

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO “ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA NIÑOS EN EDAD ESCOLAR”, DESARROLLADA Y VALIDADA POR TÉCNICOS DE LA DIRECCIÓN DEL CENTRO DE DESARROLLO DE INNOVACIÓN DE METODOLOGÍAS AVANZADAS Y FORMACIÓN DE INSTRUCTORES (CIMA), DEPENDIENTE DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL (SINAFOCAL).

Asunción, 10 de diciembre de 2024.

VISTO: El Memorándum DCIMA N° 419/2024, de la Dirección del Centro de Innovación de Metodologías Avanzadas y Formación de Instructores (CIMA), por el cual eleva a consideración del Secretario Técnico Interino del SINAFOCAL la propuesta de aprobación, resolución mediante, de la Malla Curricular del curso “Elaboración y Manipulación de Alimentos para Niños en Edad Escolar”; y,

CONSIDERANDO:

Que, por Ley N° 5115/2013 se crea el Ministerio del Trabajo, Empleo y Seguridad Social y la mencionada Ley en su Artículo 3º Objetivos en su numeral 4 estipula: Formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales en las materias socio-laborales, que incluyen, formación profesional y capacitación para el trabajo, normalización y certificación de competencias laborales, autoempleo, reconversión laboral y migración laboral.

Que, por Ley N° 1652/2000 de fecha 26 de diciembre de 2000, se crea el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral.

Que, según el Artículo 2º de la Ley N° 1652/2000 – De la creación del Sistema y de la fijación de sus objetivos “Créase el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral con el objetivo de prestar a sus beneficiarios oportunidades de formación y capacitación en sus diversas modalidades, con el propósito de preparar y mejorar la calificación de los beneficiarios que requiera el país en todos los niveles ocupacionales, que la oferta de bienes y servicios sea competitiva y adecuada a un proceso de modernización y de reestructuración económica del Estado”.

Que, según el Artículo 3º de la Ley N° 1652/2000 - De los fines “El Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral tendrá entre sus fines: b) la formación, capacitación, especialización y reconversión sectorial de sus beneficiarios para adecuar su rendimiento a las actuales condiciones y requerimientos de la producción de bienes y servicios, y a la demanda del mercado.

Que, por Decreto N° 5442/2016, se reglamenta la Ley N° 1652 de fecha 26 de diciembre de 2000, “que crea el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL) y se abroga el Decreto N° 15904/2001, y que dicha normativa menciona que: es necesario avanzar gradualmente en la implementación de nuevas formas de gestión que permitan la incorporación de mano de obra calificada a la economía nacional, que responda a las necesidades de la población a través del mejoramiento de la calidad y oportunidad en los

Not/Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

Iturbé Nro 175 c/ Eligio Ayala
Asunción - Paraguay



(59521) 495-4878

www.sinafocal.gov.py

info@sinafocal.gov.py

@sinafocalofficial
@sinafocal
@sinafocal

RESOLUCIÓN SNFCL N° 946 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO “ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA NIÑOS EN EDAD ESCOLAR”, DESARROLLADA Y VALIDADA POR TÉCNICOS DE LA DIRECCIÓN DEL CENTRO DE DESARROLLO DE INNOVACIÓN DE METODOLOGÍAS AVANZADAS Y FORMACIÓN DE INSTRUCTORES (CIMA), DEPENDIENTE DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL (SINAFOCAL).

bienes y servicios generados y proporcionados mediante la acción gubernamental y del sector privado.

Que, las necesidades actuales de los usuarios de nuestros servicios de capacitación exigen adecuar e innovar en forma continua los servicios de formación brindados por la institución a la ciudadanía.

Que, la malla curricular ha sido elaborada y validada por expertos de la Facultad de Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción (UNA) y técnicos de la Dirección del Centro de Desarrollo de Innovación de Metodologías Avanzadas y Formación de Instructores (CIMA), dependiente del Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL).

Que, por Decreto Presidencial N° 70 de fecha 18 de agosto de 2023, se nombra al Señor Alfredo Javier Mongelós González, Secretario Técnico Interino del Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL).

