

RESOLUCIÓN SNFCL N° 1082/2024

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO "COCINA HOSPITALARIA", DESARROLLADA 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). -----

Asunción, 30 de diciembre de 2024.

VISTO: El Memorándum DCIMA N° 438/2024, 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 propuesta de aprobación, resolución mediante, de la Malla Curricular del curso "Cocina Hospitalaria"; y, -----

CONSIDERANDO:

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.

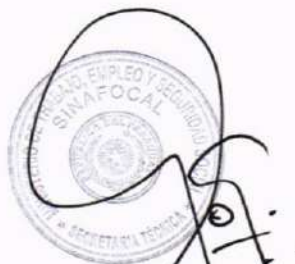
Que, por Ley N° 1652/2000 de fecha 26 de diciembre de 2000, se crea el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral. -----

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 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. -----

1



Econ. Alfredo Javier Martínez G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL

Iturbe Nro 175 c/ Eligio Ayala
Asunción - Paraguay

(59521) 495-487/8

www.sinafocal.gov.py

info@sinafocal.gov.py

f @sinafocaloficial
X @sinafocal
@sinafocal

RESOLUCIÓN SNFCL N° ..1082/2024

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO "COCINA HOSPITALARIA", DESARROLLADA 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, las necesidades actuales de los usuarios de nuestros servicios de capacitación exigen adecuar e innovar en forma continua los servicios de formación brindados por la institución a la ciudadanía. -----

Que, la malla curricular ha sido elaborada y validada por expertos del Instituto de Previsión Social (IPS) y 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 "Cocina Hospitalaria" en la modalidad presencial, con una duración de 160 horas, diseñada y validada por expertos del Instituto de Previsión Social (IPS), y técnicos del Centro de Desarrollo de Innovación de Metodologías Avanzadas y Formación de Instructores (CIMA), dependiente del Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL). -----

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

Revised

~~Page~~

Angelo in a

23/01/2025

13:30hrs



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.

Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Diseño Curricular– SINAFOCAL

Nombre del curso	Cocina Hospitalaria		
Familia profesional	Gastronomía		
Perfil profesional	0		
Nivel de competencia (CNPP)	0	Código	0
Duración del curso	160 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación – Educación Escolar Básica concluida/ Personas Jóvenes y Adultas – Bachillerato/ Personas Jóvenes y Adultas. – Universitarios		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)		Experiencia profesional requerida
	- Título de profesor en la especialidad de la familia profesional, - Título de Técnico Superior, en área de Gastronomía - Universitario con Titulación de Grado en Nutrición o superior.		Con titulación
			Sin titulación
	1 año de experiencia laboral		3 años de experiencia laboral
	Competencias pedagógicas - Título de profesor/docente en cualquier especialidad; o - Habilitación pedagógica/Habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable. - Título de profesor profesionalizante o, - Formación basada en competencias (no excluyente).		
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "4" módulos, el participante tendrá el perfil de "Cocina Hospitalaria". Posibles puestos de trabajo • Cocinero de servicio en Hospitales, Jefe de cocina, • 2° Jefe de cocina. Otras ocupaciones Diseñar y preparar dietas especializadas, basadas en prescripciones médicas. Elaborar alimentos especializados, siguiendo técnicas culinarias. Cumplir con estándares de higiene y seguridad alimentaria. Supervisar la presentación y distribución de alimentos		
Módulos Formativos	1. Planificación de menús nutricionalmente balanceados 2. Elaboración de alimentos siguiendo técnicas de cocción saludable 3. Control de la presentación y distribución de los alimentos 4. Evaluación de la aceptación de las dietas por parte de los paciente		

Eva Vázquez Britos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Maria Ríos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
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.

