

RESOLUCIÓN SNFCL N° 947 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO “ELABORACIÓN DE POSTRES Y MASAS NAVIDEÑAS”, 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° 420/2024, 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 de Postres y Masas Navideñas”; y, -----

CONSIDERANDO:

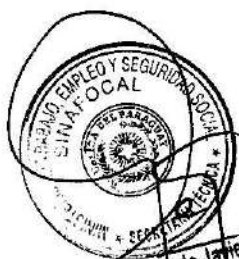
Que, por Ley N° 5115/2013 se crea el Ministerio del Trabajo, Empleo y Seguridad Social y la mencionada Ley en su Artículo 3° Objetivos en su numeral 4 estipula Formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales en las materias socio-laborales, 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 2° 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 3° 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 bienes y servicios generados y proporcionados mediante la acción gubernamental y del sector privado.-----



Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

1

RESOLUCIÓN SNFCL N° 947 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO “ELABORACIÓN DE POSTRES Y MASAS NAVIDEÑAS”, 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). ----

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 Talentos Consultoría y Negocios 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. 1° APROBAR, la Malla Curricular del curso “Elaboración de postres y masas navideñas” en la modalidad presencial, con una duración de 20 horas, diseñada y validada por expertos de Talentos Consultoría y Negocios, 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. 2° 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. 3° COMUNICAR a quienes corresponda y cumplido, archivar. -----



Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL

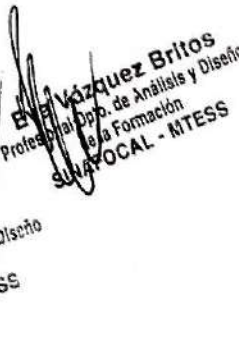
2

Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Diseño Curricular – SINAFOCAL

| | | | |
|---|---|--|-------------------------------|
| Nombre del curso | Elaboración de Postres y Masas Navideñas | | |
| Familia profesional | Industria Alimentaria (INAL) | | |
| Perfil profesional | S/P | | |
| Nivel de competencia (CNPP) | 2 (dos) | Código | S/C |
| Duración del curso | 20 horas | Modalidad | Presencial |
| Perfil de entrada del participante | Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica concluida/ Personas Jóvenes y Adultas - Bachillerato/ Personas Jóvenes y Adultas. | | |
| 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, - Universitario con Titulación de Grado o superior | Con titulación | Sin titulación |
| | | 1 año de experiencia laboral | 3 años de experiencia laboral |
| | Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - Título de profesor/docente en cualquier especialidad; o - Habilitación pedagógica/Habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable. - Título de profesor profesionalizante o, - Formación basada en competencias (no excluyente). | | |
| Perfil de salida del participante | Elaborar postres y masas navideñas de alta calidad siguiendo normas de higiene y seguridad, aplicando técnicas tradicionales y modernas para emprender proyectos culinarios personales o comerciales en repostería navideña. | | |
| Módulos Formativos | Elaboración de Postres y Masas Navideñas | | |


Ernesto López
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS


Evelyn Vázquez Britos
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.

