



**CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL  
ENTRE EL MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL,  
EL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL  
Y  
LA ASOCIACIÓN DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL  
PARAGUAY PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO "FORMACIÓN Y  
CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA  
ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD-  
AÑO 2022"**

En la ciudad de Asunción, Capital de la República del Paraguay, a los 12 días del mes de setiembre del año dos mil veintidós, entre el **MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL**, en adelante **MTESS**, representado en este acto por la señora **CARLA BACIGALUPO**, en su carácter de Ministra, designada como tal por Decreto del Poder Ejecutivo N° 02/2018 de fecha 15 de agosto de 2018, con domicilio en las calles Luis Alberto de Herrera esquina Paraguarí de la ciudad de Asunción, el **SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL**, en adelante **SINAFOCAL**, representado en este acto por el señor **ALFREDO MONGELOS GONZÁLEZ**, en su carácter de Secretario Técnico Interino, designado como tal según Decreto N° 158/2018 de fecha 31 de agosto de 2018, con domicilio legal en las calles Iturbe N° 175 y Eligio Ayala, de la ciudad de Asunción y la **ASOCIACIÓN DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY** en adelante **ADEPY** representado en este acto por el señor **OSCAR NICOLÁS PEREIRA VARGAS**, en carácter de Presidente, y la señora **LUZ BETTINA CUANDU CUBAS**, en carácter de Secretaria según Acta de Fundación de fecha 15 de agosto de 2021, con domicilio legal en Jacques Balansa N° 1717 casi Amanecer, Ciudad de Lambaré, Departamento Central.

**Manifiestan**

**Que**, las instituciones firmantes se encuentran unidas por una comunidad de intereses y objetivos en los campos de formación profesional y cultural.

**Que**, en fecha 12 de setiembre de 2022, se suscribió el Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional entre el **Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social**, el **Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral** y la **Asociación de Desarrolladores y Emprendedores del Paraguay** con el objeto de acordar un marco de cooperación para la realización de actividades conjuntas.

**Que**, el mencionado Convenio Marco en su cláusula quinta "Del Perfeccionamiento del Convenio" establece que "las instituciones firmantes manifiestan su interés de ir perfeccionando el presente Convenio, en función a las necesidades futuras y a las experiencias derivadas del trabajo conjunto. Para el mejor desempeño de los programas y proyectos conjuntos las partes se comprometen a suscribir Convenios Específicos con adecuación a este Convenio Marco".



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy





**Que**, en virtud del referido Convenio, resulta necesario establecer las responsabilidades de las partes en la ejecución de las actividades a realizar en forma conjunta.

**Que**, de acuerdo con lo expresado, las Partes reconocen, en el concepto en que respectivamente intervienen, la capacidad legal necesaria para suscribir el presente Convenio Específico y, a tal efecto, lo suscriben conforme a las siguientes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMERA - DEL OBJETO DEL CONVENIO:** contribuir al fortalecimiento del capital humano a través de la ejecución del proyecto "FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD- AÑO 2022".

**CLÁUSULA SEGUNDA - DOCUMENTOS DEL CONVENIO:** para los efectos legales consiguientes, forma parte del presente Convenio el siguiente documento:

Anexo A: proyecto "FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD- AÑO 2022".

Anexo B: Resolución SNFCL N°120/21 "Por el cual se aprueba el Reglamento de Procedimientos para la presentación, estudio y ejecución de los proyectos presentados por instituciones sin fines de lucro y financiados por el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral".

Anexo C: Guía institucional para la rendición de cuentas nivel 800

**CLÁUSULA TERCERA - DEL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO:** para el cumplimiento de la cláusula que antecede, el MTESS a través del SINAFOCAL se compromete a:

- Cooperar con **ADEPY** en el fortalecimiento en el marco del proyecto para su funcionamiento y el desarrollo de actividades de formación profesional y capacitación laboral que se encuentren dentro del marco de las políticas y planes de la misión institucional del SINAFOCAL y que se describen en el proyecto objeto del presente Convenio.
- Transferir a **ADEPY** los recursos comprometidos en el marco del presente Convenio, según disponibilidad presupuestaria, imputadas al gasto 842 "Aportes a Entidades Educativas e Instituciones sin fines de lucro".
- Notificar a **ADEPY** en caso de detectarse alguna disconformidad, error u omisión en las documentaciones presentadas.





