



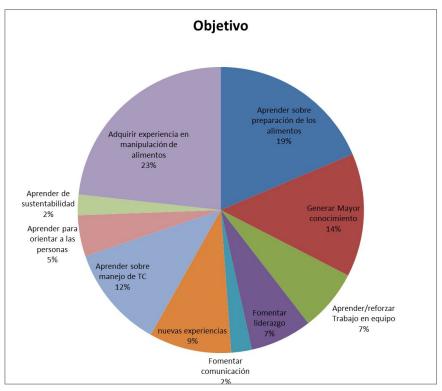
Reconoce la importancia del manipulador de alimentos y de la adecuada manipulación de alimentos en el éxito de un establecimiento de alimentos.



El 100% de la sección estudió en colegio científico humanista
Para el 96% esta es la primera carrera (1 persona estudió odontología pero lo dejó incompleto)

Nunca antes nos había pasado, siempre existía alguien que había estudiado administración, contabilidad, alimentación, etc.

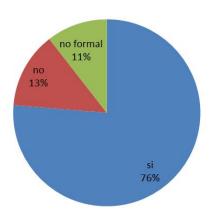
¿Qué se proponen como objetivo para este curso?



El 76% de ustedes ha tenido al menos 1 trabajo remunerado y el 11% de ustedes ha trabajado de forma no remunerada.

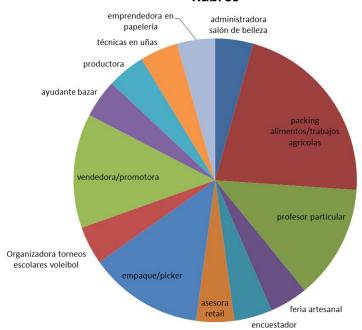
La mayoría trabaja en los veranos.

Experiencia laboral



Aspecto laboral

Rubros



Rubro alimentación



Experiencia en cocina

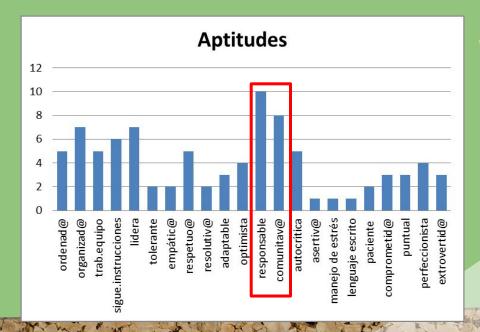
Ayudantes en repostería, cocina coreana, banqueteria, pastelería

Aptitudes

Características y rasgos innatos

Lo que más mencionan es que son responsables y comunicativos Muy importante ir rotando los roles en los talleres

Algun@s
reconocen ser
muy timidos y que
se les hace muy
dificil liderar





Otros cursos/participación en:

_	ayudantías sobre materias específicas
	encargada de preparar alimentación familia
_	scout
	talleres deportivos
	taller de folclore
	inglés
_	taller yoga acrobático
	Taller teatro
	curso educación sexual
	Curso Primeros apoyos psicológicos
	costura
	Curso técnicas en acrílico (manicure)
	odontología (2 años)
	taekwondo
_	primeros auxilios

Habilidades motrices, comunicacionales. Revelan trabajo en equipo, etc.