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones,

EL SECRETARIO TÉCNICO INTERINO DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACION Y CAPACITACION LABORAL (SINAFOCAL)

RESUELVE:

ART. 1º **APROBAR**, la Malla Curricular del curso “Elaboración y Manipulación de Alimentos para Niños en Edad Escolar” en la modalidad presencial, con una duración de 60 horas, diseñada y validada por expertos de la Facultad de Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción (UNA), y técnicos del Centro de Desarrollo de Innovación de Metodologías Avanzadas y Formación de Instructores (CIMA), dependiente del Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL).

ART. 2º **AUTORIZAR**, a la Dirección del Centro de Desarrollo de Innovación de Metodologías Avanzadas y Formación de Instructores (CIMA), velar por la implementación de las acciones formativas conforme al anexo de la presente resolución.

ART. 3º **COMUNICAR** a quienes corresponda y cumplido, archivar.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL

Misión: El Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral es una Institución orientada a garantizar la calidad de las ofertas formativas, la certificación de competencias laborales y la mejora de la empleabilidad, adecuada a las necesidades y potencialidades del contexto económico y social del país.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social
Diseño Curricular – SINAFOCAL**

Nombre del curso	Elaboración y Manipulación de alimentos para niños en edad escolar		
Familia profesional	Industrias Alimentarias (INAL)		
Perfil profesional	0		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)	Código	0
Duración del curso	60 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	<p>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, concluida. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, concluida - Edad mínima 20 años. 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	<ul style="list-style-type: none"> - Título de profesor en la especialidad de la familia profesional, - Título de Técnico Superior relacionado a la especialidad - Título Universitario relacionado a la especialidad o superior. 	Con titulación	Sin titulación
Perfil de salida del participante	<p>Competencias pedagógicas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Título de profesor/docente de la especialidad; o - Habilitación pedagógica/Habilitación metodológica requerida para la Administración responsable. - Título de profesor profesionalizante o, - Formación basada en competencias (no excluyente). 		
	<p>Una vez concluido los "3" módulos, el participante podrá desenvolverse en las siguientes ocupaciones o puestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocinero(a) Escolar - Auxiliar de Cocina Infantil - Manipulador(a) de Alimentos Infantiles 		
Módulos Formativos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operaciones previas para la manipulación de alimentos (15h). 2. Elaboración de platos (30h). 3. Seguridad e higiene en el trabajo (15h). 		

Derlis Cabrera
Coordinador Módulo Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Eva Vázquez Brito
Profesional Dpto. de Análisis y D.
de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Ernesto López
Profesional Dpto. de Análisis y D.
de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

Unidad de competencia	Código de la Unidad de Competencia
Realizar las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos respetando las normas de salubridad e higiene y el orden de trabajo	0000
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 1	
RA.1. Analizar los métodos de acondicionamiento del área de trabajo para la preparación y manipulación de alimentos, aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente	
CE1.1. Identifica las normas aplicables de inocuidad y protección en la limpieza del área de trabajo.	
CE1.2. Describe los procedimientos de aplicación de las normas de inocuidad y protección en la limpieza del área de trabajo para evitar la contaminación de los alimentos.	
CE1.3. Describe la organización de los materiales y equipos según el plan de trabajo y el menú	
CE1.4. Enumera, siguiendo normas de inocuidad, materiales e insumos necesarios en el proceso de elaboración de un menú propuesto por el profesor.	
CE1.5. Analiza los procedimientos de conservación de alimentos para evitar mezcla de olores y sabores en la preparación del menú	
RA.2. Reconocer los métodos de conservación de frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos y bebidas.	
CE2.1. Identifica los procedimientos de aprovisionamiento de frutas, vegetales crudos y bebidas a partir de una orden de trabajo propuesta por el profesor.	
CE2.2. Utiliza los métodos de conservación en la manipulación de frutas, vegetales crudos y bebidas según normas de higiene a partir de la orden de trabajo propuesta por el profesor.	
CE2.3. Clasifica frutas, vegetales crudos y bebidas conforme a estándares de calidad y normas de inocuidad a partir de la orden de trabajo propuesta.	
CE2.4. Identifica los recipientes, envases y equipos apropiados en el almacenamiento de las frutas, vegetales crudos y bebidas teniendo en cuenta la temperatura adecuada.	
RA.3. Identificar los métodos de manipulación de carnes (vacuna, avícola, porcina), teniendo en cuenta que son los que se utilizan en el menú escolar, para la pre elaboración de alimentos.	
CE3.1. Identifica materias primas necesarias para la elaboración de alimentos a partir de la orden de trabajo propuesta por el profesor.	
CE3.2. Determina la organización de útiles y equipos necesarios en la elaboración de alimentos según orden de trabajo propuesta.	
CE3.3. Establece diferencias entre las formas de tratamiento de carnes (vacuna, avícola, porcina), para la pre elaboración de alimentos.	
CE3.4. Prepara el adobado de carnes (vacuna, avícola, porcina), en crudo de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad.	
CE3.5. Aplica las técnicas de fileteado y troceado de carnes (vacuna, avícola, porcina), según estándares de calidad y menú para la pre-elaboración de alimentos.	
RA.4. Analizar la preparación de la mise-en-place de las materias primas, considerando la receta recibida conforme los procedimientos.	
CE4.1. Identifica los procedimientos de preparación de insumos y materia prima: cortando, elaborando, cocinando, fraccionando, rotulando, enfriando y/o almacenando los productos según orden de trabajo propuesta por el profesor.	
CE4.2. Aplica responsablemente procedimientos relacionados a los desperdicios y preservación de la seguridad alimentaria y laboral	
CE4.3. Prepara las salsas considerando la receta.	
CE4.4. Prepara los alimentos considerando la receta.	
CE4.5. Aplica normas de higiene y salubridad en la elaboración de los alimentos	

