

RESOLUCIÓN SNFCL N° 528/2025

**POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO
“PANADERO - CONFITERO” 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 “Panadero - Confitero”, 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 formación ofrecidos por la institución, con el fin de satisfacer las expectativas y requerimientos de la ciudadanía.

1

Econ. Montserrat Munguía G.
Econ. Alfredo Javier Munguía G.

Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

Iturbu Nro 175 D. Edificio Ayacucho
Asunción - Paraguay

(59521) 495-4878



www.sinafocal.gov.py



info@sinafocal.gov.py

@sinafocaloficial

@sinafocal

@sinafocal

RESOLUCIÓN SNFCL N° 528/2025

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

Que, la malla curricular del curso denominado "Panadero - Confitero" 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 "Panadero - Confitero", 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 FIE DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Nombre del curso: Panadero Confitero		
Objetivo General: Elaborar productos de panadería y confitería utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.		
Duración total del curso: 120 horas		Modalidad: Presencial
MODULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por modulo (HORAS)
Módulo 1 Introducción a la panificación	<p>Objetivo del Módulo: Identificar los elementos que sirven de base en la planificación de la elaboración de panes, cuidando en todo momento las buenas prácticas</p> <p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historia del Pan / Tipos de Ingredientes y Propiedades - Orígenes del Pan – Beneficios - Tipos de harinas panificables - Tipos de Levaduras– Utilización correcta y almacenamiento. <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación según el tenor de azúcar de productos. - Almacenamiento de las harinas e ingredientes de la panificación. - Clasificación de las levaduras <p>Evaluación del módulo:</p> <p>Escenario: El participante recibirá una lista de Harinas clasificará según sus tipos, su tenor en azúcar y sugerirá donde almacenarlos.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica los ingredientes para la elaboración de panes Identifica los tipos de harina Reconoce los tipos de levadura según sus aplicaciones Clasifica los productos según su tenor en azúcar Es ordenado y cuida su lugar de trabajo 	10 horas
Módulo 2 Elaboración de productos panificados	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar productos panificados de calidad, cuidando las buenas prácticas y respetando las recetas</p> <p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buenas prácticas de higiene y salud. - Recetas de diferentes panes y derivados. - Identificar los diferentes tipos de costos y sus elementos. <p>Procedimentales:</p> <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pan casero, pan queso, chipa almidón, chipa mestizo. - Pre pizzas, pan de cebolla, pan de ajo, pan de semillas. - Pan de mesa integral y de salvado. - Galleta tradicional artesanal, galletón artesanal. - Pancito chip, pan para hamburguesa, pan para panchos, pan pebete/lomitos, pan de leche. - Panes con otras harinas: Harina de arroz, de residuos de maíz, soja, germen de trigo. - Panes de hortalizas: Zanahoria, acelga, remolacha. 	50 horas

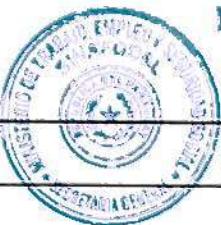
ES COPIA DEL ORIGINAL
Norvaldo A. Ortega Soley
Secretaria General
SINAFOCAL



Módulo 3 Elaboración de productos de confitería	<ul style="list-style-type: none"> - Pan felipe/pan francés. Pan baguette. - Producto seco tradicional: Coquito, palito, rosquita. - Elaborar costos de producción. Cálculo
	Evaluación del módulo: <p>Escenario: El participante elaborará una lista de insumos según receta de pan específico para su elaboración y durante el proceso deberá explicar el procedimiento. El instructor monitoreará todo el proceso.</p>
Módulo 3 Elaboración de productos de confitería	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar tortas, bizcochuelos, bombones y cremas 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 confitería. - Origen de algunos productos (strudel, soufflé) - Elementos para la decoración. - Decoración de tortas y otros productos para la presentación final y venta. <p>Procedimentales:</p> <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masas batidas: pesadas, livianas, aireadas, líquidas. - Los merengues. - Masa seca o quebrada. - Las cremas básicas. - Bizcochuelo básico, con emulsionante. - Pionono básico, con emulsionante. - Torta marmolada, torta de naranja, torta alemana, granza, alfajores populares, de fécula de maíz, alfajores de chocolate, glasé real. - Crema pastelera y sus derivadas. Postres en copas con cremas. - Pan dulce, rosca de pascua, budín inglés, galletitas navideñas. Muffins tradicionales vainilla y chocolate. Bombones amasados. - Medialunas masa única real. Brownie. Pie de limón. - Masa frita: Donas, Bollos. - Tortas rellenas y decoradas. - Decoración básica con manga.
  COPIA FIEL DEL ORIGINAL	<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>



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

	<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 pan/ una torta decorada o rellena. El instructor calificará su desempeño durante el proceso de elaboración</p>		10 horas
<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 	  <p>ESCOPIA FIEL DEL ORIGINAL</p> <p>Not. Idaia X. Ortega Soley Secretaria General SINAFOCAL</p>	

Perfil del egresado	<p>Al finalizar la capacitación el participante será capaz de elaborar productos de panadería y confitería básicos, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.</p> <p>Podrá desempeñarse en:</p> <p>Establecimientos que elaboran pastelería artesanal para la venta al público:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panaderías. - 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.
----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 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

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.

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
Licuadora	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. Esta 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	1
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



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



Not. Incluye: 59521-495-4878
Secretaría General
SINAFOCAL

www.sinafocal.gov.py

info@sinafocal.gov.py

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 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'poí	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	Coordinado Entrega Bariloche 10/09/2020
Azúcar	Blanca	SBARBARA Y MATEO
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

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.



Iturbe Nro 175 c/ Eligio Ayala
Asunción - Paraguay

(59521)495-287/8, Intega Soley www.sinafocal.gov.py

Secretaría General
SINAFOCAL



info@sinafocal.gov.py



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

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 abrillantadas	Paquete o a granel	2 kilos
Hortalizas	Zanahoria, zapallo y cebolla	2 kilos
Ajo	-----	5 cabezas
Fécula	De maíz	2 kilos
Crema	chantillí	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. -

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 audifono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	Lic. Derlis Cabrera Coordinador Interino Desarrollo de la Formación SINAFOCAL MOTENONDEHA
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 x 600 pixeles (SVGA) o de 1.024 x 768 pixeles (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

UNICO EN EL PAÍS 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



Mo. (59521) 495-4878
Secretaria General
SINAFOCAL

www.sinafocal.gov.py

info@sinafocal.gov.py



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

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.

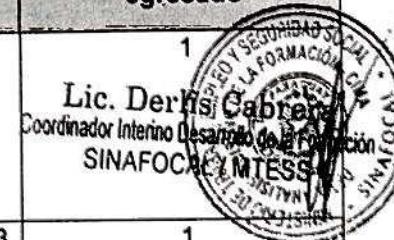
4. Materiales y útiles que la Entidad proveerá a los participantes al inicio del curso.

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
Trapos de cocina	De 100% algodón, con bordado del logo del SINAFOCAL	1 par

5. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

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 Lic. Derlis Cabral Coordinador Interino Desarrollo de la Formación SINAFOCAL Y MTESS
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
Licuadora	Eléctrica. Capacidad mínima de 1,5lts, 2 velocidades mínima. Potencia mínima de	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.



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

	500W. El mismo debe estar contenido en su caja original	
--	---------------------------------------------------------	--

Lic. Dennis Valenzuela
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTESS



ES COPIA FÍDEL DEL DOCUMENTO

Not. Idalit A. Ortega Soley
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