

# **CAPACITACIÓN PRÁCTICA PROFESIONAL DE SALA-BAR.**

## **REGLAMENTO DEL CURSO:**

### **REQUISITOS DE INGRESO:**

- a. 18 años cumplidos.
- b. Educación primaria completa o su equivalente obtenido por “prueba de egreso del CICLO ESCOLAR”.
- c. Cédula de identidad.
- d. Carné de salud vigente o bien carné de manipulador de alimentos categoría A.

### **DURACIÓN DEL CURSO DE CAPACITACIÓN:**

- La presente capacitación tendrá una duración de 40 horas de clases de 60 minutos cada una y 52 horas de docencia directa.
- El número de jornadas de clase será de 10 (diez), todas y cada una de ellas de **4 horas** (240 minutos).

### **ASISTENCIA:**

- El estudiante deberá completar al menos el 80 % del total de horas dictadas para poder rendir la prueba final y poder acceder a la acreditación final.
- Las inasistencias justificadas en caso de enfermedad se toman al 50 %, debiendo asistir a clase complementaria de apoyo, antes de finalizar el curso.
- Cuando las inasistencia totales no resulten número entero, se redondeará, aproximándose al número entero más cercano.

### **PROCESOS DE EVALUACIÓN:**

- El docente de taller realizará una prueba diagnóstica inicial para conocer el nivel de conocimientos del área y durante los procesos formativos se realizarán evaluaciones continuas, formativas, atendiendo las características y necesidades del grupo, generando una retroalimentación en los procesos enseñanza-aprendizaje.
- Se tomará en cuenta durante el curso los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales, en función de los contenidos curriculares.

- La calificación docente mantendrá la escala del 1 al 12, teniendo en cuenta que la calificación de 7 o superiores corresponden a concepto de suficiencia, mientras que las inferiores de insuficiencia.
- La evaluación final surgirá del promedio de evaluaciones de los componentes del curso, calificación que se promediará con la prueba final, que se deberá rendir de forma obligatoria.
- Las asignaturas que integran la plantilla de la presente capacitación son las siguientes.
  - Práctica profesional de servicio,
  - Manipulación de alimentos y bebidas,
  - Derecho laboral vinculado al área,
  - Prevención de accidentes.
- Los docentes de las áreas llevarán registro del desarrollo de clase que se dicta en cada jornada dictada.
- Se llevará la lista de asistencia en cada una de las clases.
- Se llevará registro de actuación, participación de los estudiantes, pudiendo ser a partir de calificación numérica o juicio conceptual; de estos registros surgirá la nota final con que se promediará la prueba de egreso para así formular la calificación final del egresado.

## **EGRESO:**

- El estudiante que habiendo cumplido con las instancias teórico prácticas de acuerdo al presente reglamento y obtenido una calificación final de suficiencia, accederá a una certificación emitida por la entidad capacitadora y avalada por la Intendencia de San José.