Unidad de competencia – Módulo 1	Código de la Unidad de Competencia
Planificación de dietas/menús hospitalarios establecidos en el diagnóstico clínico de los pacientes.	0000
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 1	
RA. 1 Identificar las necesidades nutricionales específicas de los pacientes, según el diagnóstico clínico.	
C.E.1.1. Verificar el diagnóstico médico con precisión, considerando las restricciones alimentarias establecida por el profesional médico.	
C.E.1.2. Identificar las necesidades nutricionales del paciente de manera precisa, tomando en cuenta su condición fisiológica, edad, y recomendaciones del equipo médico	
C.E.1.3. Respetar las indicaciones del equipo médico de manera rigurosa, asegurando que todas las necesidades dietéticas sean atendidas.	
C.E.1.4. Registrar en la planilla/sistema las necesidades nutricionales de forma clara y completa, asegurando que la información esté disponible para todo el equipo involucrados.	
RA. 2 Coordinar la planificación de menús con el equipo médico y nutricionista asegurando las dietas según las recomendaciones clínicas.	
CE 2.1. Validar el plan de alimentación del paciente en colaboración con el equipo médico y nutricionista, asegurando que todas las dietas estén alineadas con las recomendaciones clínicas.	
CE 2.2. Garantizar la aprobación de las dietas antes de su implementación, mediante revisiones y ajustes necesarios realizados por el equipo médico.	
CE 2.3. Ajustar los menús planificados de acuerdo con las observaciones y sugerencias del equipo nutricional, asegurando que se cumplan todas las restricciones y requisitos dietéticos.	
CE 2.4. Documentar las decisiones tomadas en la planificación de menús de manera detallada, facilitando la revisión y seguimiento por parte del equipo clínico.	
CE 2.5. Comunicar de manera efectiva los cambios en el menú al personal encargado de la preparación, asegurando la disciplinada implementación de las dietas.	
RA 3. Seleccionar ingredientes para la preparación del menús hospitalarios, considerando su valor nutricional y disponibilidad.	
CE 3.1. Seleccionar ingredientes que cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos, asegurando su calidad y adecuación al diagnóstico del paciente.	
CE 3.2. Verificar la disponibilidad de los ingredientes antes de la planificación, ajustando los menús según la disponibilidad y la calidad de los productos.	
CE 3.3. Asegurar que los ingredientes seleccionados cumplan con los estándares de seguridad alimentaria, evitando posibles riesgos de contaminación.	
CE 3.4. Revisar las alternativas de ingredientes en casos de restricciones específicas, garantizando que las sustituciones mantengan el valor nutricional del menú original.	

Unidad de competencia – Módulo 2	Código de la Unidad de Competencia
Elaborar dietas/menús hospitalarios establecidos en el diagnóstico clínico de los pacientes.	0000
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 2	
RA. 1. Ejecutar técnicas de cocción saludable para la preparación de alimentos, siguiendo las directrices nutricionales y médicas.	
CE 1.1. Utilizar métodos de cocción saludable en la preparación de alimentos, garantizando la adecuación a las recomendaciones médicas.	
CE 1.2. Controlar con precisión la temperatura de cocción, asegurando la seguridad alimentaria y evitando la sobre cocción o cocción insuficiente.	
CE 1.3. Ajustar las técnicas de cocción según las características específicas de los alimentos (textura, humedad, tamaño) optimizando su valor nutricional.	

Eva Vázquez Briles
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Marta Pios
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

CE 1.4. Respetar los valores nutricionales durante la cocción, minimizando la pérdida de nutrientes y evitando el uso excesivo de grasas.

RA. 2. Preparar una variedad de alimentos que conserven su valor nutricional mediante técnicas de cocción saludable.

CE 2.1: Elaborar platos principales que conserven su valor nutricional, utilizando métodos de cocción saludable recomendados por las guías dietéticas.

CE 2.2: Aplicar técnicas adecuadas para la preparación de carnes, pescados y platos vegetarianos, preservando sus propiedades nutricionales a través de un control preciso de la temperatura y tiempo de cocción.

CE 2.3: Implementar técnicas de cocción para la elaboración de sopas nutritivas, asegurando su calidad nutricional mediante la selección adecuada de ingredientes y métodos de cocción.

CE 2.4: Elaborar postres nutritivos y bajos en azúcar, cumpliendo con los estándares dietéticos específicos para pacientes con restricciones calóricas o de azúcar.

CE 2.5: Controlar los puntos críticos de cocción, garantizando la calidad final de los alimentos mediante el monitoreo constante de las condiciones de cocción.

CE 2.6: Aplicar el conocimiento del valor nutricional de cada ingrediente durante la preparación de los alimentos, asegurando que cada plato contribuya a los objetivos nutricionales del paciente.

RA 3. Implementar medidas de prevención de la contaminación en la manipulación de alimentos.

