

RESOLUCIÓN SNFCL N° ...560/2025

**POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO
“INDUSTRIALIZADOR ATESANAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS” EN LA MODALIDAD
PRESENCIAL.**

Asunción, 14 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 “Industrializador Artesanal de Frutas y Hortalizas”, 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.

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

Eugenio Alfredo Javíer Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

1

Misión: 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° 560/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO “INDUSTRIALIZADOR ATESANAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS” EN LA MODALIDAD PRESENCIAL.

formación ofrecidos por la institución, con el fin de satisfacer las expectativas y requerimientos de la ciudadanía.

Que, la malla curricular del curso denominado “Industrializador Artesanal de Frutas y Hortalizas” 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 “Industrializador Artesanal de Frutas y Hortalizas”, en la modalidad presencial, con una duración de 90 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

Nombre del curso: Industrializador artesanal de frutas y hortalizas

Objetivo General: Aplicar las técnicas de elaboración, conservación y envasado de frutas y hortalizas para su industrialización y posterior comercialización, bajo normas de calidad y seguridad.

Duración total del curso: 90 horas

Modalidad: Presencial

MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Preparación y manipulación de frutas y hortalizas	<p>Objetivo del módulo: Preparar el lugar de trabajo y los productos para su elaboración.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Seguridad Laboral y personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomía. El método de las 5 S. - Higiene personal. Lavado de manos, diferencia entre limpieza y desinfección. Uniformes, importancia. - P.P.A.A. Caidas. Cortes. Electrocución. Quemaduras. Combustión Mobiliario. Equipos de Cocina. Utensilios básicos. - Limpieza del local. - Desinfección. Productos. Técnicas. Dosis. - Residuos. Basuras recicladas. Clasificación. Colores. <p>Seguridad y soberanía alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto <p>Selección y clasificación de frutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importancia del cuidado de las frutas como parte de la Industrialización. - Cuidado e higiene de los elementos de trabajo. - Principio de la conservación de los alimentos. - Métodos de higiene. Uñas, manos, pelo, etc. - Importancia del uso de uniforme y tapabocas. <p>Manipulación de frutas y hortalizas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos. - Métodos. - Almacenaje: tipos de Intoxicación alimentaria. 	15 horas



ES COPIA DE UN ORIGINAL

Not. Idalia A. Chaga Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Contagio. Prevención. - Microorganismos patógenos. - Leyes vigentes. - Entes controladores: INTN, Ministerio de salud, INAN, Municipalidad de Asunción. - Responsabilidad. Autoestima. Autocontrol. 	
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario:</p> <p>Los participantes observarán un video y tomarán nota de acciones incorrectas sobre la seguridad, la limpieza de las frutas y hortalizas que se visualicen, luego presentará sus notas en plenaria.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valora las normas de seguridad aplicados a la manipulación de frutas y hortalizas - Identifica los productos tóxicos - Reconoce los peligros en la manipulación - Es critico y ordenado 	
<p>Módulo 2</p> <p>Elaboración de productos a partir de frutas y hortalizas</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar productos alimenticios para su comercialización, aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Procedimiento de Elaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección, clasificación y limpieza de frutas. - Proceso de pelar, despulpar, pesaje y adición de insumos. - Tiempo de cocción. - Punto de las mermeladas, dulces - Pasteurización, refrigeración y congelación - Envasado - Etiquetado <p>Preparación de:</p> <p>Mermeladas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naranjas, frutillas, guayabas, Tomates, mango, uvas, piñas, bananas y pomelo, grosella, mamón, calabaza y sandia. <p>Dulces de:</p>	<p>55 horas</p>

ES COPIA DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Lic. Delfina Cabrería
Coordinador Interino - Control 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Mamón en almíbar, batatas en almíbar, Frutilla en almíbar, pomelo en almíbar, mandarina en almíbar, piñas en almíbar, zapallo en almíbar, calabazas en almíbar, dulce de sandía, dulce de poroto. <p>Frutos Deshidratados de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banana, naranja y piña <p>Licores y jugos concentrados de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frutilla, naranja y pomelo 	
	<p>Procedimiento de Elaboración pikles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección y clasificación - Limpieza de hortalizas - Proceso de pelar, despulpar, pesaje y adición de insumos. - Tiempo de estacionamiento en salmuera, vinagres, y aceites. - Esterilización, refrigeración y congelación - Envasado y etiquetado. 	
	<p>Preparación de pikles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mixtos, cebollines, pimientos agridulces, chiles, repollitos de Bruselas, pimientos rojos, pepinos en vinagre, berenjena, en conserva, zanahorias cortadas en juliana, extractos de tomates, tomates al natural, ajos al aceite, pikles de rabanitos, chauchas al natural 	
	<p>Procedimiento de Elaboración de aderezos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección y clasificación de hortalizas - Limpieza de hortalizas - Proceso de pelar, despulpar, pesaje y adición de insumos 	
	<p>Preparación de aderezo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salsa de ajo - Salsa de albahaca, perejil y combinaciones varias - Mayonesa casera - Deshidratación de: tomate, perejil, albahaca y oregano 	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>El participante recibirá una orden de trabajo donde detallará los pasos a seguir para la preparación del producto solicitado.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p>	