| Unidad de competencia | Código de la Unidad de Competencia |
|--|------------------------------------|
| Elaborar postres navideños aplicando técnicas tradicionales y modernas, garantizando calidad, seguridad e higiene en todo el proceso. | 0000 |
| Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 1 | |
| RA1. Preparar pan de navidad utilizando técnicas tradicionales específicas y garantizando estándares de calidad. | |
| CE1.1. Seleccionar ingredientes frescos y de calidad siguiendo normativas de seguridad alimentaria y verificando fechas de caducidad. | |
| CE1.2. Mezclar los ingredientes respetando las proporciones indicadas y utilizando técnicas de amasado adecuadas para lograr una masa homogénea. | |
| CE1.3. Fermentar la masa a la temperatura adecuada controlando el tiempo para evitar sobrefermentación y garantizar textura esponjosa. | |
| CE1.4. Dividir y moldear la masa en porciones uniformes asegurando tamaño consistente entre las piezas. | |
| CE1.5. Hornear el pan a la temperatura y tiempo recomendados verificando una cocción homogénea en todas las piezas. | |
| CE1.6. Decorar el pan con frutas confitadas y otros elementos decorativos cumpliendo normas de higiene y logrando un acabado atractivo. | |
| CE1.7. Empacar el pan en materiales adecuados que preserven la frescura y seguridad del producto terminado. | |
| RA2. Elaborar rosca de navidad aplicando métodos tradicionales con precisión en la decoración. | |
| CE2.1. Seleccionar ingredientes frescos como harina, azúcar y levadura verificando su frescura y almacenaje adecuado. | |
| CE2.2. Amasar la mezcla hasta obtener una masa elástica y homogénea utilizando técnicas tradicionales. | |
| CE2.3. Moldear la masa en forma de rosca asegurando simetría y proporción en el diseño. | |
| CE2.4. Fermentar la rosca a una temperatura controlada verificando el tiempo para evitar sobrefermentación. | |
| CE2.5. Hornear la rosca a la temperatura indicada asegurando un color dorado uniforme en toda la superficie. | |
| CE2.6. Decorar la rosca con frutas confitadas y azúcar glas respetando normas de higiene y asegurando un diseño atractivo. | |
| CE2.7. Evaluar el producto terminado verificando su textura, sabor y presentación conforme a los estándares de calidad. | |
| RA3. Realizar budín inglés respetando proporciones y procedimientos establecidos. | |
| CE3.1. Seleccionar frutos secos y otros ingredientes principales cumpliendo estándares de calidad e higiene. | |
| CE3.2. Preparar la mezcla base combinando ingredientes líquidos y secos hasta obtener una textura uniforme. | |
| CE3.3. Incorporar los frutos secos en la mezcla asegurando una distribución homogénea. | |
| CE3.4. Engrasar y preparar los moldes para el budín cumpliendo con las normas de seguridad alimentaria. | |
| CE3.5. Verter la mezcla en los moldes de forma uniforme para garantizar la cocción adecuada. | |
| CE3.6. Hornear el budín controlando la temperatura y el tiempo para evitar que se reseque o quede crudo. | |
| CE3.7. Presentar el budín inglés decorado con glaseado o frutas cumpliendo estándares de higiene y estética profesional. | |
| RA4. Prepare mousse utilizando ingredientes seleccionados en condiciones de higiene adecuadas. | |
| CE4.1. Seleccionar ingredientes frescos como crema, frutas o chocolate verificando fechas de caducidad y calidad. | |
| CE4.2. Batir la crema o claras de huevo hasta alcanzar la textura deseada respetando tiempos y técnicas adecuadas. | |
| CE4.3. Mezclar los ingredientes de forma envolvente para preservar la textura aireada del mousse. | |
| CE4.4. Refrigerar el mousse en recipientes individuales asegurando las condiciones óptimas de conservación. | |
| CE4.5. Decorar el mousse con elementos como frutas frescas o ralladura de chocolate cumpliendo normas de higiene. | |
| CE4.6. Verificar la textura y sabor del mousse antes de su presentación asegurando la calidad del producto final. | |

Ernesto López
Profesional en Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Eva Vázquez Britos
Profesional en 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.

| |
|---|
| CE4.7. Servir el mousse en vajilla adecuada respetando estándares de estética y limpieza. |
| RA5. Elaborar bizcochos rellenos y decorados empleando técnicas de pastelería con acabados de alta calidad. |
| CE5.1. Preparar los bizcochos siguiendo las recetas específicas respetando las proporciones y técnicas de horneado. |
| CE5.2. Cortar los bizcochos en capas uniformes asegurando precisión en el tamaño y grosor. |
| CE5.3. Preparar rellenos como cremas o ganaches siguiendo procedimientos higiénicos y recetas específicas. |
| CE5.4. Rellenar los bizcochos con técnicas precisas para garantizar una distribución uniforme del relleno. |
| CE5.5. Decorar los bizcochos utilizando manga pastelera y técnicas creativas asegurando limpieza y calidad visual. |
| CE5.6. Evaluar la textura, sabor y presentación de los bizcochos decorados verificando que cumplan con los estándares de calidad. |
| CE5.7. Empacar los bizcochos en empaques adecuados para su transporte y conservación óptimos. |