CE 3.1: Identificar los tipos de contaminación cruzada en el entorno de trabajo mediante estrategias preventivas, asegurando un ambiente seguro y libre de contaminantes.

CE 3.2: Seguir protocolos de limpieza y desinfección establecidos, manteniendo la higiene durante la preparación de alimentos y minimizando el riesgo de contaminación.

CE 3.3: Adoptar prácticas seguras en la manipulación de alimentos, conforme a las normativas vigentes, garantizando la seguridad alimentaria en todas las etapas del proceso.

CE 3.4: Aplicar las normativas y regulaciones alimentarias vigentes, asegurando el cumplimiento de los requisitos legales y sanitarios en la elaboración y distribución de los alimentos.

Unidad de competencia – Módulo 3

Código de la Unidad de Competencia

Supervisar la presentación y distribución de los alimentos

0000

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 3

RA. 1 Inspeccionar la presentación de los alimentos destinados a pacientes hospitalizados, cumpliendo a la vez con los parámetros nutricionales establecidos.

CE 1.1: Estandarizar la presentación de los alimentos, asegurando que cada plato sea bien presentable visualmente y nutricionalmente adecuado.

CE 1.2: Verificar la certificación de los alimentos antes de la distribución, asegurando su estándares dietéticos y conformidad con las normativas hospitalarias.

CE 1.3: Evaluar el estado nutricional de los alimentos servidos de manera visual y registros nutricionales, garantizando su adecuación a las dietas prescritas.

CE 1.4: Revisar la presentación de cada plato, asegurando que cumpla con los estándares de calidad y requisitos dietéticos antes de ser entregado al paciente.

RA. 2. Coordinar la distribución de los alimentos dentro del hospital, asegurando una entrega puntual y en condiciones óptimas de los alimentos.

CE 2.1: Planificar la distribución de los alimentos para una entrega puntual y en condiciones óptimas de los alimentos en todas las áreas del hospital.

CE 2.2: Implementar controles de calidad en los puntos de distribución, garantizando que los alimentos mantengan su integridad hasta la entrega.

CE 2.3: Monitorizar los tiempos de entrega, ajustando la logística según sea necesario para mantener la eficiencia en la distribución.

CE 2.4: Evaluar la satisfacción de los pacientes y el personal, cerciorándose que la distribución cumpla con las expectativas y necesidades.

Eva Vázquez Brillos
Profesional Opts. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Maria Ríos
Profesional Opts. de Análisis y Diseño
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.

RA.3. Aplicar normativas de seguridad e higiene en la presentación y distribución de alimentos dentro del hospital, utilizando protocolos oficiales.

CE 3.1: Verificar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, asegurando un ambiente seguro y limpio.

CE 3.2: Supervisar el uso de equipos y utensilios, garantizando su conformidad con las regulaciones de seguridad alimentaria.

CE 3.3: Asegurar la aplicación de protocolos de higiene en la distribución de alimentos, minimizando los riesgos de contaminación.

CE 3.4: Realizar auditorías de higiene y seguridad alimentaria, certificando el cumplimiento de las normativas hospitalarias.

Unidad de competencia – Módulo 4	Código de la Unidad de Competencia
.Evaluar la aceptación de las dietas por parte de los pacientes	0000
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación – Módulo 4	
RA 1: Recoger información sobre la aceptación de las dietas por parte de los pacientes, utilizando encuestas, entrevistas y observaciones directas para la detección de los niveles de satisfacción y áreas de mejora.	
CE 1.1: Diseñar encuestas de satisfacción para los pacientes, garantizando que las preguntas aborden todos los aspectos relevantes de la dieta.	
CE 1.2: Realizar entrevistas con pacientes para la evaluación de la aceptación de las dietas, asegurando que se recoja información detallada y precisa.	
CE 1.3: Observar directamente el comportamiento de los pacientes durante las comidas, identificando patrones de consumo y posibles rechazos de ciertos alimentos.	
CE 1.4: Registrar los datos obtenidos de las encuestas, entrevistas y observaciones, certificando su precisión y utilidad para el análisis.	
RA 2: Analizar la información recogida sobre la aceptación de las dietas, identificando tendencias y patrones que indiquen el nivel de satisfacción de los pacientes y posibles áreas de ajuste.	
CE 2.1: Evaluar los resultados de las encuestas y entrevistas, identificando tendencias en la aceptación de las dietas.	
CE 2.2: Analizar los patrones observados en el consumo de alimentos, relacionándolos con la aceptación general de las dietas.	
CE 2.3: Identificar áreas específicas de las dietas que requieren ajuste, basándose en los datos recopilados.	
CE 2.4: Redactar informes que resuman los hallazgos del análisis, proponiendo recomendaciones de mejora para la aceptación de los alimentos dietéticos.	
RA 3: Proponer mejoras en las dietas ofrecidas a los pacientes, basándose en los resultados del análisis y en coordinación con el equipo de nutricionistas y el personal médico.	
CE 3.1: Presentar recomendaciones para ajustar las dietas, asegurando que las propuestas estén alineadas con los resultados obtenidos y las necesidades nutricionales de los pacientes.	
CE 3.2: Coordinar con el equipo de nutricionistas para implementar los cambios en las dietas, garantizando que las modificaciones sean viables y efectivas.	
CE 3.3: Verificar la aceptación de las dietas ajustadas a través de pruebas piloto, recogiendo nueva retroalimentación de los pacientes.	
CE 3.4: Ajustar las recomendaciones en función de los resultados de las pruebas piloto, asegurando una mejora continua en la aceptación de las dietas.	