Ernesto López
Profesional Dsp. de Análisis y Diseño
SINAFOCAL - MTESS

Eva Vazquez Britos
Profesional Dsp. de Análisis y Diseño
SINAFOCAL - MTESS

Lic. Derlis Cabrer
Coordinador Interno Desarrollo de la Fo
SINAFOCAL / MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

Unidad de competencia	Código de la Unidad de Competencia
Elaborar los platos atendiendo las porciones y la receta estándar respetando las normas de higiene y salubridad	0000
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 2	
RA. 1 Preparar los alimentos teniendo en cuenta los procedimientos y técnicas seleccionadas atendiendo la receta y las normas de higiene y salubridad	
CE1.1 Realiza el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los utensilios y equipos.	
CE1.2. Identifica las técnicas de cocción de platos según recetas establecidas atendiendo las normas de higiene y salubridad.	
CE1.3. Selecciona los ingredientes según la receta estándar.	
CE1.4. Calcula la medida de los ingredientes seleccionados según la receta estándar y el número de raciones.	
CE1.5. Selecciona la técnica de cocción según la receta establecida para la preparación del menú.	
CE1.6. Realiza el control de la cocción de acuerdo a lo estipulado en la receta estándar y teniendo en cuenta las características de los equipos disponibles para la elaboración.	
CE1.7. Elabora los platos aplicando las técnicas de cocción y técnicas de conservación adecuadas.	
RA.2 Presentar la secuencia de los procesos de preparación de alimentos cumpliendo con los requerimientos especificados en la receta estándar.	
CE2.1. Identifica los procesos de preparación de alimentos de acuerdo a la receta y plato a elaborar.	
CE2.2. Realiza la verificación de las medidas e ingredientes para la preparación del plato seleccionado de acuerdo a la receta estándar.	
CE2.3. Manipula los ingredientes y la materia prima respetando las normas de higiene y salubridad, teniendo en cuenta el procedimiento seleccionado para la preparación de alimentos.	
CE2.4. Realiza las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia que se requiera y de acuerdo a las normas establecidas.	
CE2.5. Realiza el almacenamiento de las preparaciones culinarias teniendo en cuenta las características de su preparación, en los recipientes, envases y equipos designados, a las temperaturas adecuadas y siguiendo los procedimientos establecidos.	
CE2.6. Describe las condiciones de mantenimiento de los equipos de calor y de frío y de temperatura, actuando sobre los medios de control.	
RA.3. Presentar el plato terminado para su entrega respetando las normas de higiene y salubridad.	
CE3.1. Reconocer las especificaciones de la receta estándar para la terminación del plato.	
CE3.2. Cumple con las especificaciones de la receta estándar para la terminación del plato.	
CE3.3. Utiliza la creatividad para decorar el plato.	
CE3.4. Aplica normas de higiene, salubridad, criterios estéticos y decorativos en plato terminado.	