Contenidos formativos

Contenidos Conceptuales:

Pan de Navidad Tradicional

- Características de los ingredientes principales: harina, levadura, frutas confitadas.
- Importancia del amasado, fermentación y decoración en la panadería tradicional.
- Normas de higiene y seguridad alimentaria en la elaboración de pan.

Rosca de Navidad

- Tradiciones culturales asociadas a la rosca de Navidad.
- Proporciones de ingredientes y su influencia en la textura del producto.
- Técnicas de moldeado y decoración específicas para la rosca.
- Reglas básicas de seguridad en la manipulación de masas y decoraciones.

Budín Inglés.

- Uso de frutos secos y glaseados en pastelería.
- Técnicas para evitar grumos en masas líquidas.
- Conservación y seguridad alimentaria en productos horneados.

Mousse

- Características de un mousse: textura aireada y sabores intensos.
- Técnicas para estabilizar cremas y claras de huevo en repostería.
- Importancia de la refrigeración en postres fríos.
- Higiene en la preparación de productos lácteos y frescos.

Bizcochos Rellenos y Decorados

- Principios básicos para preparar bizcochos esponjosos.
- Técnicas para cortar y rellenar bizcochos con precisión.
- Métodos de decoración con manga pastelera y otros utensilios.
- Higiene y conservación de productos rellenos.

Contenidos Procedimentales

Pan de Navidad Tradicional

- Selección y medición adecuada de ingredientes frescos y de calidad.

Eva Vázquez Brito
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - ITESS

Ernesto López
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - ITESS



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.

- Técnicas de amasado manual y mecánico para lograr elasticidad.
- Control de tiempos y temperaturas durante la fermentación y horneado.
- Aplicación de decoraciones con frutas confitadas y azúcar glas.

Rosca de Navidad

- Mezcla y amasado de ingredientes siguiendo métodos tradicionales.
- Formado y moldeado de la masa en forma circular.
- Decoración con frutas y azúcar glas para un acabado simétrico.
- Evaluación de la cocción para garantizar un dorado uniforme.

Budín Inglés

- Preparación de mezclas homogéneas utilizando técnicas de batido adecuado.
- Incorporación de frutos secos y especias según la receta.
- Control del tiempo y temperatura durante el horneado.
- Presentación final con glaseado o decoración temática.

Mousse

- Batido de cremas y claras para alcanzar el punto de nieve o semi-montado.
- Incorporación de ingredientes con movimientos envolventes para mantener la textura.
- Uso adecuado de moldes y técnicas de refrigeración.
- Decoración con frutas frescas o elementos temáticos.

Bizcochos Rellenos y Decorados

- Horneado de bizcochos respetando proporciones y tiempos.
- Preparación de rellenos como cremas, mermeladas o ganaches.
- Aplicación de técnicas decorativas, como bordes y diseños con glasé.
- Montaje final asegurando una distribución uniforme del relleno.

Contenidos Actitudinales

- Precisión y cuidado en cada etapa del proceso para garantizar calidad.
- Respeto por las normativas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Creatividad en la decoración para un acabado estético y profesional.
- Responsabilidad en la selección de insumos frescos y de calidad.
- Orden y limpieza durante la preparación y decoración.
- Innovación en el diseño de la presentación final.
- Compromiso con la calidad al seleccionar ingredientes premium.
- Perseverancia para lograr una textura y sabor perfectos.
- Cuidado en la manipulación de utensilios y moldes para evitar accidentes.
- Paciencia y dedicación en el montaje y enfriamiento del postre.
- Creatividad para lograr una presentación atractiva y elegante.
- Innovación al personalizar los diseños para ocasiones especiales.

