

RESOLUCIÓN SNFCL N° 538/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO
“COCINERO” EN LA MODALIDAD PRESENCIAL.

Asunción, 11 de agosto de 2025.

VISTO: El Memorándum DCIMA N° 252/2025, 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 Malla Curricular del curso denominado “Cocinero”, en la modalidad presencial.

CONSIDERANDO:

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 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.

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.

en virtud a las demandas actuales de los usuarios de nuestros servicios de capacitación, es necesario adaptar e innovar de manera continua los programas de formación ofrecidos por la institución, con el fin de satisfacer las expectativas y requerimientos de la ciudadanía.

Leon Alfredo Javier Mongelos G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

1

Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

RESOLUCIÓN SNFCL N° ...538/2025

**POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO
“COCINERO” EN LA MODALIDAD PRESENCIAL.**

Que, la malla curricular del curso denominado “Cocinero” fue diseñada 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, 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 denominado “Cocinero”, en la modalidad presencial, con una duración de 160 horas, conforme a lo expuesto en el considerando de la presente Resolución.

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.



Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Nombre del curso: Cocinero		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	
Módulo 1 Estructura y organización de la cocina	<p>Objetivo del módulo: Reconocer la estructura, la organización y las medidas de seguridad a tener en cuenta a la hora de montar una cocina.</p> <p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Introducción a la Cultura Emprendedora.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características Emprendedoras Personales - Generación de Ideas de Negocios - Costo de producción - Costo fijo y variable - Metas financieras. - Estructura del Plan de negocios - Equipamientos de trabajo y materiales - conformación de una Brigadas de cocina <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa) - Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo - Elaboración de Plan de Negocios - Planificación Estratégica - Elaboración de Presupuesto - Estructura del Sistema Financiero - Perfil ideal de un profesional gastronómico - Aplicación de Seguridad e Higiene en la cocina - Competencias básicas para montaje de cocinas 	15 horas
Evaluación del módulo		
<p>Escenario: Los participantes deberán identificar cual es la cocina mejor montada para eso dispondrán de unas imágenes de diferentes cocinas e identificarán cuáles son los elementos indispensables que se encuentran en estas imágenes, para ello dispondrán de una hoja donde estarán listados dichos elementos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifica la seguridad e higiene en la cocina - Reconoce los equipamientos y los materiales con que debe contar una cocina - Valora las competencias básicas para el montaje de una cocina 		

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Not. Ingl.: A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Lic. Coordinador Instituto Descentralizado de la Formación SINAFOCAL - TESS
SINAFOCAL



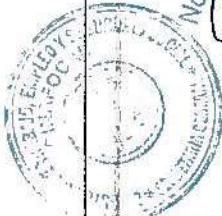
Vision: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Módulo 2 Introducción al arte culinario y las buenas prácticas	<p>Objetivo del Módulo: Identificar los elementos que sirven de base en el arte culinario, cuidando en todo momento las buenas prácticas.</p> <p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de manipulación de alimentos Peligros y puntos críticos de control. BPM Buenas Prácticas de elaboración. Introducción a la Gastronomía. <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulación de alimentos. ○ Esterilización de productos. ○ ETAs Enfermedades transmitidas por alimentos. Las carnes (carnes y pescados) <ul style="list-style-type: none"> ○ Conservación y envasado ○ Congelado ○ La salmonella ○ Bacterias propias de la carne ○ Tipos de cocción ○ Carnes rellenas ○ Tipos de Cortes de Carne <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos Análisis de peligros y puntos críticos de control. Aplicación de buenas Prácticas de elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulación de alimentos. ○ Esterilización de productos. ○ ETAS Enfermedades transmitidas por alimentos. Las carnes <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulación correcta ○ Conservación y envasado ○ Congelado ○ El deshuesado ○ La salmonella ○ Bacterias propias de la carne ○ Tipos de cocción ○ Carnes rellenas ○ Tipos de Cortes de Carne ○ Clasificación de las menudencias - Los pescados <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulación correcta ○ Análisis de Contenido nutricional. ○ Tipos de pescado según hábitat ○ Cortes y deshuesados ○ Cocción y conservación ○ Congelación ○ Bacterias propias del producto ○ Características del producto <p>Introducción a la Gastronomía.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cortes de vegetales - Métodos de cocción (Secos-Húmedos-Mixtos) - Fondos de Cocción - Las sopas - Espesantes culinarios - El roux. Variedad y usos - Elaboración de salsas bases y sus derivadas - Agentes leudantes (Polvo de hornear, bicarbonato, etc.) - La levadura 	15 horas