Unidad de competencia	Código de la Unidad de Competencia
Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad.	0000
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 3	
RA 1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa garantizando la salubridad de los alimentos.	
CE1.1. Utiliza los uniformes de trabajo y los equipos reglamentarios, conservándolos en buen estado de limpieza.	
CE1.2. Mantiene el aseo personal especialmente de aquellas partes del cuerpo que entran en contacto con los alimentos, para evitar contaminaciones	
CE1.3. Identifica las medidas de seguridad a tener en cuenta en el caso de presentarse heridas o lesiones cutáneas, así como otras enfermedades infecciosas para eliminar posibles focos de contaminación con alimentos.	

Ernesto Lopez
Profesional Pto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Lic. Delia Cabrera
Profesional Pto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Vazquez Britos
Profesional Pto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

C.E1.4. Utiliza los elementos de protección como guantes, gorros y uniforme para evitar posibles focos de infección de gérmenes.
C.E1.5. Utiliza vendajes para las heridas o lesiones cutáneas respetando la normativa vigente.
C.E1.6. Reconoce los gestos, hábitos, adornos personales, que puedan proyectar gérmenes o contaminar a los productos alimenticios.
C.E1.7. Analiza la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos para su cumplimiento y aplicación en la preparación de los mismos.
C.E1.8. Cumple la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos de forma rigurosa.
C.E1.9. Comunica las deficiencias detectadas en la manipulación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.
RA.2. Limpiar maquinarias, equipos, y demás elementos del área de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
CE2.1. Mantiene el área de trabajo limpia y desinfectada evitando la contaminación en la preparación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.
CE2.2. Selecciona los productos de limpieza atendiendo la característica del área a limpiar siguiendo los procedimientos establecidos
CE2.3. Previene los riesgos en la manipulación de los productos de limpieza por las personas evitando la contaminación de los alimentos.
CE2.4. Utiliza los agentes de limpieza seleccionados evitando el contacto con las materias primas y alimentos elaborados
RA.3. Preparar e higienizar las materias primas que se utilizarán en la realización de las distintas ofertas del área según procedimientos establecidos.
CE3.1. Selecciona los productos específicos y acordes para higienizar los productos alimenticios para su preparación posterior.
CE3.2. Prepara las materias primas alimenticias e higieniza con los productos acordes para su preparación posterior de acuerdo a un procedimiento establecido.
CE3.3. Mantiene el lugar destinado para el almacenamiento de materias primas ordenado y limpio cumpliendo las normas de higiene y salubridad.
CE3.4. Realiza la limpieza e higiene de los productos enlatados antes de su almacenamiento evitando la contaminación cruzada.
RA.4. Realizar las operaciones de recogida de residuos, respetando las normas de higiene y de protección medio ambiental.
CE4.1. Describe el proceso de almacenaje y la recogida de residuos y desperdicios siguiendo las normas de higiene y seguridad para evitar malos olores y contaminaciones.
CE4.2. Clasifica los diferentes tipos de residuos para facilitar su recogida y eliminación respetando las normas de higiene y protección medio ambiental.
CE4.3. Realiza el almacenamiento de los residuos en los lugares señalados específicamente, cumpliendo la normativa vigente en materia sanitaria.
CE4.4. Mantiene los recipientes de almacenamiento de residuos en condiciones de limpieza de acuerdo con el tipo de residuos que contendrá.
CE4.5. Procede al reciclaje y a la reducción de residuos de envases y recipientes siempre que sea posible de acuerdo a las normas vigentes.
CE4.6. Identifica criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental en la eliminación de residuos.
CE4.7. Aplica el procedimiento en la eliminación de residuos siguiendo criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental.
RA.5. Limpiar el área teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad y de respeto medio ambiental.
CE5.1. Selecciona los productos de higiene teniendo en cuenta los materiales y equipamientos del área de trabajo.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

CE5.2. Esquematiza el cronograma de limpieza para el área respetando el flujo de procesos de la misma teniendo en cuenta los procedimientos establecidos

CE5.3. Mantiene el orden y la higiene de su área en todo momento teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad.