- d) Designar a la Dirección de Formación y Capacitación Laboral, a la Dirección de Supervisión, como áreas responsables de la ejecución, monitoreo, seguimiento y supervisión del proyecto y las acciones formativas a ser ejecutadas, al Centro de Innovación de Metodologías Avanzadas y Formación de Instructores (CIMA) como área responsable de la elaboración, revisión y actualización de las mallas curriculares.

**ADEPY se compromete a:**

- a) Regirse por la Resolución SNFCL N°120/21 "Por el cual se aprueba el Reglamento de Procedimientos para la presentación, estudio y ejecución de los proyectos presentados por instituciones sin fines de lucro y financiados por el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral", para la ejecución del proyecto objeto del presente Convenio.
- b) Presentar la documentación requerida en las normas legales y reglamentarias vigentes para las transferencias en el objeto de gasto 842, según Ley N° 6.873 que aprueba el Presupuesto General de la Nación (PGN) para el ejercicio fiscal del año 2022, su Decreto Reglamentario N°6581 y la Resolución CGR N° 605/2022.
- b) Presentar la garantía, en modalidad póliza de seguro o garantía bancaria, para el fiel cumplimiento de los compromisos, como requisito para el desembolso. La garantía de fiel cumplimiento debe ser por el importe que el SINAFOCAL entregue en concepto de desembolso conforme a la disponibilidad presupuestaria, la cual deberá mantenerse vigente desde la fecha de la presentación de la factura para hacer efectivo el desembolso, hasta los 30 (treinta) días después de la culminación de la vigencia del presente Convenio.
- e) Habilitar una cuenta específica ante un Banco – Financiera de plaza, para la ejecución de los gastos.
- c) Habilitar un correo electrónico el cual será válido para el envío de notificaciones. En caso de no emitir acuse de la recepción de las notificaciones dentro de las 24 (veinticuatro) horas, se considerarán como debidamente recibidas.
- d) Promocionar y publicitar los cursos con igual tratamiento de imagen y visibilidad, realizar la promoción y publicidad de cada curso a través de diferentes medios: redes sociales, y/o radiales, y/o televisivos y/o escrito y/o gráficos, a fin de poner en conocimiento a la mayor cantidad posible de personas. Toda actividad promocional con relación a los cursos de capacitación laboral deberá especificar que los mismos son financiados por el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL). Los medios de verificación del presente inciso deberán ser incluidos en el informe final.



Secretario Técnico Interino  
SINAFOCAL



Presidente - Adepy





- e) Entregar al SINAFOCAL, un informe sobre el plan de seguimiento y evaluación posterior a la finalización de cada curso, aplicando los instrumentos brindados por el Observatorio Ocupacional, los instrumentos deberán ser aplicados a los seis meses luego de la fecha de finalización de los cursos inclusive una vez finalizado el plazo del presente Convenio Específico.
- f) Encargarse de la gestión y organización de eventos desarrollados en el marco del proyecto, con especial atención a los detalles de infraestructura y logística necesaria para los actos de entrega de certificados a los beneficiarios. En todos los casos, los actos deberán indefectiblemente contar con la presencia de autoridades institucionales o representantes designados.

Las direcciones de correo electrónico habilitadas por SINAFOCAL serán:

- [cgaf@sinafocal.gov.py](mailto:cgaf@sinafocal.gov.py) para consultas relacionadas a la gestión y monitoreo de la ejecución del Proyecto,
- [seguimiento@sinafocal.gov.py](mailto:seguimiento@sinafocal.gov.py) para consultas relacionadas a la ejecución de los cursos, comunicaciones y notificaciones de subsanación de documentación presentada y autorizaciones,
- [supervisión\\_sinafocal@sinafocal.gov.py](mailto:supervisión_sinafocal@sinafocal.gov.py) para comunicaciones relacionadas a la Supervisión de Cursos,
- [joagenez@hotmail.com](mailto:joagenez@hotmail.com) para comunicaciones relacionadas a los contenidos programáticos,
- [cparedes@sinafocal.gov.py](mailto:cparedes@sinafocal.gov.py) para comunicaciones relacionadas al área administrativa.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Proyecto o el Convenio, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de SINAFOCAL.