Eva Márquez Britos
Profesional Opc. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS

Marta Ríos
Profesional Opc. de Análisis y Diseño
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.

Contenidos formativos

Contenidos conceptuales

- Diagnóstico clínico y su influencia en las necesidades nutricionales.
- Tipos de dietas hospitalarias.
- Restricciones alimentarias comunes (ej. dietas bajas en sodio, azúcar, etc.).
- Identificación de necesidades nutricionales según condición médica y recomendaciones del equipo médico.
- Programación de menús. Colaboración interdisciplinaria
- Documentación de cambios en los menús.
- Directrices clínicas para la alimentación.
- Normativas hospitalarias relacionadas con la alimentación.
- Valor nutricional de los alimentos.
- Seguridad alimentaria y estándares de calidad.
- Sustituciones alimentarias para restricciones dietéticas.
- Técnicas de cocción saludable (hervido, vapor, horneado, etc.).
- Métodos de cocción que preservan el valor nutricional
- Pérdida de nutrientes durante la cocción.
- Recomendaciones médicas y nutricionales.
- Nutrientes esenciales según tipo de alimento.
- Estándares estéticos y nutricionales en la presentación de alimentos.
- Certificación de los alimentos hospitalarios.
- Logística en la distribución de alimentos en hospitales.
- Control de calidad en la distribución.
- Técnicas de recogida de información (encuestas, entrevistas, observación).
- Indicadores de aceptación de las dietas.
- Análisis de datos cualitativos y cuantitativos sobre aceptación de dietas.
- Identificación de patrones y tendencias en el consumo de alimentos.

Contenidos procedimentales

- Revisión de diagnósticos médicos.
- Registro de las necesidades en planillas o sistemas.
- Organización efectiva con el equipo médico y nutricionista.
- Validación de menús y ajustes según sugerencias.
- Selección de ingredientes de acuerdo con los requerimientos nutricionales.
- Verificación de la disponibilidad y frescura de los ingredientes.
- Ajuste de posibles sustituciones alimentarias.
- Aplicación de métodos de cocción adecuados.
- Revisión precisa de la temperatura y tiempos de cocción.
- Minimización de la pérdida de nutrientes.
- Aplicación de técnicas para preservar nutrientes.
- Elaboración de platos principales, sopas y postres nutritivos.
- Estandarización y verificación de la presentación.
- Revisión de la conformidad de los platos con las dietas prescritas.
- Planificación de la distribución.
- Monitoreo de tiempos y condiciones de entrega.
- Diseño y aplicación de encuestas.
- Realización de entrevistas y observaciones directas
- Análisis de resultados de encuestas y entrevistas.
- Identificación de áreas de ajuste en las dietas.

Contenidos actitudinales

- Rigor y precisión en la interpretación del diagnóstico clínico.
- Respeto por las indicaciones del equipo médico.
- Responsabilidad y claridad en la documentación.
- Comunicación clara y eficaz con el equipo.
- Flexibilidad y disposición para realizar ajustes según observaciones.
- Disciplina en la implementación de los cambios.

