

RESOLUCIÓN SNFCL N° ...539/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO "PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BÁSICA" EN LA MODALIDAD PRESENCIAL. -----

Asunción, 14 de agosto de 2025.

VISTO: El Memorandum 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 "Pastelería y Repostería Básica", 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 necesidades de la ciudadanía. -----

Econ. Alfredo Javier Munguía
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

1

RESOLUCIÓN SNFCL N° ...539/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO "PASTERERÍA Y REPOSTERÍA BÁSICA" EN LA MODALIDAD PRESENCIAL. -----

Que, la malla curricular del curso denominado "Pastelería y Repostería Básica" 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 "Pastelería y Repostería Básica", en la modalidad presencial, con una duración de 120 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. -----


Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Not. Idalina A. Ortega Soley
Secretaría General
SINAFOCAL

Nombre del curso: Pastelería y Repostería Básica		
Objetivo General: Elaborar productos de pastelería, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.		
Duración total del curso: 120 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Introducción a la pastelería	Objetivo del Módulo: Identificar los elementos que sirven de base en la planificación de la elaboración de productos de pastelería, cuidando en todo momento las buenas prácticas	10 horas
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> - Historia de la Pastelería clásica. Materias primas. Características, composición, calidad, clasificación, almacenamiento, propiedades, conservación. Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de harinas, agua y sal - Clasificación de edulcorantes, aditivos y coadyuvantes - El huevo y materias grasas - La leche, cacao y el chocolate - Frutos secos y especias - Las frutas y su uso 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: El participante recibirá un listado de las materias primas, clasificará según sus tipos, características, calidad, composición, propiedades. Y sugerirá donde almacenarnos y como conservarlos	
Módulo 2 Elaboración de productos de pastelería básica	Criterio de evaluación <ul style="list-style-type: none"> - Identifica los ingredientes para la elaboración de productos - Identifica los tipos y características de materias primas básicas en la pastelería. - Es ordenado y cuida su lugar de trabajo 	50 horas
	Objetivo del Módulo: Elaborar productos de pastelería con calidad, cuidando las buenas prácticas y respetando las recetas	
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de insumos necesarios para la elaboración de diferentes productos de pastelería - Origen de algunos productos y recetas. - Formulación y elaboración de procedimientos para la obtención de los productos. - Buenas prácticas de higiene y salud. - Recetas de diferentes productos y derivados. - Identificar los diferentes tipos de costos y sus elementos. Procedimentales: Elaboración de: <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, emulsionado, laminado, hojaldrado. 	

Lic
Coordinador
SINAFOCAL



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

	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora productos hechos a base de masas, pastas, postres y restos de productos, de acuerdo a recetas a básicas y proponer medidas de corrección de las mismas. - Elabora mermeladas, jaleas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, rellenos dulces para su posterior aplicación en recetas - Masas batidas livianas y cremas calientes - Masas batidas pesadas - Merengues y familias de cremas - Masas quebradas - Pan dulce, rosca de pascua, budín inglés, galletitas navideñas. Muffins tradicionales vainilla y chocolate. Bombones amasados. - Medialunas masa única real. Brownie. Pie de limón. <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El participante elaborará una lista de insumo según receta de cada producto específico para su elaboración y durante el proceso deberá explicar el procedimiento. 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 - Cuida los elementos de trabajo - Cuida la presentación final de lo elaborado. 	
<p>Módulo 3 Elaboración de productos de repostería</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elabora productos de repostería respetando las buenas prácticas y la naturaleza de cada uno.</p> <p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de insumos necesarios para la elaboración de diferentes productos de repostería - Origen de algunos productos y recetas. - Formulación y elaboración de procedimientos para la obtención de los productos. - Buenas prácticas de higiene y salud. - Recetas de diferentes productos y derivados. - Identificar los diferentes tipos de costos y sus elementos. <p>Procedimentales:</p> <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chocolatería: Tipos y calidad de la materia prima, tratamiento, almacenamiento, conservación. - Azúcares y masas batidas líquidas: Identificar y elaborar operaciones con caramelo, confites. Tipos y calidad de la materia prima, tratamiento, almacenamiento, conservación. - Decoración de elaboraciones de pastelería y repostería o similares. - Semifrios. Postres de vitrina. - Masa frita: Donas, Bollos. - Tortas rellenas y decoradas. - Decoración básica con manga. 	<p>50 horas</p>

ESCOPIA DEL DEL. O. IGORAY

Not. A. Ortega Soler
SINAFOCAL

Lic. Derlis Cabre
Coordinador
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>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Los participantes recibirán una lista de 4 productos diferentes de repostería y se les solicitará preparar dos de ellos. 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. - Cuida los elementos de trabajo. - Cuida la presentación final del plato elaborado. 	
Evaluación Final		Duración
<p>Escenario El participante recibirá una lista de 3 productos (panes o repostería al azar), donde deberá nombrar la lista de insumos necesarios para la preparación de estos productos (cantidad, calidad y especificaciones precisas).</p> <p>Evaluación Práctica Se solicitará la preparación de un tipo de producto elaborado durante el curso /una torta decorada o rellena. El instructor calificará su desempeño durante el proceso de elaboración</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 - Cuida los elementos de trabajo - Cuida la presentación final del plato elaborado 		10 horas

Perfil del egresado

Al finalizar la capacitación el participante será capaz de elaborar productos de pastelería y repostería básica, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

Podrá desempeñarse en:

Establecimientos que elaboran pastelería artesanal para la venta al público:

- Panaderías.
- Pastelerías
- Panaderías-confiterías.
- Confiterías
- Cafeterías.
- Heladerías.
- Establecimientos que elaboran pastelería artesanal integrada a servicios gastronómicos en general:
- 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.