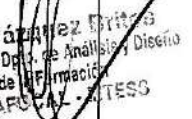
Requisitos básicos de infraestructura, espacio y equipamiento

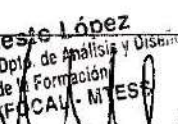
Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.


Eva Vázquez Britos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
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.

- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor

Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases

Local/Infraestructura:

- 15 alumnos recomendables como mínimo.

Espacios

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones y equipamientos

- Conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

Equipos de cocina

- Cocina con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos, Escurridores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

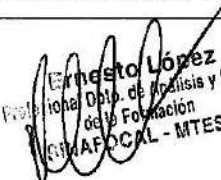
Mobiliarios


- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo.
- Escritorio y silla para el docente instructor.
- Estantes. Material de acondicionamiento.
- Extintores y sistemas de seguridad.

Eva Vázquez Britos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
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.

| Validado por | Firma de los técnicos Profesional |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Sra. Dalma Rojas, TALENTOS Consultoría y Negocios- Ernesto López, CIMA SINAFOCAL- Eva Vázquez, CIMA SINAFOCAL |  Ernesto López Profesional Dpto. de Análisis y Diseño de la Formación SINAFOCAL - MTESS |


Eva Vázquez Britos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Elaborado por: Equipo A y DF-CIMA

Hoja de validación

Trabajo: Verificación y validación de malla curricular "ELABORACIÓN DE POSTRES Y MASAS NAVIDEÑAS"

Técnicos CIMA SINAFOCAL:

- Ernesto López
- Eva Vázquez

Eva Vázquez Britos
Profesional Tipo de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Representantes y expertos; TALENTOS Consultoría y Negocios:

- Dalma Rojas

Ernesto López
Profesional Tipo de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Revisado por:

Expertos de TALENTOS Consultoría y Negocios

Fecha: 26/11/2024

Sugerencias

- La malla curricular fue verificada, ajustada y validada con expertos del área, representados por la empresa; **TALENTOS Consultoría y Negocios** aplicando los criterios metodológicos del CIMA-SINAFOCAL.

Los contenidos a ser desarrollados en el curso cumplen con los siguientes criterios:

- Las prácticas cubren situaciones frecuentes y críticas para el futuro desempeño
- Contiene los conocimientos necesarios para comprender y aplicar a las situaciones frecuentes y críticas del futuro desempeño
- El programa contempla la necesaria actitud
- En el programa se establecen ayudas de trabajo para el futuro desempeño
- La evaluación final (en el curso formal), representa situaciones reales y complejas del futuro trabajo.
- A lo largo de la capacitación se establece chequeo y control continuos de cambios en el desempeño requerido.
- La capacitación contempla un esquema/programa recomendado para la fase de implementación
- El 70% de la capacitación se dedica a la práctica.
- Los contenidos se desarrollan de lo simple a lo complejo, se basa en el cambio gradual del desempeño en situaciones de la vida real.
- Las habilidades se integran entre sí en las prácticas y en la evaluación, a lo largo de


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.

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.

la capacitación

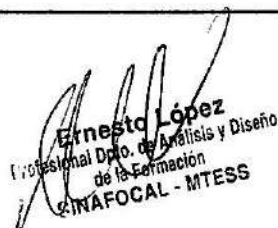
- A lo largo de la capacitación se integran los conocimientos adquiridos con la práctica inmediata (simultánea o posterior)
- El programa facilita/apoya la fase de implementación en el corto plazo
- Las actividades de práctica y evaluación representan los tipos de condiciones cambiantes para los tipos 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

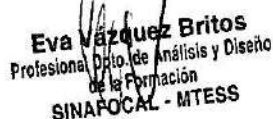


Dalma Rojas Figueredo
Representante
TALENTOS
CONSULTORIA & NEGOCIOS

Firma y aclaración del Representante Cargo: Representante legal Fecha: 26/11/2024



Ernesto López
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS



Eva Vázquez Britos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

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.