



PERÚ

Ministerio de
Educación

DREP
UGEL EL

"CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA"

Av. Marcelino Lupaca Barrio 24 de noviembre s/n



"Año de la recuperación y consolidación de la economía nacional"

Pilcuyo, 17 de febrero del 2025

OFICIO N° 010 -2025 – MINEDU/GRP/DREP/UGELEC/DCETPRO.P

SEÑOR : Dra. Norka Belinda CCORI TORO
DIRECTORA DE LA UGEL EL COLLAO ILAVE

ASUNTO : ELEVA CERTIFICADO DE VISACION.

Tengo a bien de dirigirme a su digna Autoridad para saludarlo respetuosamente y poner de su conocimiento y consideración para la VISACION de CERTIFICADO de la especialidad:

- Panadería y Pastelería

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle mis consideraciones distinguidas.

Atentamente;



[Handwritten signature]
P.º J.º Mamaní Are
DIRECTOR (e)

jma/dcetpro.p.
CC/ARCH.25.

SERIE B

579960



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

El CETPRO:

ILAVE

expide el presente CERTIFICADO a:

JIMENEZ CHURA, ELIANA

Por haber aprobado satisfactoriamente el
Módulo

ASISTENCIA EN PANADERÍA Y PASTELE

del ciclo AUXILIAR TÉCNICO

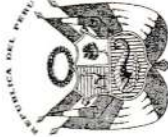
250 horas.

DIRECTOR(A) o SECRETARIO(A)
(Firma y Sello)

Recibí Conforme
(Post firma)

de
Fecha de entrega

SERIE B N° 579960



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO - PRODUCTIVA PÚBLICO

PILCUYO

Certificado

Otorgado a JIMENEZ CHURA, ELIANA

Por haber aprobado satisfactoriamente el Módulo IV

ASISTENCIA EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

del ciclo AUXILIAR TÉCNICO, con una duración de 250 horas.

Lugar y Fecha: Pilcuyo, 25 de Noviembre 2024



DIRECTOR(A) CETPRO
(Firma, post firma y sello)

DIRECTOR(A) D.R.E./U.G.E.L.
(Firma, post firma y sello)

PROFESOR(A)
(Firma, post firma y sello)

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN SIN AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN



MÓDULO: AUXILIAR TÉCNICO 13 NOTA

RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL MÓDULO: R.D. N° 000799-2022-DUGELEC 22-Abril-2022. FECHA:

CICLO: IV ASISTENCIA EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

DURACIÓN: 250 Hrs. FECHA DE INICIO: 10 - 10 - 2022 FECHA DE TÉRMINO: 22 - 12 - 2022

CAPACIDADES TERMINALES

- Organiza el área de trabajo y operatividad de utensilios de pastelería en el taller
- Prepara y presenta tortas decoradas comerciales teniendo en cuenta normas de seguridad
- Prepara y presenta bocaditos dulces y salados de demanda comercial
- G.E. Elabora costos y presupuestos de los proyectos de pastelería para su comercialización
- F.O.L. Diferencia las formas y procedimientos de inserción laboral como trabajador

INSTITUCIONES EN LAS QUE HA REALIZADO LA PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL (RAZÓN SOCIAL - DIRECCIÓN)	N° DE HORAS
PRÁCTICA INTERNA "CETPRO PILCUYO"	75
TOTAL :	75