Eva Vázquez Britos
Profesional en Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS


María Ríos
Profesional en Análisis y Diseño
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.

- Meticulosidad en la selección de ingredientes.
- Responsabilidad en garantizar la seguridad alimentaria.
- Adaptabilidad ante la falta de ciertos ingredientes.
- Precisión y atención al detalle en la cocción.
- Respeto por las directrices nutricionales.
- Responsabilidad en la preservación del valor nutricional.
- Cuidado y atención en la preservación del valor nutricional.
- Disciplina en el control de procesos.
- Compromiso con la calidad del alimento final.
- Atención a los detalles estéticos.
- Responsabilidad en asegurar la calidad del alimento presentado.
- Rigor en la evaluación nutricional visual.
- Compromiso con la entrega puntual.
- Proactividad en la optimización de la logística.
- Responsabilidad en asegurar la integridad del alimento distribuido.
- Empatía hacia las necesidades y preferencias de los pacientes.
- Meticulosidad en la recogida y registro de datos.
- Compromiso con la mejora continua.
- Rigor en el análisis de datos.
- Proactividad en la identificación de mejoras.
- Responsabilidad en la redacción de informes claros.

Requisitos básicos de infraestructura, espacio y equipamiento

Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes/ 20 alumnos recomendable

Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada para la sala clases.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado.
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

Apoyo:

- Notebook o PC (docente/ por participantes).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor

Espacio

- Laboratorio de trabajo/ cocina.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

Equipos de cocina.

Cocina industrial. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío.

Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora.

Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción.

Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración.


Eva Vázquez Britos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
de la Formación
SINAFOCAL - MTESS


María Ríos
Profesional Dpto. de Análisis y Diseño
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.

Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurridores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

Mesa de trabajo 20 sillas pedagógicas como mínimo.

Estantes.

Elaborado por: Equipo A y DF-CIMA

Validado por	Firma de los técnicos Profesional
	 María Ríos Profesional Dpto. de Análisis y Diseño de la Formación SINAFOCAL - MTESS  Eva Vázquez Britos Profesional Dpto. de Análisis y Diseño de la Formación SINAFOCAL - MTESS



Hoja de validación

Técnico Responsable: Lic. María Alejandra Ríos y Abog. Eva Vázquez

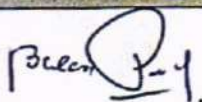
Fecha: 04/12/2024.

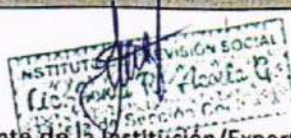
Sugerencias varias del representante

Recomendaciones sugeridas para el documento.

Ejemplo:

- 1- Por pedido de la **Sección Cocina del Hospital Central del IPS** y en trabajo coordinado con los funcionarios de **Sinafocal**, se gestiona y se acuerda organizar el curso de Formación de Instructores de Cocina Hospitalaria.
- 2- De acuerdo a la malla curricular realizada y remitida por Sinafocal, posterior a reuniones y entrevistas con funcionarios de la Sección Cocina, solo se aconseja la utilización de términos técnicos en partes específicas de dicha malla, acordes al área en particular para el desarrollo del curso, a fin de optimizar el manejo, unificación de términos y mejorar la comprensión. Se resaltan dichos términos en la malla curricular.
- 3- Se sugiere un "pre curso presencial" para una explicación general del procedimiento y esclarecimiento de dudas y preguntas al respecto, teniendo en cuenta que será un nuevo hecho con el que hasta el día de hoy no se ha contado.
- 4- Es importante contar con las *infraestructuras* adecuadas para la impartir este curso, así como los *equipamientos* necesarios para la mencionada ocasión. En este sentido, el **Hospital Central de IPS**, cuenta con recursos necesarios, pero es fundamental definir la lista de estas necesidades, así como las fechas y horarios para proceder a realizar las reservas para su utilización.
- 5- Se acuerda reunión y presentación del programa a la Dirección de Apoyo y Servicios, en fecha y hora a confirmar.





Firma y aclaración del Representante de la Institución/Expertos

Cargo.

