



Novedades del Instituto Kolping de Formación Profesional

Institucionales

A partir del mes de abril del corriente año, el Instituto de Formación Profesional está viviendo un proceso de transformación cuyo objetivo es lograr la expansión y el crecimiento de su ámbito de acción. Desde su constitución, el Instituto apunta a desempeñar un rol significativo y trascendente en el medio de las entidades de capacitación. Este rol está caracterizado por los rasgos más salientes del espíritu de Adolfo Kolping desde la ayuda para la autoayuda en el contexto y en función de las necesidades.

Esto implica entender el ámbito de la educación y de la formación, desde una perspectiva más amplia, incluyendo ineludiblemente el concepto de la gestión, del cambio y de la transformación o "cambio con sentido".

Es en este marco, y en la búsqueda y rescate permanente de este sentido de las acciones de la Institución, que se ha confiado en la Sra. María Teresa Russi la conducción de esta nueva etapa. Esperamos que desde su experiencia y sus capacidades, contribuya a este proceso de transformación.

Se cuenta además, con la contribución y el aporte del equipo técnico y operativo que ha llevado al Instituto al nivel en el que está, un nivel de reconocida trayectoria, seriedad y compromiso en el proceso de formación de profesionales.

Novedades

Comienzo primer semestre del segundo año del Técnico en Gastronomía

En el mes de abril comenzó el segundo año del Técnico en Gastronomía.

Desde que se planteó la carrera a 2 años, se logró la motivación de los alumnos para asumir esta formación a mediano plazo.

Este tercer semestre, tiene la novedad de la COCINA INTERNACIONAL, en el cual el alumno recibirá los conocimientos necesarios para desempeñarse en Cocina Internacional con elaboraciones tradicionales de distintos países y regiones de Europa incluyendo la Culinaria más emblemática de Francia, Italia, y España, sin olvidar, Oriente, Medio Oriente, Asia, Oceanía, Las Tres Américas, y El Caribe.

Serán capaces de manipular adecuadamente los distintos productos usados en los países mencionados, aplicar las técnicas de transformación de alimentos propias de platos regionales y desarrollar el hábito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria.

Los bloques de trabajo que componen este



Programa PROJOVEN

En el mes de mayo comenzó la capacitación a jóvenes derivados de la DINAE a través del programa PROJOVEN en el curso de ADMINISTRATIVO INFORMÁTICO. Este módulo temático es nuevo en la rama de los cursos que dicta el Instituto como propuesta integral de PROJOVEN, con lo cual aguardamos el mayor de los éxitos para los alumnos los docentes y la organización en sí.

Las Características Generales del curso están orientadas a que el alumno al terminar la capacitación, haya adquirido habilidades para:

- Garantizar una atención y/o servicio al cliente de forma personalizada, individualizada y adecuada.
 - Brindar información concisa y actualizada al cliente, y, en su caso, recomendaciones pertinentes sobre productos o servicios.
 - Cumplir con un volumen aceptable de clientes y contribuir al logro exitoso de las metas de la empresa.
 - Canalizar la información suministrada por el cliente a las personas o departamentos para la atención y solución rápida y eficiente de las solicitudes presentadas.
 - Realizar tareas de calidad en el área informática.
- Liceo Jubilar

módulotemático son:

- Carnes rojas
- Aves
- Carnes de caza, pelo y pluma
- Pescados y mariscos
- Sushi
- Arroces (Tipos, risotos, en paella)

Se continúa con la actividad iniciada oportunamente con el Liceo Jubilar habiendo comenzado tres capacitaciones: una con dos cursos de belleza, y otra con enseñanza de arreglo de electrodomésticos, electricidad básica. Estos cursos se brindan en el Liceo con docentes del Instituto Kolping de Formación Profesional.

Copyright © Kolping Uruguay 2007

Bvar Artigas 2714 - CP. 11600 - Montevideo, Uruguay
Tel : (+598 2) 480 6414 / 480 4114 - Fax : (+598 2) 487 8377
E-mail : institucion@kolping.org.uy