

CONSTANCIA DE CERTIFICADO DE ESTUDIO EN TRÁMITE

ESTABLECIMIENTO:

Colegio San José

Se hace constar que la Señora a BLANCO, Maria del Carmen de 5º año, A div. tiene en trámite su certificado de estudio de 5º año (completo-incompleto), plan Bachiller Común (Norma legal: Dec. 660/50). Con qué curso aprobado de primaria se ingresa en este plan: 7º

DATOS COMPLEMENTARIOS

Nº de Documento de Identidad 17.681.676 Tipo: DNI
Materias que adeuda Geografía Argentina de 5º Año
Idioma/s extranjero/s cursado/s Inglés - Francés Latín:

A pedido del interesado y al solo efecto de ser presentada ante las autoridades de que correspondan

se extiende esta constancia, sin enmiendas ni raspaduras en Quilmes a los 07 días del mes de febrero del año 2019

Maria C. Macchia
SECRETARIA



Patricia Vinciguerra
DIRECTORA



MBAAPO, JEPOROMBAAPO HA
TETÁYGUA JEIKOPORÁ
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL



SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCION PROFESIONAL

"Construyendo competencias para el mundo"

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jaapo ñande rapera ko'ága guive
Construyendo el Futuro hoy

CERTIFICADO

Maria del Carmen Blanco de Groselle

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

FORMACION METODOLOGICA DE PROGRAMAS ESPECIALES PARA INSTRUCTORES

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 05 de junio al 27 de noviembre de 2017

Asunción, 05 de enero de 2018



LIC. PATRICIA CAROLINA RAMIREZ OVANDO
DIRECTORA DE DIDACTICA PARA EL TRABAJO



DR. FATIMA LONCHARICH
GERENTE TÉCNICO



LIC. RAMÓN MACIEL ROJAS
DIRECTOR GENERAL DEL SNPP

CONTENIDO

- INDUCCION AL CURSO.
- LAS 5 SS
- APRENDIZAJE EN LA FORMACION PROFESIONAL.
- EL ADULTO EN SITUACION DE FORMACION.
- COMUNICACION DIDACTICA.
- DISEÑO DE AYUDAS PEDAGOGICAS.
- FORMULACION DE OBJETIVOS.
- METODOS Y TECNICAS DIDACTICAS.
- PRIMERAS PRACTICAS DOCENTES.
- PROCESO DE EVALUACION PEDAGOGICA.
- REDACCION DE UNIDADES DIDACTICAS.
- TECNICAS DE IMPARTICION (MODO OPERATORIO).

Duración: 120 Hs.

Instructoría: JUAN EVELIO BARRIOS SOSA



29 061680 0005 1



JUAN MANUEL HERRERA

Pastelería & Escuela

Certificamos que

María Del Carmen Blanca

Ha asistido al curso intensivo de 30hs de

Panadería y Pastelería

Por lo tanto se extiende el presente

Berisso, 24 de Enero 2020

Profesor

.....

Director General

Juan Manuel Herrera



MBAAPO, JEPOROMIMBAPO HA
TETÁYGUA JEIKOPORÁ
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL



SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCION PROFESIONAL

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko'ága guive
Construyendo el Futuro hoy

CERTIFICADO

Maria Del Carmen Blanco de Groselle

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

PASTELERIA

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 03 de mayo al 11 de julio de 2016

Asunción, 11 de octubre de 2016

Maria Eugenia Aquino Fontana
CHEF MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
DIRECTORA RESTAURANT ESCUELA



LIC. NELSON LÓPEZ IRALA
GERENTE DE ACCION FORMATIVA

CONTENIDO

- 1-INTRODUCCION A LA PASTELERIA
- 2-SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL
- 3-ELABORACION DE MASAS QUEBRADAS Y MERENGUES
- 4-ELABORACION DE MASAS BATIDAS LIVIANA
- 5-ELABORACION DE MASAS BATIDAS PESADAS
- 6-ELABORACION DE MASAS LAMINADAS
- 7-ELABORACION DE CREMAS
- 8-ELABORACION DE MASAS LEUDADAS
- 9-ELABORACION DE GALLETITAS