CE5.4. Establece un uso eficiente en los consumos de agua, energía y productos de limpieza siguiendo los procedimientos establecidos siempre que sea posible.

Contenidos formativos

Modulo I: Operaciones previas para la manipulación de alimentos.

Contenidos conceptuales

- Departamento de cocina.
 - Definición y modelos de organización.
 - Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento de cocina.
 - Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.
- Maquinaria y equipos básicos de cocina.
 - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución.
 - Técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Materias primas.
 - Clasificación gastronómica: variedades, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
 - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias.
- Optimización del tiempo.
- Regeneración de géneros y productos culinarios. Definición. Clases de técnicas y procesos.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Operaciones necesarias para la regeneración.
- Pre-elaboración de géneros culinarios.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Operaciones necesarias para la obtención de pre elaboraciones culinarias.
- Equipos asociados.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Técnica o método apropiado en la manipulación de alimentos.

Contenidos procedimentales

- Organización del área de trabajo
- Procedimientos para el almacenamiento, conservación y envasado de las elaboraciones culinarias aplicadas.
- Procedimientos para la manipulación de carnes (vacuna, avícolas, porcina) para la pre elaboración de alimentos empleados.
- Mise-en-place de las materias primas a ser utilizadas.
- Almacenamiento y envasado de productos culinarios.

Eva Vázquez Br.
Profesional Dpt. de Análisis
de la Formación
SINAFOCAL - MTE

Contenidos actitudinales

- Respeta normas de higiene y salubridad en las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos.
- Valora la responsabilidad y honestidad en el área.
- Asimila la importancia del uso del uniforme y equipos de protección.
- Respeta normas de seguridad en el desempeño laboral.

Lic. Derlis Cabrera
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTE
Ernesto López
Profesional Dpt. de Análisis
de la Formación
SINAFOCAL - MTE

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Valora las fuentes de información relacionadas con operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos.
- Demuestra predisposición para la realización de las tareas previas a la preparación y manipulación de alimentos.

Módulo II: Elaboración de platos

Contenidos conceptuales

- Estructura organizativa. Departamentos o unidades que intervienen.
- Técnicas de cocina.
 - Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
 - Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.
- Técnicas de aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
 - Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Elaboraciones elementales de cocina.
- Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de:
 - Hortalizas, verduras y tubérculos.
 - Legumbres, arroz y pastas.
 - Huevos.
 - Carnes de diferentes clases.
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución, control de resultados y preparación de platos tipo de la cocina nacional
- Ensaladas simples y compuestas.
- Elaboraciones a base de hortalizas, verduras, tubérculos y legumbres.
- Arroces elementales.
- Elaboraciones básicas de carnes de avícola, ganado vacuno, porcino
- Postres de cocina
- Guarniciones culinarias: Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de guarniciones culinarias simples
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

Contenidos procedimentales

- Procedimientos de normas de higiene y salubridad.
- Procedimientos para realizar las recetas culinarias.
- Técnicas culinarias adecuadas a cada plato o presentación gastronómica.
- Aprovisionamiento de la materia prima conforme a la ficha técnica.
- Procedimientos para calcular los insumos de acuerdo a cantidad de platos que serán elaborados.
- Procedimientos de condimentación.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
- Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.

Contenidos actitudinales

- Respeta normas de higiene y salubridad.
- Actúa con rigurosidad en la aplicación de las técnicas culinarias.
- Posee valores de responsabilidad, honestidad.
- Cumple con las normas de seguridad en el desempeño laboral.
- Valora las fuentes de información relacionadas con la preparación y manipulación de alimentos.

Eva Vázquez B1
Profesional Drilo. de Análisis
de la Formación
SINAFOCAL MTESS

Lic. Derlis Cabrera
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Ernesto Lopez
Profesional Drilo. de Análisis y
de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Demuestra buena predisposición para la realización de las tareas de preparación y manipulación de alimentos.
- Trabaja en equipo y posee actitud colaboradora.
- Posee disponibilidad y predisposición para el trabajo.