ES COPIA FÍSICA DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Lic. Bertha Gómez
Coordinadora de Desarrollo 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Sigue las instrucciones eficientemente en la elaboración de alimentos - Cuida la higiene y las buenas prácticas durante la preparación - Respeta los ingredientes de la receta, necesarios para la elaboración de diferentes platos - Presenta los platos atractivamente - Mantiene ordenado su lugar de trabajo 	
Módulo 3 Envasado y comercialización del producto	<p>Objetivo del Módulo: Comercializar alimentos elaborados y envasados, calculando sus costos y cumpliendo con las disposiciones legales.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Procedimientos para el envasado del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección y elección de frascos envases. - Sellado del frasco u otros envases. - Utilización de conservantes. - Equipos manuales e industriales para envasar y sellar. - Etiquetado y control de calidad. <p>Control de Stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto. Importancia. Métodos. - Tiempos. Vencimiento. - Calorías: Componentes nutricionales. - Productos naturales. Calidad. <p>Ventas directas e indirectas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ventas. - Costo. - Ganancias - Costo de Inversión. - Rentabilidad - Comercialización - Exportación <p>Documentos comerciales</p>	15 horas <div style="text-align: right;">  Lic. Zerlina Gómez Coordinadora del Programa de la Formación SINAFOCAL ESTÁNDAR DE CALIDAD </div>

ES COPIA FAL DEL ORIGINAL

Not. Idalí A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL

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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Importancia de la formalización - Facturas, requisitos. Tipos. Formas. Tiempos. - Impuestos (IVA, IRPC). - El RUC (obligaciones, ventajas). - Registro diario. Ingresos y egresos. 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: <p>Se les solicitará a los participantes que calculen el costo de tres productos (memelada, dulce, pikles) y la confección de facturas de los mismos.</p> Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> - Calcula eficientemente los costos de los productos de venta - Confecciona facturas - Calcula el IVA - Maneja su impulsividad - Controla el stress 	
	Evaluación final	Duración
Escenario <p>Los participantes recibirán fotos de diferentes momentos de la manipulación y venta de alimentos en un local, luego de chequear las normas de higiene, la calidad de los productos exhibidos, confeccionarán la factura de los productos comprados por un cliente hipotético.</p> Criterios de evaluación <ul style="list-style-type: none"> - Confecciona facturas - Calcula el IVA - Maneja su impulsividad - Reconoce la manipulación correcta de los productos en la comercialización (fecha de vencimiento, fecha de elaboración, con ingredientes especiales, etc.) 	5 horas	

Perfil de egreso

El egresado será capaz de adquirir conocimientos sobre las distintas actividades productivas relacionadas con los procesos artesanales de industrialización en pequeña escala de frutas y hortalizas, los procesos básicos y la posterior comercialización, bajo normas de calidad y seguridad



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Not. Id. a M. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



VERDE CABRAL
NOTARIA 100
MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL
SINAFOCAL

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.

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Heladera	Eléctrica con freezer no frost Capacidad 370 Litros 2 puerta	1
Cocina	A gas con 4 hornallas	2
Licuadora	Eléctrica, capacidad mínima de 1,5 Lts, mínimo de 2 velocidades	2
Microondas	Eléctrico, mínimo de 30 lts	1
Cacerolas	De hierro de 3 litros como mínimo	4
Coladores Manuales	Distintos tipos y tamaños	6
Tabla de Picar	Madera y/o plástico	6
Cuchillos	de acero inoxidable	6
Espátula grande	Madera	6
Cucharas grandes	Plásticos o siliconas	6
Espumaderas	de acero inoxidable con mangos de plásticos duros	6
Bols	Plásticos Duros o melamina	6
Recipientes con cierre hermético	Plásticos duros tipo tupper	6
Vasos medidores	Plásticos duros	5
Balanzas	Hasta 50 kilos	1
Cucharas pequeñas	Acero inoxidable	10
Tenedores pequeños	Acero inoxidable	10
Pela frutas	Acero inoxidable	10
Garrafas	de 13 kg.	2
Platos de varios tamaños	Plásticos duros o melamina	10
Reloj	Tipo despertador	1
Baldes con tapas	Plásticos duros	5
Basureros grandes	Plásticos duros	2
Embudos de varios tamaños	Plásticos duros	5
Jarros	Acero Inoxidable	10
Tapa Boca	De tela	50

