

RESOLUCIÓN SNFCL N°540/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO
"GESTIÓN BÁSICO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS" 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 "Gestión Básica de Negocios Gastronómicos", 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

Econ. Alfredo Javier Mongelos G.
Secretario Técnico Interino
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.

RESOLUCIÓN SNFCL N° ...540/2025

POR LA CUAL SE APRUEBA LA MALLA CURRICULAR DEL CURSO DENOMINADO "GESTIÓN BÁSICO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS" 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 "Gestión Básica de Negocios Gastronómicos" 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 "Gestión Básica de Negocios Gastronómicos", en la modalidad presencial, con una duración de 190 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



Not. Idalia A. Ortega Soler
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.

Nombre del curso: Gestión Básica de Negocios Gastronómicos		
Objetivo General: Organizar la producción y el servicio en cocina determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.		
Duración total del curso: 190 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN POR MÓDULO (HORAS)
Módulo 1 Operaciones básicas de administración gastronómica	Objetivo del Módulo: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: La planificación del departamento de producción culinaria - La planificación en el proceso de planificación empresarial. Principales tipos de planes empresariales: objetivos, estrategias y políticas; relación. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad. - La aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas. Gestión y control presupuestarios en las unidades de producción culinaria - La gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales: previsión, presupuesto y control. - Concepto y propósito de los presupuestos. Definición de ciclo presupuestario. - Diferenciación y elaboración de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria - Estructura de las cuentas de costes y resultados en las unidades de producción culinaria. Tipos y cálculo de costes empresariales específicos. Cálculo y análisis de niveles de productividad y de puntos muertos de explotación o umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas. Identificación de parámetros establecidos para evaluar. Márgenes de beneficio y rentabilidad. La organización en los establecimientos de restauración - Normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración. - Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales - Diferenciación de los objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales. La selección de personal y la función del personal en las unidades de producción culinaria - Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.	40 hs.

Lic. Enrique Cabrera
Coordinador de la Unidad de la Formación
SINAFOP-INTSS

- Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria: análisis, comparación y redacción. Programas de formación para personal de la unidad: análisis, comparación y propuestas razonadas. Técnicas de comunicación y de motivación adaptada a la integración de personal: identificación y aplicaciones.

La dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

- La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones. Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones. Solución de problemas y toma de decisiones. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo. Análisis de herramientas para la toma de decisiones. Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo. La motivación en el entorno laboral.

Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

- Tipos de cliente y tratamiento. Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales. Normas de actuación en función de tipologías de clientes. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
- Asesoramiento gastronómico especializado.
- Aplicación de técnicas para el tratamiento de diferentes tipos de quejas y reclamaciones

Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción Culinaria

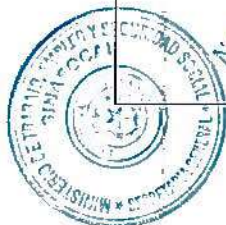
- Tipos y comparación. Programas a medida y oferta estándar del mercado. Utilización

Gestión de la calidad en producción culinaria

- Evolución histórica de la calidad. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. La gestión de la calidad total. Sistemas y normas de calidad. La acreditación de la calidad. Implementación de un sistema de calidad en producción y servicio culinarios: factores clave; proyecto, programas y cronograma.
- La gestión por procesos. Indicadores y procedimientos para el control de la calidad. La mejora continua y los planes de mejora. Las herramientas básicas para el mejoramiento de la calidad.
- Cuestionarios de Satisfacción del cliente. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
- Gestión documental del sistema de calidad. Evaluación del sistema de calidad. Auto-evaluaciones y auditorías.

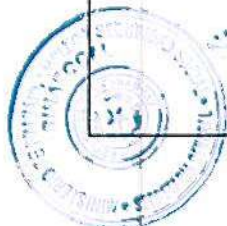
Procedimentales:

- Planificar la producción del departamento culinaria
- Aplicar los sistemas de control característicos de estas áreas.
- Gestionar y controlar los presupuestos en las unidades de producción culinaria
- Diferenciar y elaborar los tipos de presupuestos más característicos
- Calcular y analizar los niveles de productividad y de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas
- Organizar el establecimiento según el tipo y clasificación, así como su naturaleza y propósito
- Utilizar técnicas de selección de personales idóneos según sus



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.