Módulo III: Seguridad e higiene en el trabajo

Contenidos conceptuales

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Guías de prácticas correctas de higiene.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
- Gestos. Heridas y su protección.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Limpieza de instalaciones y equipos de gastronomía: Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Incidencia ambiental de la actividad gastronómica.
- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios.
- Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Otras técnicas de prevención o protección.
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de gastronomía. Consumo de agua.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de gastronomía.
- Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad gastronómica.
- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los utensilios, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad gastronómica.
- Medidas de prevención y protección:
 - En instalaciones.
 - En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 - Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

Lic. Derlis Cabrera
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTESS Ernesto López
Profesional Dpto. de Análisis y
Diseño de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

Contenidos procedimentales

- Sistemas, métodos y equipos de limpieza.
- Normas de higiene y seguridad en el trabajo.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Técnicas de preservación de contaminación de alimentos.
- Técnicas de limpieza y desinfección.

Contenidos actitudinales

- Manifiesta actitud responsable sobre las causas de contaminación en el medio ambiente.
- Asume la responsabilidad en la higiene y limpieza durante la manipulación de alimentos.
- Reconoce la importancia de la responsabilidad en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Compromiso con la aplicación de hábitos de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
- Respeta y sigue las normas de seguridad en la preparación de alimentos.
- Valora el trabajo en equipo y la colaboración para la preparación de platos.
- Demuestra proactividad y compromiso en su desempeño laboral.
- Manifiesta una actitud responsable frente a las causas de contaminación ambiental y su impacto.

1. Equipamientos, Herramientas manuales, Elementos auxiliares y Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje para el desarrollo de las clases.

Denominación	Características	Cantidad
Cocina industrial	Con hornallas y horno a gas o eléctrico	2 unidades
Refrigerador	Para conservar los ingredientes frescos	1 unidad
Licuadora	Capacidad de al menos 2 litros	2 unidades
Microondas	Para calentar alimentos	1 unidad
Campana extractora	Para extracción de humos y vapores.	1 unidad
Horno eléctrico (opcional)	Horno auxiliar para mayor capacidad	1 unidad
Freidora eléctrica (opcional)	Para preparaciones que requieran fritura	1 unidad
Tablas de picar	Plástico o madera, tamaño mediano.	20 unidades
Cuchillos Chef	De acero inoxidable, hilo largo	20 unidades
Cuchillos peladores	Pequeños, para vegetales	20 unidades
Tenedores y cucharones	Para servir y manipular alimentos	10 de cada uno
Coladores	Para llevar líquidos	5 unidades
Batidores manuales	De acero inoxidable o plástico resistente.	10 unidades
Espátulas	Plástico o silicona resistente al calor.	10 unidades
Moldes para horno	Rectangulares (25x25x7 cm)	5 unidades

Lic. Derlis Cabrera
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTBSS

Ernesto López
Profesional Dpto. de Análisis y

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

Rodillos para masa	Madera o silicona	5 unidades
Ollas	Capacidad de 5-10 litros	10 unidades
Sartenes	Tamaño mediano y grande	10 unidades
Cacerolas	Capacidad de 2-5 litros	10 unidades
Bochas	Plástico o acero inoxidable, diferentes tamaños	20 unidades
Tazas medidoras	Con medidas estándar	5 juegos
Bascula de cocina	Capacidad hasta 5 kg	2 unidades
Ralladores	De acero inoxidable	5 unidades
Bandejas	Plástico o metal	10 unidades
Vasos y cucharas medidoras	Para líquidos y sólidos	5 juegos

3. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje

Denominación	Características	Cantidad
Computador Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 × 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 × 768 píxeles (XGA). Puerto VGA/HDMI, Audio, Video, S-Video, USB. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Corrección trapezoidal. Zoom óptico.	1 unidad
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional. Pincel Negro, Azul, Rojo, verde Borrador para pizarra Tiza Blanca y de Colores	1 unidad c/n 1 unidad c/n

Obs 2: Computador, cañón proyector, parlantes, material audiovisual se utilizarán según la planificación de clases.