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA



LIC. RAMÓN MACIEL ROJAS
DIRECTOR GENERAL DEL SNPP



29 050107 0014 9



MBAAPO, JEPOROMOMBAAPO HA
TETÁYGUA JEIKOPORÁ
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL



SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCION PROFESIONAL

"Construyendo competencias para el mundo"

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko'ága guive
Construyendo el Futuro hoy

CERTIFICADO

Maria Del Carmen Blanco de Groselle

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

AUXILIAR DE ADMINISTRADOR GASTRONOMICO MOD. V - ADMINISTRACION GASTRONOMICA

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 10 de agosto al 28 de agosto de 2017

Asunción, 05 de setiembre de 2017



Maria Eugenia Aquino Fontana
CHEF MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
DIRECTORA RESTAURANT ESCUELA



Francisco Rubén Ríos
LIC. FRANCISCO RUBÉN RÍOS
GERENTE DE ACCIÓN FORMATIVA



Ramon Maciel Rojas
LIC. RAMÓN MACIEL ROJAS
DIRECTOR GENERAL DEL SNPP

CONTENIDO

- 1- LA BRIGADA. RELACIONES DEL COMEDOR CON OTROS DEPARTAMENTOS
- 2- MISE EN PLACE
- 3- MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS
- 4- EL SERVICIO
- 5- LAS 5 SS DE LA ADMINISTRACION
- 6- ORGANIZACION DE RESTAURANTE
- 7- COSTO
- 8- MANEJO DE STOCK
- 9- EL PERSONAL
- 10- LIMPIEZA E HIGIENE DE LA COCINA

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: PATRICIA MARGARITA PAREDES PEÑA



29 064166 0003 3



**MBAAPO, JEPOROMOMBAPO HA
TETÁYGUJA JEIKOPORÁ**
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE
**TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL**



SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCION PROFESIONAL

"Construyendo competencias para el mundo"

**TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL**
Jajapo ñande rapera ko'ága guive
Construyendo el Futuro hoy

CERTIFICADO

Maria Del Carmen Blanco de Groselle

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

ELABORACION DE BOCADITOS DULCES Y SALADOS

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 21 de marzo al 19 de abril de 2017

Asunción, 26 de abril de 2017



29 059014 0004 2

CONTENIDO

- 1- UTILIZANDO FUNCION DE MATERIA PRIMA HIGIENE Y SEGURIDAD, PRECAUCION EN EL MANEJO DE UTENSILIOS.
- 2- ELABORACION DE PIONONO DULCE Y SALADO
- 3- ELABORACION DE VARIEDAD MINI TARTA DULCE Y SALADO
- 4- ELABORACION DE MILANESITA VARIADAS
- 5- ELABORACION VARIADA DE EMPANADITAS DULCE Y SALADO
- 6- ELABORACION DE MASA UNICA
- 7- ELABORACION DE MINI CROQUETAS VARIADAS
- 8- ELABORACION DE MINI SANDWICH VARIADO
- 9- ELABORACION DE MINI MASA QUEBRADA
- 10- ELABORACION DE BOMBONES
- 11- ELABORACION DE MINI SOPAS CHIPITAS Y PAN CHIPS
- 12- COSTO Y PRODUCCION Y CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO.

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: MARISOL DE LAS NIEVE CANTERO DE PIÑANEZ



Maria Del Carmen Blanco de Groselle
CHEF MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
DIRECTORA RESTAURANT ESCUELA



LIC. FRANCISCO RUBÉN RÍOS
GERENTE DE ACCION FORMATIVA



LIC. RAMON MACIEL ROJAS
DIRECTOR GENERAL DEL SNPP



Ministerio de:
**TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL**



**GOBIERNO
NACIONAL**

*Paraguay
de la gente*

CERTIFICADO

Maria del Carmen Blanco de Groselle

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

PANADERIA PROFESIONAL

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 05 de noviembre al 22 de diciembre de

2018

Asunción, 26 de diciembre de 2018

CONTENIDO

- * MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE PANADERIA
- * MATERIA PRIMA
- * TECNICAS DE ELABORACION
- * ELABORACION DE DISTINTOS TIPOS DE PANES

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: **GUSTAVO BENITEZ**



MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
DIRECTORA DE RESTAURANT ESCUELA



CARLA BACIGALUPO
MINISTRA DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL



JULIO CESAR PESSOLANI
GERENTE DE ACCION FORMATIVA



29 024949 0003 9