	cualificaciones y manual de procedimientos - Simular los procesos de negociaciones laborales con herramientas para la toma de decisiones - Aplicar técnicas para los diferentes tipos de clientes, así como de quejas y reclamos - Manejar la informática específica para las actividades de producción culinaria - Gestionar la calidad en los procesos de producción y servicios, con herramientas para la mejora de la calidad continua. Evaluación del módulo Escenario: En un caso práctico, el participante contará con una lista de chequeo sobre la información técnica relacionada con productos, procesos y tecnología aplicable al trabajo de producción y servicio de cocina que el instructor facilitará, procederá al chequeo de la misma, luego explicará al instructor la importancia de las mismas. (se podrá evaluar por parejas para agilizar) Criterio de evaluación: - Manejo de fuentes de información. - Realiza el chequeo según las indicaciones dadas. - Respeta los procesos técnicos.	
Módulo 2 Técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos	Objetivo del Módulo: Ejecutar todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos según las normas de seguridad e higiene alimentaria Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: Pre elaboración de géneros culinarios - Aprovechamiento interno. - Términos culinarios relacionados con la pre elaboración. - Tratamientos característicos de las materias primas. - Realización de operaciones de pre elaboración culinaria, aplicando técnicas y métodos adecuados. - Cortes y piezas: clasificación, caracterización y aplicaciones. - Fases del proceso, riesgos en la ejecución. Limpieza de instalaciones y equipos. Operaciones para la conservación y presentación comercial de productos - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de productos - culinarios, aplicando técnicas y métodos adecuados. - Limpieza de instalaciones y equipos. Procesos de desecación de alimentos. Procedimentales: - Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos - Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios. - Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. Evaluación del módulo Escenario: Los participantes realizarán una demostración de trabajo designado por el instructor. Criterio de evaluación: - Maneja e Interpreta las fuentes de información	100 hs.



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.

	- Aplica los criterios para un buen proceso de producción y servicio - Presenta el trabajo según las indicaciones técnicas. - Respeta las normas de seguridad en el trabajo	
Módulo 3 Ventas y Marketing Gastronómico	Objetivo del Módulo: Diseñar ofertas y promover las ventas gastronómicas según los estudios y cálculos de ofertas	
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: Las empresas de restauración - Aspectos económicos del subsector. Tipos de establecimiento de restauración. Estructuras organizativas y funcionales. - Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos. Tendencias alimentarias. Planificación y diseño de ofertas gastronómicas - Elementos de una oferta gastronómica. Clasificación. Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas. Planificación y diseño de ofertas - Menús, cartas, galas, banquetes y otras. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas. Concepto de margen de contribución. Métodos para el cálculo de los precios. - La relación precio/volumen de ventas. Métodos para evaluar las ventas. Definición del coste de materias primas. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Presentación de las ofertas gastronómicas - Principios básicos para el diseño físico de una carta. - Diferentes tipos de menús. Presentación física de la carta. - Merchandising de la carta y oferta de productos. Procedimentales: - Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos - Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación - en crudo de toda clase géneros culinarios. - Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. - Diseñar y planificar las ofertas formativas, calculando los costes de - materias primas - Presentación física de una carta con los diferentes menús.	40 hs.
	Evaluación del módulo Escenario: En un caso práctico, el participante contará con una lista de chequeo sobre la información técnica relacionada con productos, procesos y tecnología aplicable al trabajo de producción y servicio de cocina que el instructor facilitará, procederá al chequeo de la misma, luego explicará al instructor la importancia de las mismas. (se podrá evaluar por parejas para agilizar) Criterio de evaluación: - Manejo de fuentes de información. - Realiza el chequeo según las indicaciones dadas. - Respeta los procesos técnicos.	
Evaluación Final		
Escenario:	10 horas	

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.

Un grupo emprendedor desea abrir un pequeño negocio de comida rápida saludable en una zona urbana de alto tránsito peatonal. Han solicitado tu colaboración como consultor/a gastronómico/a para diseñar y ejecutar una propuesta integral de gestión básica del negocio.

El participante deberá presentar un Plan de Negocios que contemple:

1. La **planificación de las operaciones gastronómicas básicas** (menú inicial, preparación y presentación de platos, distribución del trabajo).
2. La aplicación de **técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos**, asegurando buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
3. Una **estrategia básica de ventas y marketing gastronómico** que contemple precios, promociones y formas de atraer y fidelizar clientes.

Criterios de evaluación:

- Elabora un menú adecuado al concepto del negocio, considerando costos y tiempos.
- Ejecuta correctamente la preparación de un producto, siguiendo técnicas básicas de cocina.
- Distribuye de forma funcional las tareas del equipo de cocina según la operación.
- Aplica normas de higiene personal, ambiental y de alimentos durante la preparación.
- Describe y aplica técnicas de conservación y regeneración adecuadas para los productos seleccionados.
- Presenta una propuesta coherente de precios, promociones y canales de venta.
- Argumenta correctamente los beneficios del producto durante la simulación de venta.
- Utiliza un lenguaje apropiado, amable y orientado al cliente.

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso, el egresado será capaz de realizar la gestión básica de negocios gastronómicos dentro del territorio nacional.

Estará capacitado para desarrollar y gestionar de forma eficiente las operaciones esenciales de un pequeño emprendimiento gastronómico (Pymes).