4. Materiales y útiles que se distribuirá a los participantes al inicio de las clases.

Especificación	Características	Cantidad
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral) El mismo estará compuesto por: a) Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado b) Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso).	1 por participante
Carpeta archivadora	con: Bolígrafo, hojas blancas para apuntes.	1 por participante
Chaleco	De Tela Sarga Liviana con logos, con 2 bolsillos	1 por participante

Lic. Derlis Cabrera Ernesto Lopez
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación Prof. de Análisis y Día
SINAFOCAL / MTESS SINAFOCAL / MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

5. Insumos

Denominación	Características	Cantidad
Carne de res	Para recetas como puchero y estofado, calidad fresca y sin hueso adicional.	5 kilos
Pechuga de pollo	Para recetas de pechuga en salsa roja, sin hueso ni piel.	2 kilos
Arroz tipo I	Para arroz kesu y arroz con leche.	5 kilos
Leche líquida	Fresca, preferiblemente pasteurizada, para recetas de crema dulce, chipa guasu y polenta.	10 litros
Queso paraguayo	Fresco, sin conservantes, para chipa guasu, vori vori, arroz kesu y polenta.	3 kilos
Huevos frescos	Para recetas como crema dulce y chipa guasu.	3 docenas
Harina de maíz	Refinada, de alta calidad, para polenta y vori vori.	3 kilos
Papa negra	Fresca, sin brotes, para puchero y puré de papas.	4 kilos
Zapallo	Fresco, sin manchas, para recetas como vori vori y puchero.	3 kilos
Cebolla	Blanca, fresca, para todas las recetas ensaladas.	5 kilos
Tomate	Fresco, maduro pero firme, para salsas y guisos.	4 kilos
Locote (pimiento)	Fresco, rojo o verde, para puchero, guisos y salsas.	2 kilos
Zanahoria	Fresca, de tamaño mediano, para guisos y salsas.	2 kilos
Ajo fresco	Para condimentar las preparaciones ensaladas.	2 cabezas
Fresco de Perejil	Para espolvorear y decorar, principalmente en guisos.	500 gramos
Cáscara de limón/naranja	Ralladura fresca o en tiras, para arroz con leche y crema dulce.	5 unidades
Canela en rama	Para saborizar el arroz con leche.	10 ramas
Esencia de vainilla	Para postres como arroz con leche y crema dulce.	1 frasco (250 ml)
Aceite vegetal	Para freír y saltear, calidad neutra.	3 litros

Lic. Derlis Cabrera
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Dr. Ernesto López
Sesional Dpto. de Análisis
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Eva Vázquez Brito
Sesional Dpto. de Análisis
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral social y económica de las beneficiarias, articulados con los sectores público y privado.

capacitación

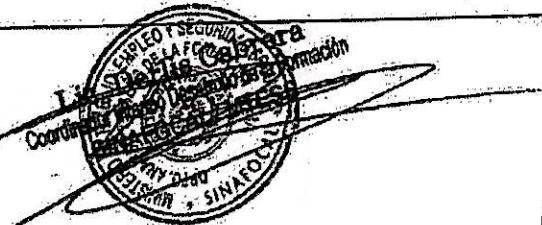
- A lo largo de la capacitación se integran los conocimientos adquiridos con la práctica inmediata (simultánea o posterior).
- El programa facilita/apoya la fase de implementación en el corto plazo
- Las actividades de práctica y evaluación representan los tipos de condiciones cambiantes para los tipos de situaciones frecuentes y críticas del futuro de desempeño
- Las cargas horarias establecidas para el curso son adecuadas para el desarrollo de los contenidos y el logro de las competencias

Se declara conformidad con la malla curricular diseñada conjuntamente con el Departamento de Desarrollo de la Formación CIMA

Firma y aclaración del Representante

Cargo:

Fecha:



Reff

Murphy

Lic. Elmer E. Meléndez Gómez, M.E.
Dirección de Filiales
Facultad Politécnica
Universidad Nacional de Asunción

Lic. Mercedes Y. Benítez A.
Directora
Departamento Filial Villarrica

Visión: El Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral es una Institución orientada a garantizar la calidad de las ofertas formativas, la certificación de competencias laborales y la mejora de la empleabilidad, adecuada a las necesidades y potencialidades del contexto económico y social del país.