**CLAUSULA CUARTA - MONTO TOTAL DEL CONVENIO ESPECÍFICO:** El monto total del Convenio asciende a la suma de Gs. 900.000.000 (Guaraníes novecientos millones)

**CLÁUSULA QUINTA- DEL DESEMBOLSO:** la entrega del monto se hace expresamente con base a lo dispuesto en la cláusula cuarta del Convenio y no compromete al MTESS y al SINAFOCAL en nada que no estuviera taxativamente establecido.



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy





MBA'APO, JEPOROMOMBA'APO  
HA TETÁYGUA JEIKOPORÁ  
Motenondcha

Ministerio de  
TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL



TETÁ REKUÁI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

**Único Desembolso:** a la firma del presente Convenio se procederá al pago de Gs. Gs. 900.000.000 (Garaníes novecientos millones) a ser desembolsado según disponibilidad presupuestaria.

La transferencia prevista en el marco del presente Convenio, será imputada al Rubro 842- Aportes a Entidades Educativas e Instituciones sin Fines de Lucro-, el Proyecto, según lo previsto en la Ley de Presupuesto General de la Nación vigente y su Decreto Reglamentario correspondiente, como también según lo dispuesto en la Ley N°1535/99 de Administración Financiera del Estado; constituyendo esta condición suspensiva para el nacimiento del derecho y obligación con respecto a la transferencia, la cual dependerá de la disponibilidad presupuestaria institucional en el mencionado objeto de gasto.

**CLÁUSULA SEXTA - DE LAS MODIFICACIONES:** el presente Convenio podrá ser modificado o adicionado por mutuo acuerdo de las Partes, a petición de cada una de ellas. Las modificaciones entrarán en vigor en la fecha en que sea acordada por ambas instituciones. Las modificaciones no deberán afectar sustancialmente los objetivos del Convenio Específico y serán pactadas por medio de Adendas.

Cualquier modificación que pudiera ser necesaria en relación a los anexos parte del presente Convenio Específico, podrá ser formalizada por medio de una Nota de Solicitud escrita presentada por alguna de las Partes. La misma será validada por la otra Parte, también por escrito, donde conste la aceptación de las modificaciones presentadas.

**CLÁUSULA SEPTIMA- DE LAS NORMAS LEGALES DE APLICACIÓN:** el presente Convenio se regirá por las disposiciones específicas establecidas en estas cláusulas. Asimismo, le serán aplicables las normas legales y reglamentarias del Presupuesto General de la Nación y las de Administración Financiera del Estado. Las Partes declaran conocer las normas legales y reglamentarias vigentes en la República del Paraguay que resulten aplicables a actos de esta naturaleza.

**CLÁUSULA OCTAVA- DE LA JURISDICCIÓN:** En caso de controversia con respecto al presente Convenio, las Partes acuerdan someterse a los Juzgados y Tribunales de la Capital de la República del Paraguay.

**CLÁUSULA NOVENA- DE LA DURACIÓN DEL CONVENIO:** el presente Convenio tendrá la duración de 6 (seis) meses, renovables por otro periodo igual, previa manifestación por escrito de alguna de las Partes. La misma será validada por la otra Parte, también por escrito, donde conste la aceptación de la solicitud presentada.

**CLÁUSULA DÉCIMA- DE LA RESCISIÓN:** En el caso de incumplimiento de los compromisos legales reglamentarios y los que deriven del presente Convenio por parte de ADEPY, el MTESS, a través del SINAFOCAL, se reserva el derecho de la rescisión, sin perjuicio del derecho a reclamar la devolución de las





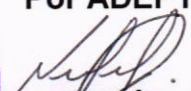
trasferencias cuya ejecución no se justificare, o bien, la indemnización por daños y perjuicios, con una manifestación.

**CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA- RATIFICATORIA:** todas las cláusulas del Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional, suscrito en fecha 12 de setiembre de 2022, que no fueran modificadas a través del presente instrumento, continúan plenamente vigentes.

