

RESOLUCIÓN SNFCL N° ...538/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO  
"COCINERO" EN LA MODALIDAD PRESENCIAL. -----

Asunción, /4 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 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 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 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.-----

**Que,** 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. -----

**Econ. Alfredo Javier Mongelós G.**  
Secretario Técnico Interino  
SINAFOCAL



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. 1°** 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. 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. -----



*[Firma manuscrita]*

Econ. Alfredo Javier Mongelós G.

Secretario Técnico Interino  
SINAFOCAL

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



*[Firma manuscrita]*  
Not. Idilia 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.

<b>Nombre del curso:</b> Cocinero		
<b>Objetivo General:</b> Cocinar platos, salados y dulces nacionales e internacionales, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos		
<b>Duración total del curso:</b> 160 horas		<b>Modalidad:</b> Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Estructura y organización de la cocina	<b>Objetivo del módulo:</b> Reconocer la estructura, la organización y las medidas de seguridad a tener en cuenta a la hora de montar una cocina.	15 horas
	<b>Contenidos/desarrollo:</b> <b>Conceptuales</b> <b>Introducción a la Cultura Emprendedora.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características Emprendedoras Personales</li> <li>- Generación de Ideas de Negocios</li> <li>- Costo de producción</li> <li>- Costo fijo y variable</li> <li>- Metas financieras.</li> <li>- Estructura del Plan de negocios</li> <li>- Equipamientos de trabajo y materiales</li> <li>- conformación de una Brigadas de cocina</li> </ul> <b>Procedimentales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa)</li> <li>- Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo</li> <li>- Elaboración de Plan de Negocios</li> <li>- Planificación Estratégica</li> <li>- Elaboración de Presupuesto</li> <li>- Estructura del Sistema Financiero</li> <li>- Perfil ideal de un profesional gastronómico</li> <li>- Aplicación de Seguridad e Higiene en la cocina</li> <li>- Competencias básicas para montaje de cocinas</li> </ul>	
	<b>Evaluación del módulo</b>	
	<b>Escenario:</b> 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	
	<b>Criterio de evaluación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la seguridad e higiene en la cocina</li> <li>- Reconoce los equipamientos y los materiales con que debe contar una cocina</li> <li>- Valora las competencias básicas para el montaje de una cocina</li> </ul>	

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Not. Irali A. Ortega Soley  
Secretaria General

Lic. Petrus...  
Coordinador Técnico de la Formación  
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.



Módulo 2

Introducción al  
arte culinario y  
las buenas  
prácticas

**Objetivo del Módulo:** Identificar los elementos que sirven de base en el arte culinario, cuidando en todo momento las buenas prácticas.

**Contenidos/desarrollo:**

**Conceptuales**

Buenas prácticas de manipulación de alimentos

Peligros y puntos críticos de control.

BPM Buenas Prácticas de elaboración.

Introducción a la Gastronomía.

- Manipulación de alimentos.
- Esterilización de productos.
- ETAs Enfermedades transmitidas por alimentos.

Las carnes (carnes y pescados)

- Conservación y envasado
- Congelado
- La salmonella
- Bacterias propias de la carne
- Tipos de cocción
- Carnes rellenas
- Tipos de Cortes de Carne

**Procedimentales**

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Análisis de peligros y puntos críticos de control.

Aplicación de buenas Prácticas de elaboración.

- Manipulación de alimentos.
- Esterilización de productos.
- ETAS Enfermedades transmitidas por alimentos.