Será competente para:

- Ejecutar operaciones básicas de cocina, planificando menús simples, preparando alimentos y aplicando técnicas culinarias adecuadas a cada tipo de preparación.
- Aplicar normas de higiene, manipulación, conservación y regeneración de alimentos, garantizando la seguridad alimentaria y la calidad del servicio.
- Diseñar y poner en práctica estrategias básicas de ventas y marketing gastronómico, adaptadas a su entorno y mercado, con el fin de posicionar su oferta y atraer clientes.
- Participar activamente en la atención al cliente, demostrando actitudes responsables, comunicativas y orientadas a la satisfacción del consumidor.
- Usar de forma eficiente recursos materiales y humanos dentro del negocio, mostrando responsabilidad en la gestión cotidiana del emprendimiento.

Además, el egresado desarrollará actitudes de compromiso con la calidad, el trabajo en equipo, la mejora continua y el cumplimiento de normas sanitarias y comerciales.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaría General
SINAFOCAL

Lic. Derlis G. G. G.
Coordinador Interno de Formación
SINAFOCAL

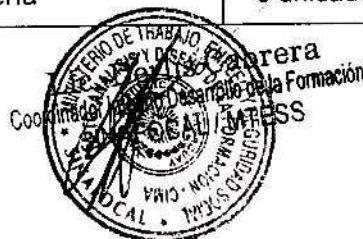
Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

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

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Cocina	A gas y/o eléctrico	2 unidades
Multiprocesador	Eléctrico	1 unidad
Mixer	Eléctrico	1 unidad
Cuchillo	Acero inoxidable. Tipo cocinero	5 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lt	2 unidades
Balanza	Electrónica	2 unidades
Horno	Eléctrico. Capacidad mínima 40lt	2 unidades
Microondas	Eléctrico.	1 unidad
Batidora	Eléctrica manual.	2 unidades
Mesada de trabajo (1 x 2 mts)	Fórmica y/o acero inoxidable	2 unidades
Licuada de 1.5lt	Eléctrica.	2 unidades
Pileta de lavar	2 bachas de 0.70x1.50	1 unidad
Estante de utensilios estándar	Racks metálicos	1 unidad
Amasadora, Refinadora	Manual y/o eléctrica	1 unidad
Juegos de espátula.	De goma (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Batidor resistente	De alambre manual.	5 unidades
Juego de bols plásticos en diferentes tamaños.	Aptas para mezclar mise en place y almacenar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Rallador	De metal	5 unidades
Fuentes de varios tamaños apto para horno	Porcelana, vidrio, aluminio (dos de cada uno)	6 unidades
Colador	Para fideo. Tamaño grande	3 unidades
Palote	Para amasar de madera.	3 unidades
Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	3 juegos
Pinceles	De silicona para panadería	5 unidades



Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaría 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.

Placa	Para horno	2 unidades
Manga para decorar/picos	De tela o plástico	5 unidades
Juegos de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	2 juegos
Juegos de bols	De aluminio y/o acero inoxidable, aptos para mezclar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Cucharas medianas	De plástico o madera	5 unidades
Juego de tenedor	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de cuchillo	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Cuchara	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Cucharita	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Ollas varios tamaños.	Aluminio y/o Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	2 unidades
Juego de Sartenes varios tamaños.	Aluminio, Acero inoxidable y/o teflonad (juego de 3 sartenes mínimo)	2 juegos
Trapos de Cocina	100% algodón	10 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, Mango plástico (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Tablas plásticas de picar tamaño estándar (chico, mediano, grande)	Varios colores	5 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	5 unidades
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	5 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao' poi para montaje de productos.	Para lograr buena presentación de productos	2 unidades
Lana de acero	Para lavar utensilios	5 paquetes
Basureros	Plásticos con tapa de 40 lts	2 unidad
Papel	Aluminio (rollo de 15mts)	1 unidad
Papel	Film (rollo de 20mts)	1 unidad
Papel	Manteca (pliegos)	3 unidades



ES COPIA DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soley
Secretaría General
SINAFOCAL

Lic. ~~Depto. Cabrera~~
Coordinador ~~Interno~~ ~~Departamento de Formación~~
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.

Materiales de Apoyo a la Enseñanza y Aprendizaje

2. Materiales y útiles que se 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
Delantal y gorro tipo cocinero	De tela color blanco 100% algodón, tamaño al grupo curso con logo impreso a color del MTESS-SINAFOCAL	1
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Manual recetario	Fotocopia anillada	1
Trapos de cocina	100% de tela, color claro. Con logo impreso a color del MTESS-SINAFOCAL.	1 par

3. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad por Beneficiario Egresado
Tablet	Tamaño de pantalla mínimo 7" a 8" IPS LCD / Resolución de pantalla de 1280 x 800p / Memoria interna de 64 GB / con conexión Wi-Fi / Cuenta con una cámara principal de 2 MP y la cámara frontal de 2 MP y filman videos en HD 720p.	1 unidad



ES COPIA DEL ORIGINAL

Not. Idalia A. Ortega Soler
Secretaría General
SINAFOCAL