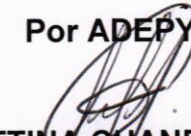
En señal de conformidad con todas y cada una de las cláusulas contenidas en el presente Convenio Específico, firman al pie en 3 (tres) ejemplares de igual tenor, en fecha y lugar mencionados en el encabezado del presente documento.



Por ADEPY

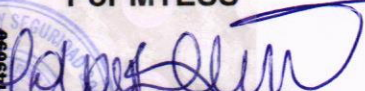
  
**OSCAR NICOLÁS PEREIRA  
VARGAS**  
PRESIDENTE

Por ADEPY

  
**LUZ BETTINA CUANDU CUBAS**  
SECRETARIA

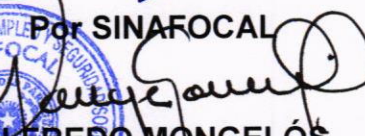
Por MTESS

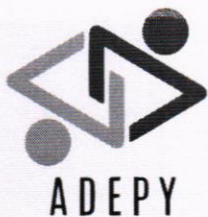


  
**CARLA BACIGALUPO**  
MINISTRA

Por SINAFOCAL



  
**ALFREDO MONGELÓS**  
SECRETARIO TÉCNICO

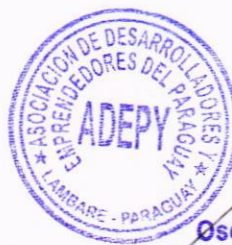


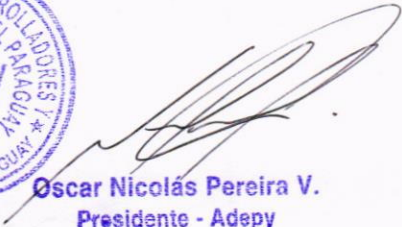
ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000207

**PROYECTO**

**“FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN  
LABORAL EN EL ÁREA DE  
GASTRONOMÍA, ORIENTADA A  
POBLACIONES EN SITUACIÓN DE  
VULNERABILIDAD - AÑO 2022”**



  
Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENEDORES DEL PARAGUAY

000208

**PROYECTO "FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD - AÑO 2022"**

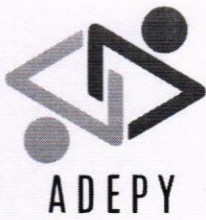
<b>IDENTIFICACIÓN GENERAL</b>	
<b>DATOS DE LA ENTIDAD PROPONENTE</b>	
<b>NOMBRE DE LA ENTIDAD</b>	Asociación de Desarrolladores y Emprendedores del Paraguay (ADEPY)
<b>DEPARTAMENTO / DISTRITO</b>	LAMBARE - CENTRAL
<b>DIRECCIÓN</b>	JACQUES BALANSA C/ AMANECER - LAMBARE
<b>NOMBRE DEL RESPONSABLE / REPRESENTANTE LEGAL</b>	OSCAR NICOLAS PEREIRA
<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	<a href="mailto:asociacionadepyl@gmail.com">asociacionadepyl@gmail.com</a>
<b>NRO. DE TELÉFONO DE CONTACTO</b>	0985 640 174//0985 773 447
<b>DIRECCIÓN DE PÁGINA WEB, RED SOCIAL</b>	-----

<b>DATOS DEL PROYECTO PROPUESTO</b>	
<b>NOMBRE DEL PROYECTO</b>	PROYECTO "FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD - AÑO 2022"
<b>DEPARTAMENTO / DISTRITO DE INTERVENCIÓN</b>	CENTRAL
<b>BARRIO / ZONA DE INTERVENCIÓN</b>	CENTRAL
<b>NOMBRE DEL GERENTE DEL PROYECTO</b>	OSCAR NICOLAS PEREIRA VARGAS
<b>CORREO ELECTRONICO DEL GERENTE</b>	<a href="mailto:oscarnicolaspereira@gmail.com">oscarnicolaspereira@gmail.com</a>
<b>NRO. DE TELÉFONO DE CONTACTO DEL GERENTE</b>	0985 640 174