Ejemplar
Not. Id. 1111111111111111
Secretaria General
SINAFOCAL



Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Módulo 3 La cocina paraguaya y la cocina gourmet	<ul style="list-style-type: none"> - Los quesos - Los aceites. Grasas animales y vegetales - La yerba mate y su uso culinario - El Ka'aHe'e - El huevo. Técnicas 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Se les proveerá un formulario de ejercicios donde ellos darán respuestas a preguntas de selección múltiple sobre los contenidos	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> - Reconoce la manipulación de carnes y pescado - Identifica los cuidados y las contaminaciones de las carnes y pescado. - Identifica las características de las cocciones (secos-húmedos-mixtos) - Conoce las cualidades de los agentes leudantes - Valora las cualidades del uso de aceites, grasas, etc. - Valora las propiedades del ka'ahe'e 	
Objetivo del Módulo: Cocinar platos típicos del Paraguay en su versión tradicional y gourmet		
Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> - El maíz y la mandioca como pilar de alimentación nacional - La yerba mate dentro de la alimentación - La caña nacional - El queso Paraguay Procedimentales: Elaboración de:		
<ul style="list-style-type: none"> - Platos de cocina nacional tradicional: Vori vori de pollo, Sopa paraguaya, Chipa guasu, chipa tradicional y mestizo, chipa soó, mbeju tradicional y mestizo, pajagua mascada, pastel mandio, tortilla tradicional de harina, guiso carretero, locro, soyo, jopara, soó apua, arroz quesu manteca. - Platos de cocina tradicional gourmet: Vori vori morotí, Vori vori al roquefort, lomito de cerdo en reducción de yerba mate, choricitos a la yerba mate y caña, sopa paraguaya marmolada, kai kua. - Clases presenciales. 		35 horas
Evaluación del módulo		
Escenario: Los participantes elaborarán un plato tradicional y dar una explicación de todo el proceso		
Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> - Sigue las instrucciones eficientemente - Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados - Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes - Valora las reglas de las 5 "S" - Cuida los elementos de trabajo - Cuida la presentación final del plato elaborado 		



Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible

Módulo 4 La cocina internacional	Objetivo del Módulo: Cocinar platos internacionales, identificando diferencias y particularidades	60 horas
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> - Historia: Cocinas Internacionales. - Introducción a la cocina del mundo y países. - Las pastas: Frescas y Secas. Ideas de Buffet de Pastas - Salsas madres y derivadas - Las tartas saladas - Pizzas, Calzones y planificación básica - Ensaladas del Mundo. Guarniciones - El mole, los chiles, nixtamalización - Especias y condimentos culinarios Contenidos Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de platos internacionales: Cocina Brasilera, Cocina Peruana, Cocina del Caribe, Cocina Mexicana, Cocina Francesa, Cocina Italiana, Cocina Asiática. - Los guisantes y el arroz y tipo de cocción. El huevo y tipo de cocción. Fondos base, Salsas madre básicas. Sopas básicas, sopas cremas, Pastas secas y frescas, salsas básicas. Pastas a base de huevo. Puntos y tipo de cocción de carne de res, pollo y pescado. Masa quebrada, relleno base de tartas saladas. - Clases presenciales 	
Módulo 5 La comida rápida y los bocaditos	Evaluación del módulo	 Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> - Sigue las instrucciones eficientemente - Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados - Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes - Valora las reglas de las 5 "S" - Cuida los elementos de trabajo - Cuida la presentación final del plato elaborado
	Objetivo del Módulo: Elaborar comidas rápida y bocaditos respetando las buenas prácticas	
Módulo 5 La comida rápida y los bocaditos	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> - El concepto de la comida rápida, aceptación en el mercado y posibilidades comerciales. - Combinaciones nutritivas dentro de la pirámide alimentaria - Platos aplicados al fast food y finger food. - Bocaditos clásicos: salados - Bocaditos gourmet: salados - Producción y Conservación Contenidos Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> - Recetas Fast Food y Finger Food: Empanadas fritas y horno, rellenos básicos, tartas destapadas, sándwiches tradicionales, 	25 horas

Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.