Fecha: 4 /12 /2024

Lic. Belén Pérez
Nutricionista
Esp. en Salud Pública
Reg. Prof. N° 1020

MANDU'ARÃ DCIMA N° 438/ 2024

MEMORÁNDUM DCIMA N° 438/2024

MAVAPE ĠUARÃ: Econ. Alfredo Mongelos, Secretario Técnico

A **Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral - SINAFOCAL**

MÁVAPA OHAI: C.P. Johanna Alice Genez, Directora Interina

De **Dirección - CIMA y Formación de Instructores**

MBA'ÉREPA OÑE'Ê: Remisión de diseño curricular
Referencia

ARANGE: 17 de diciembre de 2024
Fecha

Me dirijo a usted, y por su intermedio a quien corresponda, a fin de remitir el diseño curricular trabajado conjuntamente con técnicos de Desarrollo de la Formación y expertos del Instituto de Previsión Social – IPS (Hospital Central), correspondiente al curso de **Cocina Hospitalaria, con una duración de 160 horas y bajo la modalidad presencial.**

Solicitamos su visto bueno y posterior aprobación por Resolución.

Adjunto:

- Diseño curricular de Cocina Hospitalaria, 160 horas.
- Hoja de validación
- Expediente N° 404/2024
- Memorándum CDF N° 051/2024

Sin otro motivo particular aprovecho la oportunidad para saludarle atentamente.

MINISTERIO DE TRABAJO EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL
SINAFOCAL
Secretaría Técnica

Fecha: 17 / 12 / 24

Recibí conforme:

Aclaración: José Luis Vera
Técnico

MTSS / SINAFOCAL

Secretaría General	
Secretaría Privada	
Dirección de Asesoría Interna	
Dirección de O.C.	
Dirección de Asesoría Jurídica	
Dirección de Estadística	
Dirección de H.C.	
Dirección de Form. y Cap. Laboral	
Dirección Administrativa y Financiera	
MEOP	
U.T.A.	
Dirección de Gestión y Des. Org. y Eval.	
Dirección de Colaboración	
Dirección de Supervisión	
Coordinación Organiz. y de Datos	
Coordinación de Investigación	
Dirección de Civ.	
Coordinación de Formación a Distancia	
U.T.I.	
OTROS:	
Firma:	Fecha: 17.12.24

Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interno
SINAFOCAL

SINAFOCAL
SECRETARÍA GENERAL

Mesa de Entrada N°

Fecha: 17/12/24 Hora:

Recibí Conforme:

Aclaración:

Nelson Patiño
Asistente Administrativo
SINAFOCAL / MTSS

MEMORÁNDUM CDF N° 051/2024

A : C.P. Johanna Alice Génez, Directora
Centro de Innovación de Metodologías Avanzadas - CIMA

De : Lic. Derlis Cabrera, Coordinador Interino
Coordinación Desarrollo de la Formación - CIMA

Asunto : Remisión de Malla Curricular de "Cocina Hospitalaria"

Fecha : 11 de diciembre del 2024.-

Lic. Derlis Cabrera
Coordinador Interino Desarrollo de la Formación
SINAFOCAL / MTESS

Por medio de la presente, me permito remitirle la malla curricular y la hoja de validación correspondiente al curso de "Cocina Hospitalaria". La malla curricular ha sido elaborada por las Técnicas **María A. Ríos** y **Eva Vázquez** conjuntamente con la **Lic. Sonia Raquel Acosta Giménez** y la **Lic. Belén Pérez**, funcionarias de la Sección Cocina del Instituto de Previsión Social (IPS) en carácter de Expertas Ocupacionales y Formativas, tal como se detalla en los documentos adjuntos.

La malla curricular ha sido diseñada cumpliendo los **criterios metodológicos aplicados por el SINAFOCAL**, asegurando un enfoque que responde a las necesidades del sector productivo

Agradecemos su atención y quedamos a disposición para cualquier consulta o aclaración adicional que pudiera requerir sobre los documentos enviados.

Atentamente.

Anexos:

- Malla Curricular del Curso "Cocina Hospitalaria"
- Hoja de Validación



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.

MESA DE ENTRADA

Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral

EXPEDIENTE N°: 404/2024

RECURRENTE: IPS - DGDTH_UMNLA

REFERENCIA: Solicitud de provisión de equipo técnico para elaboración del contenido programático del curso "Cocina Hospitalaria"

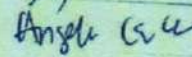
FECHA: 04/04/2024

HORA: 07:33

RECIBIDO POR:

Carlos Cano
Auxiliar
Secretaría General - SINAFOCAL



Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social
SINAFOCAL - CIMA
SECRETARIA
N° 1919
Fecha: 05/04/2024 Hora: 11:20
Recibi confirmar: 
Aclaración: 

Visión: El Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral es una Institución orientada a garantizar la calidad de las ofertas formativas, la certificación de competencias laborales y la mejora de la empleabilidad, adecuada a las necesidades y potencialidades del contexto económico y social del país.

