortografia y Redacción

Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas



Proyecto Ético de Vida

Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas









Específicas





Fundamentos de la Cultura y Acción Descolonizadora

Modalidad Presencial - 45 horas



Perfil Productivo

Promotora / Promotor Cultural

Organiza actividades culturales, recreativas y educativas en las comunidades. Fomenta la ejecución de programas de servicio social para la preservación y conocimiento del patrimonio cultural tangible e intangible de la nación.

Ocupación Cualificada:

Recreadora / Recreador



Pensamiento Creativo y Productivo

Modalidad Virtual - 40 horas

Oconstitución de Unidades Económicas

Seguridad y Salud Laboral Modalidad Presencial - 40 horas

Modalidad Presencial - 40 horas

Desarrollo Humano

Modalidad Presencial - 40 horas

Ortografia y Redacción Modalidad Presencial / Virtual - 40 horas

Proyecto Ético de Vida Modalidad Presencial / Virtual - 50 horas

Comunicación Oral y Escrita

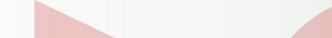
Modalidad: Presencial / Virtual - 50 horas



Cada una conducente a certificado profesional







Certificado Técnico Profesional Asistente de Guía de Turismo de Aventura de Baja y Media Montaña

Perfil Productivo

Acompaña a turistas a lugares de interés como exposiciones, museos, parques temáticos, fábricas v otros establecimientos similares. Registra a los visitantes y participantes del viaje. Emite tarjetas de identificación requeridas e instrumentos de protección. Distribuye folletos, presentaciones audiovisuales que muestren y expliquen los procedimientos y operaciones en los sitios turísticos. Prevé la seguridad física de los grupos, realiza actividades como primeros auxilios v dirige las evacuaciones de emergencia.

Ocupación Cualificada:

Guía de Turismo de Aventura en Montaña

389 horas

Campamento y Excursión

Modalidad Presencial - 60 horas

Desarrollo Sustentable y Sostenible en el Motor
Turismo

Modalidad Presencial - 60 horas

Diseño de Productos Turísticos Nacional e Internacional

Modalidad Presencial - 40 horas

Manejo de Cuerdas

Modalidad Presencial - 60 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Ambiente y Protección Ambiental

Modalidad Presencial - 80 horas

Geografía Económica y Social de Venezuela

Modalidad Virtual - 40 horas







Manejo y Guiatura de Grupo

Modalidad Presencial - 60 horas



Perfil Productivo

Guía de Turismo de Aventura en Baja v Media Montaña

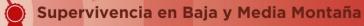
Acompaña a personas y grupos en visitas, giras o excursiones. Describe las características, aspectos de interés y atractivos de lugares y monumentos. Facilita información general y presta otros servicios en calidad de guías.

Ocupación Cualificada:

Guía de Turismo de Aventura en Montaña

Patrimonio Nacional Turístico

Modalidad Presencial - 40 horas



Modalidad Presencial - 50 horas

Gestión de Baja y Media Montaña

Modalidad Presencial - 40 horas

Auxilio Médico de Emergencia en Baja y

Media Montaña

Modalidad Presencial - 60 horas

Técnicas de Orientación y Cartografía

Modalidad Presencial - 40 horas

Ambiente y Protección Ambiental

Modalidad Presencial - 80 horas

Orientación y Atención al Usuario

Modalidad Presencial - 49 horas

Geografía Económica y Social de Venezuela

Modalidad Virtual - 40 horas