Iturbe Nro 175 c/ Eligio Ayala
Asunción - Paraguay



(59521) 495-487/8



www.sinafocal.gov.py



info@sinafocal.gov.py



@sinafocal



@sinafocal



©sinafocal

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

	<p>croquetas, pizzetas, pionono salado, pancito chip, relleno de sándwiches, croquetas. Hamburguesas de carne, pollo y cerdo. Canapes, rellenos con cremas. Albondiguitas de pollo y carne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El montaje y servicio de mesas para buffet. - Tipos de servicio gastronómicos - Clases presenciales 	
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Se les proveerá una lista de 4 tipos de bocaditos, de los cuales Deberán preparar dos tipos. El instructor monitoreará todo el proceso.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sigue las instrucciones eficientemente - Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados - Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes - Valora las reglas de las 5 "S" - Cuida los elementos de trabajo - Cuida la presentación final del plato elaborado 	

Evaluación final	Duración
<p>Escenario. El participante preparará un menú (platos nacionales, internacionales y postres o repostería al azar), deberá elaborar su lista de insumos (cantidad, calidad y especificaciones precisas).</p> <p>Práctica: En segundo lugar, se le dará insumos para la preparación de un plato y un postre/una torta decorada o rellena. El participante lo elaborará frente al instructor, allí el mismo podrá calificar su desempeño.</p> <p>Criterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sigue las instrucciones eficientemente - Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados - Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes - Valora las reglas de las 5 "S" - Cuida los elementos de trabajo - Cuida la presentación final del plato elaborado 	10 horas

Perfil del egresado
Al finalizar el curso, el egresado podrá organizar las actividades culinarias según menú, conforme a la demanda del cliente y al volumen de producción previsto por el establecimiento, preservando la seguridad alimentaria.

Podrá desempeñarse en:
Establecimientos que elaboran pastelería artesanal para la venta al público:
- Restaurantes, servicios de catering social o corporativo, pizzerías o similares.
- Hoteles con servicio de alimentos y bebidas para huéspedes y/o terceros (servicios de restaurante, buffet, autoservicio, etc.).
- Microemprendimientos
- Elaboración por encargo o en pequeña escala de pastelería artesanal para consumo doméstico o reventa.

ESTA ES LA FIRMA ORIGINAL

Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

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

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Cocina	A gas y/o eléctrico	2 unidades
Multiprocesador	Eléctrico	1 unidad
Mixer	Eléctrico	1 unidad
Cuchillo	Acero inoxidable. Tipo cocinero	5 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lts	2 unidades
Balanza	Electrónica	2 unidades
Horno	Eléctrico. Capacidad mínima 40lts	2 unidades
Microondas	Eléctrico.	1 unidad
Batidora	Eléctrica manual.	2 unidades
Mesada de trabajo (1 x 2 mts)	Fórmica y/o acero inoxidable	2 unidades
Licuadora de 1.5lts	Eléctrica.	2 unidades
Pileta de lavar	2 bachas de 0.70x1.50	1 unidad
Estante de utensilios estándar	Racks metálicos	1 unidad
Amasadora, Refinadora	Manual y/o eléctrica	1 unidad

Obs. Las máquinas o equipos deben adecuarse al lugar donde se desarrolla el curso. Esta es una lista básica de equipamientos.

2. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes para las clases.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Juegos de espátula.	De goma (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Batidor resistente	De alambre manual.	5 unidades
Juego de bols plásticos en diferentes tamaños.	Aptas para mezclar mise en place y almacenar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Rallador	De metal	5 unidades
Fuentes de varios tamaños apto para horno	Porcelana, vidrio, aluminio (dos de cada uno)	6 unidades
Colador	Para fideo. Tamaño grande 1/2 x 1/2	3 unidades
Palote	Para amasar de madera.	3 unidades

Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	3 juegos
Pinceles	De silicona para panadería	5 unidades
Placa	Para horno	2 unidades
Manga para decorar/picos	De tela o plástico	5 unidades
Juegos de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	2 juegos
Juegos de bols	De aluminio y/o acero inoxidable, aptos para mezclar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Cucharas medianas	De plástico o madera	5 unidades
Juego de tenedor	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de cuchillo	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Cuchara	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Cucharita	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Ollas varios tamaños.	Aluminio y/o Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	2 unidades
Juego de Sartenes varios tamaños.	Aluminio, Acero inoxidable y/o teflonado (juego de 3 sartenes mínimo)	2 juegos
Trapos de Cocina	100% algodón	10 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, Mango plástico (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Tablas plásticas de picar tamaño estándar (chico, mediano, grande)	Varios colores	5 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	5 unidades
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	5 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao' poi para montaje de productos.	Para lograr buena presentación de productos	2 unidades
Lana de acero	Para lavar utensilios	5 paquetes
Basureros	Plásticos con tapa de 40 lts	2 unidad
Papel	Aluminio (rollo de 15mts)	1 unidad
Papel	Film (rollo de 20mts)	1 unidad
Papel	Manteca (pliegos)	3 unidades
Harina	Tipo 000	10 kg
Harina	De maíz	3 kg.



ES COPIA FIJA DEL ORIGINAL

Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, comprometida con la calidad, innovación e inclusión.

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Almidón	De mandioca	3 kg.
Levadura	Pan, líquido, polvo	1kg
Leche	Entera	12 litros
Grasa	Vegetal	5 kg
Margarina	vegetal	5 kg
Azúcar	Blanca	5 kg
Sal	Fina	2 kg
Huevos	Tipo A	25 docenas
Quesos	varios	10 kg
Aceite	litro	15 litros
Cebolla	Diferentes variedades	5 kg
Tomate	Diferentes variedades	10 kg
Zanahoria	Diferentes variedades	2 kg
Zapallo	Diferentes variedades	2 kg
Locote	Diferentes variedades	5kg
Especias	Varias	5 kg
Pollo	Entero	5 unidad
Cortes	De carne	15 kg
Caldo	En cubo	12 unidades
Arroz	Tipo 000	5 kg
Legumbres	Diferentes variedades	3 kg
Fideos	Diferentes tipos según plato a preparar	5 kg
Pescados	Diferentes variedades	3 kg
Atún	Al agua	2 latas
Frutos	secos	3 kg
Menudencias	Diferentes variedades	2 kg
Jamón	cocido	2 kg
Queso	Para sándwich	2 kg.
Galleta	molida	1 kg
Mandioca	Diferentes variedades	5 kg
Miel	De abeja	1/2 litro

ES COPIA FÍSICA DEL ORIGINAL



Altura Nro. 175 c/ Eligio Ayala
Asunción - Paraguay

Idalia A. Ortega (59521) 495-4878
Secretaria General

SINAFOCAL

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Detergente	Para lavar utensilios	5 litros
Hipoclorito de sodio	Para lavar utensilios	4 litros

Obs. Esta es una lista básica de materias primas e insumos según programa a desarrollar.

Este curso deberá incluir los insumos para la preparación de los alimentos, ingredientes para ensalada variadas, ingredientes para platos individuales, ingredientes para decoración de frutas, ingredientes para mesa buffet y mesa americana, ingredientes para comida rápidas, ingredientes para comida internacionales e ingredientes para repostería.

3. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje.

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de aurífono 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
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruido: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimediales, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
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

c/n: Cantidad Necesaria

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

4. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes al inicio del curso.



ESTA COTIA ES DEL ORIGINAL

Misión: Entidad reguladora de la formación y capacitación laboral que impulsa el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Denominación	Características	Cantidad por participante
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
Delantal y gorro tipo cocinero	de tela color blanco 100% algodón, tamaño al grupo curso con logo impreso a color del MTESS-SINAFOCAL, con bolsillo.	1
Trapos de cocina	De 100% algodón, con bordado del logo del SINAFOCAL	1 par
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforecente.	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Manual recetario	Fotocopia anillada	1

5. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad por Beneficiario Egresado
Horno	Eléctrica de capacidad mínima de 40 litros, 220v – 50hz, 1500w, Temporizador de 120 minutos, Control de temperatura de 250° grados Puerta de vidrio templado, con logo del MTESS- SINAFOCAL. El mismo debe estar contenido en su caja original	1
Placa de cocina	Eléctrica. De 1 hornalla. Cocción a inducción. Panel táctil Bloqueo de seguridad. Timer digital. Protección contra el sobrecalentamiento. Potencia: 2000 Watts. Tension Eléctrica: 220 VOLTIOS. Con logo del MTESS- SINAFOCAL. El mismo debe estar contenido en su caja original	1



COPIA FIRADA OFICIAL

Not. Idaia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Lic. Ezequiel Gómez
Coordinador Ejecutivo del Programa de Formación
SINAFOCAL-MTESS