Zimbra:

info@sinafocal.gov.py

CONSULTA SOBRE COCINA HOSPITALARIA

De : Hector Damian Benítez Caballero
<hdbenite@ips.gov.py>

mié, 03 de abr de 2024 15:01

1 archivos adjuntos

Asunto : CONSULTA SOBRE COCINA HOSPITALARIA

Para : info@sinafocal.gov.py

Para o CC : Sonia Raquel Acosta Gimenez
<sracosta@ips.gov.py>, Humberto Antonio Araujo
Aguero <haraujo@ips.gov.py>, Job Cesar Augusto
Ramirez Torales <jocerami@ips.gov.py>

Buenas tardes

Econ. Alfredo Javier Móngelos González

Secretario Técnico de la Secretaria Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)

Ante todo, reciban un grato saludo; desde el Departamento Desarrollo del Talento Humano del Instituto de Previsión Social, nos dirigimos a usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de solicitar la provisión equipo técnico necesario para la elaboración del contenido programático del curso **Cocina Hospitalaria**, en marco de la capacitación y mejora continua para el personal de cocina del Instituto de Previsión Social.

En tal sentido, la Sección Cocina del Departamento Apoyo Logístico del Hospital Central, designa a los siguientes funcionarios del área:

- Nery Acosta Amarilla - Nutricionista Teléf: (0994) 304-038
- Myrian Estela González Sosa Cocinera Telf.: (0982) 333-552
- Jessica Rodríguez - Nutricionista Teléf.: (0982) 114-744
- Zulma Elizabeth Móngelos de Benítez Cocinera Teléf.: (0982) 173-645
- Ana Belén Rodríguez Leiva - Nutricionista Teléf.: (0984) 851-157
- Juanita Concepción Mareco Galeano - Cocinera Teléf.: (0984) 141-269

Es de suma importancia mencionar que el Departamento Desarrollo del Talento Humano del IPS, se encuentra abocado en ofrecer oportunidades de crecimiento profesional y personal a los colaboradores de la Institución, motivo por el cual es de suma relevancia contar con el apoyo requerido.

En espera de una respuesta favorable a lo solicitado, deseamos un buen resto de jornada.

Cordialmente.

C.P. Héctor Benítez

Jefe - Sección Formación y Capacitación
Dirección de Gestión y Desarrollo del Talento Humano
Email: hdbenite@ips.gov.py - IP: 73219
8vo. Piso - Edificio Boquerón - Pal Pérez esq. Pettrossi



GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUAI REKUAI

SINAFOCAL SECRETARIA GENERAL	
Secretaria Tecnica	☒
Otros:	☒
Para:	CONSIDERACION
Firma:	

Abog. Oscar Dario Croce E.
Secretario General
SINAFOCAL

04/04/2024

MINISTERIO DE TRABAJO EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL SINAFOCAL Secretaria Técnica	
Fecha:	04/04/24
Recibi conforme:	José Luis Vera Técnico
Aclaración:	

MTESS-SINAFOCAL

SINAFOCAL
SECRETARIA TECNICA

Secretaria General	
Secretaria Privada	
Dirección de Auditoria Interna	
Dirección de U.O.C.	
Dirección de Asesoría Jurídica	
Dirección de Relocal	
Dirección de TIC	
Dirección de Form. y Cap. Laboral	
Dirección Administrativa y Financiera	
MECIP	
U.T.A.	
Dirección de Gestión y Des. de los Rec.	
Dirección de Gabinete	
Dirección de Supervisión	
Coordinación Observatorio Econ.	
Coordinación de MoPaDual	
Dirección de CHA	☒
Coordinación de Formación a Distancia	
U.T.I.	
Otros:	
Para:	Los fines pertinentes.
Firma:	
Fecha:	04/04/24

Econ. Alfredo Javier Mongelós G.
Secretario Técnico Interino
SINAFOCAL