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

TECNOLOGÍA DEL ORGANISMO

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Cocina	A gas o eléctrica	2 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lts	2 unidades
Balanza	Electrónica	2 unidades
Horno	Eléctrico, capacidad mínima de 60lts	2 unidades
Microondas	Eléctrico.	1 unidad
Batidora	Eléctrica manual	2 unidades
Amasadora	Eléctrica y/o manual.	1 unidad
Mesada de trabajo	Fórmica o acero inoxidable, 1 x 2mts	2 unidades
Licuada	Eléctrica, de 1,5 lts	2 unidades
Pileta de lavar	2 bachas de 0.70x1.50	1 unidad
Estante de utensilios estándar	Racks metálicos o madera, 90cm de Ancho x 45cm de Profundidad, mide 1,83m de altura en total.	1 unidad

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



2. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes.

Especificación	Características mínimas	Cantidad
Juegos de espátula.	De goma (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Batidor resistente	De alambre manual.	5 unidades
Rallador	De metal	5 unidades
Juego de bols	plásticos en diferentes tamaños. Aptas para mezclar mise en place y almacenar	10 unidades
Fuentes de varios tamaños apto para horno.	Porcelana, vidrio, aluminio (dos de cada uno)	6 unidades
Palote	Para amasar de madera.	5 unidades
Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Juego de colador varios tamaños	Plástico (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Pinceles	De silicona para panadería	5 unidades
Placa	Para horno	2 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.

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 o acero inoxidable. Aptos para mezclar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Cucharas medianas	De plástico o madera	6 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.	Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	2 unidades
Juego de Sartenes varios tamaños.	Teflonado (juego de 3 sartenes mínimo)	1 unidad
Trapos de Cocina	100% algodón	10 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, mango plástico (juego de 3 sartenes mínimo)	5 unidades
Tabla Plástica de picar tamaño	De plástico, tamaño (chico, mediano, grande). Colores varios.	5 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	5 unidades
Esponja de tejido	Virulana	5 paquetes
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	5 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao'poi	Tamaño mediano. Para montaje de productos	2 unidades
Papel	Aluminio (rollo 15mts)	1 unidad
Papel	Film (rollo 20mts)	1 unidad
Papel	Manteca (pliegos)	3 unidades
Basureros	Plástico con tapa de 40 litros	2 unidades
Harina	Tipo 000	50 kilos
Harina	Tipo 0000	50 kilos
Harina	Leudante	50 kilos
Harina	Integral	10 kilos
Harina	Salvado	10 kilos
Levadura	En pan o polvo	5 kilos
Leche	Entera	12 litros
Leche	Descremada	5 litros
Grasa	Vegetal	5 kilos
Margarina	Vegetal	5 kilos

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.

Azúcar	Blanca	50 kilos
Sal	Fina	2 kilos
Crema	De leche	10 litros
Dulce	De leche	3 kilos
Dulce	De Guayaba	3 kilos
Durazno	En almíbar	5 latas
Cerezas	En almíbar	5 latas
Ron	Botella	1 litro
Coco	Rallado	5 kilos
Chocolate	En polvo	1 kilo
Chocolate	De cobertura	2 kilos
Bicarbonato	Sódico	1 kilo
Sésamo	semilla	1 kilo
Canela	En polvo	1 kilo
Extracto de malta	Esencia	½ kilo
Esencias Necesaria	varias	2 litros
Uva pasa	Paquete o a granel	2 kilos
Frutas brillantadas	Paquete o a granel	2 kilos
Hortalizas	Zanahoria, zapallo y cebolla	2 kilos
Ajo	----	5 cabezas
Fécula	De maíz	2 kilos
Crema	chantilli	2 kilos
Queso	varios	1 kilo
Huevos	Tipo A	10 docenas
Azúcar	Impalpable	3 kilos
Aceite	De girasol	5 litros
Pirotines	De papel, varios tamaños	5 paquetes
Detergente	para lavar utensilios	5 litros
Hipoclorito de sodio	para lavar utensilios	5 litros

Observaciones: 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 panadería e ingredientes para confitería en general. -

Lic. Denis Cáceres
Coordinador de la Formación

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	1 unidad

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.

	VGA/HDMI, USB, Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	
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 multimedia, 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.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

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

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

Denominación	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
Manual de recetario	Fotocopia anillada	1 por participante
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1 por participante
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1 por participante
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 por participante
Tropos de cocina	De 100% algodón, con bordado del logo del SINAFOCAL	1 par

5. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

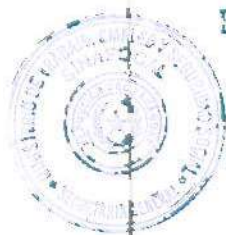
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Visión: Institución líder en políticas de regulación de formación y capacitación laboral con reconocimiento nacional e internacional, competitiva por 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.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por beneficiarios 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
Batidora	Eléctrica con pedestal y uso manual, mínimo 3 velocidades y 150 W mínimo de potencia, bowls de plástico y/o inoxidable, capacidad mínima. 2 lts. El mismo debe estar contenido en su caja original	1
Licuada	Eléctrica. Capacidad mínima de 1,5lts, 2 velocidades mínima. Potencia mínima de 500W. El mismo debe estar contenido en su caja original	1



ES COPIA DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaría General
SINAFOCAL