Las carnes

- 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**

- 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

**Introducción a la Gastronomía.**

- 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

Es copia del ORIGINAL

Not. Id. A. Ortega Soley  
Secretaría General  
SINAFOCAL






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



<p><b>Módulo 4</b></p> <p><b>La cocina internacional</b></p>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b> Cocinar platos internacionales, identificando diferencias y particularidades</p> <p><b>Contenidos/desarrollo:</b></p> <p><b>Conceptuales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historia: Cocinas Internacionales.</li> <li>- Introducción a la cocina del mundo y países.</li> <li>- Las pastas: Frescas y Secas. Ideas de Buffet de Pastas</li> <li>- Salsas madres y derivadas</li> <li>- Las tartas saladas</li> <li>- Pizzas, Calzones y planificación básica</li> <li>- Ensaladas del Mundo. Guarniciones</li> <li>- El mole, los chiles, nixtamalización</li> <li>- Especias y condimentos culinarios</li> </ul> <p><b>Contenidos Procedimentales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de platos internacionales: Cocina Brasileira, Cocina Peruana, Cocina del Caribe, Cocina Mexicana, Cocina Francesa, Cocina Italiana, Cocina Asiática.</li> <li>- 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.</li> <li>- Clases presenciales</li> </ul> <p><b>Evaluación del módulo</b></p> <p><b>Escenario:</b> Los participantes recibirán una lista de 4 platos internacionales y se les pedirá preparar uno. El instructor monitoreará todo el proceso.</p> <p><b>Criterio de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>- Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>- Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>- Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>- Cuida los elementos de trabajo</li> <li>- Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	<p><b>60 horas</b></p>
<p><b>Módulo 5</b></p> <p><b>La comida rápida y los bocaditos</b></p>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b> Elaborar comidas rápida y bocaditos respetando las buenas prácticas</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b></p> <p><b>Conceptuales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El concepto de la comida rápida, aceptación en el mercado y posibilidades comerciales.</li> <li>- Combinaciones nutritivas dentro de la pirámide alimentaria</li> <li>- Platos aplicados al fast food y finger food.</li> <li>- Bocaditos clásicos: salados</li> <li>- Bocaditos gourmet: salados</li> <li>- Producción y Conservación</li> </ul> <p><b>Contenidos Procedimentales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recetas Fast Food y Finger Food: Empanadas fritas y horno, rellenos básicos, tartas destapadas, sándwiches tradicionales,</li> </ul>	<p><b>25 horas</b></p>



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. Albondiguillas de pollo y carne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El montaje y servicio de mesas para buffet.</li> <li>- Tipos de servicio gastronómicos</li> <li>- Clases presenciales</li> </ul> <p><b>Evaluación del módulo</b></p> <p><b>Escenario:</b> 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><b>Criterio de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>- Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>- Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>- Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>- Cuida los elementos de trabajo</li> <li>- Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	
<b>Evaluación final</b>		<b>Duración</b>
<p><b>Escenario.</b> 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><b>Práctica:</b> 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><b>Criterios de evaluación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>- Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>- Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>- Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>- Cuida los elementos de trabajo</li> <li>- Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>		<p><b>10 horas</b></p> <p>Lic.  Coordinador de la Formación</p>

#### 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.



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
Licuada 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	3 unidades
Palote	Para amasar de madera.	3 unidades

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.

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 poí 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.

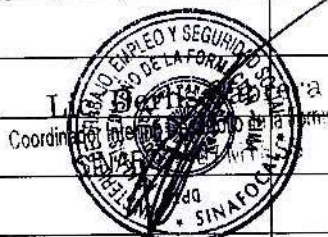
Lic. Delfina...  
Coordinadora General de la Formación

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 impulse el desarrollo del capital humano para un Paraguay más competitivo y sostenible.

Almidón	De mandioca	3 kg.
Levadura	Pan, liquido, polvo	1kg
Lecche	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 FIEL 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.

Turbo-Nro-175 c/ Eligio Ayala  
Asunción - Paraguay  
Secretaría General  
SINAFOCAL

www.sinafocal.gov.py

info@sinafocal.gov.py

@sinafocaloficial  
@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.

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

Obs. Está 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 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
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 Acrilica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrilica o Convencional.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	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.

ES COPIA FIEL 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 fosforescente.	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



ES COPIA DEL ORIGINAL

Net. Idalia Ortega Soley  
Secretaría General  
SINAFOCAL