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Tomates	Kilos	20Kg



ESCUELA FIEL DEL CICLO

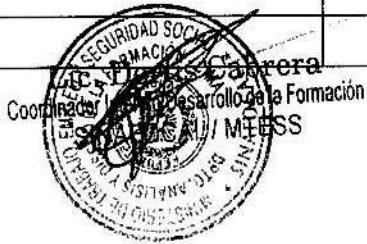
Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Lic. Delia Camara
Coordinador Interino Desarrollo de la formación
SINAFOCAL MESS

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.

Cebollas	Kilos	10 Kg.
Manzana	Kilos	20 kg.
Pera	Kilos	10 Kg.
Zanahoria	Kilos	20 kg.
Naranjas	Kilos	20 Kg.
Frutilla	kilos	10 kg.
Guayaba	kilos	10 kg.
Mango	kilos	10 kg
Uvas	kilos	10 kg
Piña	kilos	10 kg.
Banana	kilos	10 kg
Pomelo	kilos	20 kg
Mamón	kilos	5 kg
Batata	kilos	10 kg
Mandarina	kilos	10 kg
Zapallo	kilos	10 kg
Calabaza	kilos	10 kg
Sandia	kilos	10 kg
Grosella	Kilos	5 kg
Pimientos	kilos	2 kg
Repollo de Bruselas	kilos	2 kg
Pepino	kilos	2 kg
Vinagre	litros	5 lts
Berenjena	kilos	3 kg
Albahaca	mazo	10
Acelga	mazo	10
Perejil	mazo	10
Ajo	cabezas	30
Chauchas	Kilos	3 kg
Limón	Kilos	3 kg.
Poroto	Kilos	5 kg
Oregano	Kilos	½
Perejil y albahaca	Kilos	1/2
Azúcar	kilos	50 kg
Aceite	Litros	10 litros



Coordinador de Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MEESS

ESTADO PARAGUAY
MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Int. Idalia A. Orellana /
Sesión de Grado / Sí
C/CITIC

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.

Sal	Kilo	1 kg
Huevo	plancha	5 docenas
Trapos de Cocina	De tela	20
Frascos con tapas	Plástico PVC de 500 gr.	200
Frascos con tapas	Plástico PVC de 1000 gr.	200
Jarras y Tazas	Plástico	10
Guantes	De látex	1 caja de 100 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	5 unidades
Hipoclorito de sodio		4lts
Detergente		5lts

c/n: cantidad necesaria.

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

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



ES COPIA FAMIL DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



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.

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

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
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforecente.	1
Remera	De algodón color blanco con logo a color MTEySS-SINAFOCAL	1
Gorro tipo cocinero	de tela color blanco 100% algodón, tamaño al grupo curso con logo impreso a color del MTEySS- SINAFOCAL, con bolsillo.	1
Manopla	De tela	1 par
Delantal	De tela con logo impreso del MTESS y SINAFOCAL	1

5. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por Beneficiario Egresado
Placa (cocina)	Eléctrica 1 hornalla placa infrarroja. Potencia mínima 1200w, para todo tipo de ollas, 3 regulador de temperatura mínimo. El mismo debe estar contenido en su caja original	1
Licuadora	Eléctrica. Capacidad mínima de 1,5lts, 2 velocidades mínima. Potencia mínima de 500W. El mismo debe estar contenido en su caja original	1
Olla de hierro	Capacidad mínima de 4 litros, con tapa de hierro y/o vidrio templado	1
Juego de colador varios tamaños	Malla de acero inoxidable (juego de 3 coladores mínimo)	1
Juego de bols plásticos	en diferentes tamaños (juego de 3 bols mínimo)	1
Espátula	De madera, mínimo 30 cm	1

ES COPIA FÍSICA DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Vitega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL

Lic. Delia Cabrera
Coordinadora de Implementación de la formación
SINAFOCAL / MTESS