**Oscar Nicolás Pereira V.**  
Presidente - Adepy





ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000209

<b>I. MARCO INSTITUCIONAL</b>	
<b>MARCO LEGAL DE LA ENTIDAD PROPONENTE</b>	<p>La ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY), se crea según acta fundacional a los 15 días del mes de agosto del año 2021 y protocolizada según escritura N° 25 a los 23 días del mes de setiembre del año 2021, inscripto en la DGRP. Sección personas Jurídicas y Comercio Matricula Jurídica N° 11424 Serie Civil, inscripto bajo el N° 1 folio 1 de fecha 13/10/2021 y reingresada en fecha 28/01/2022.-</p> <p>Reconocida según Resolución N° GDC N° 4574/2022 por la Gobernación del Departamento Central a través del Dictamen N° 118/2022 de fecha 31/03/2022.-</p>
<b>ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA ENTIDAD</b>	<p><b>PRESIDENTE:</b> OSCAR NICOLAS PEREIRA VARGAS <b>VICEPRESIDENTE:</b> IVAN MARCELO PEREIRA VARGAS <b>SECRETARIA:</b> LUZ BETTINA CUANDU CUBAS <b>TESORERO:</b> ANGELA ESTHER PEREIRA VARGAS <b>CONTADORA:</b> GABRIELA GUTIERREZ</p>
<b>PARTES DEL ESTATUTO SOCIAL RELACIONADAS AL PROYECTO</b>	<p>Artículo 4ta: Fines y objetivos: <i>Objetivos Generales de la Asociación,</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Brindar programas y oportunidades a sus asociados con escasos recursos para que mediante su autogestión mejoren su calidad de vida.</li><li>2) Desarrollar y estimular la cultura de la solidaridad en donde todas las personas desde su área de influencias sean protagonistas del desarrollo social.</li><li>3) Organizar y ejecutar cursos de Capacitación Laboral, dirigidos a niños, jóvenes y adultos asociados</li><li>4) Organizar programas de Asistencia Integral a la infancia, con la creación de espacios y programas en los que incluyan la recreación, complementos alimentario, refuerzos escolares, promover la cultura, prevención de drogadicción y demás acciones de sus asociados</li><li>5) La Asociación podrá realizar convenio, planes y proyectos con otras entidades similares, publicas y privadas nacionales, dentro de los límites que la ley le otorgue</li></ol>
<b>ÁMBITOS DE JURISDICCIÓN DE ACTIVIDADES QUE REALIZA LA ENTIDAD</b>	<p>Todos los Departamentos del territorio nacional y Capital</p>
<b>PROYECTOS Y PROGRAMAS RELACIONADOS AL PROYECTO PROPUESTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Formación y Capacitación Laboral a Personas de Escasos Recursos, fomentando la Legalidad y el sustento sustentable y sostenible de las familias para mejorar las condiciones de vida.</li><li>- Otros proyectos de impacto social.</li></ul>



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - ADEPY



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000210

**CAPACIDAD TÉCNICA Y  
OPERATIVA PARA  
REALIZAR EL PROYECTO**

- La ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY), cuenta con una base de datos de profesionales calificados para la realización de los cursos de Capacitación Laboral, así como el equipo logístico para la provisión de las herramientas, equipos que serán utilizados.
- Cada curso de Capacitación Laboral, contara con herramientas, elementos e insumos necesarios para el Desarrollo de los mismos.

**II. RESUMEN DEL PROYECTO**

**DESCRIPCIÓN  
DEL  
PROYECTO**

La ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY), se propone realizar CURSOS DE CAPACITACION LABORAL, teórico -práctico en la modalidad presencial, con una metodología de desarrollo totalmente dinámica, en el área de gastronomía, a fin de proporcionar conocimientos, habilidades y destrezas a los beneficiario/as, para fortalecer el capital humano y contribuir de esa manera en la inserción laboral de los asociados o el emprendimiento o la generación de valor a través de la creación de una actividad económica por medio de la identificación y explotación de nuevos productos, procesos o mercados.

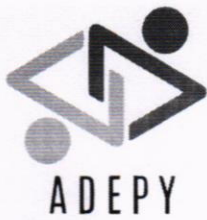
Los emprendedores, al desarrollar nuevos negocios para satisfacer las necesidades de la comunidad son generadores de empleo y una vez formalizados pueden contribuir a la economía del país.

El área de gastronomía es de especial atención, pues el conocimiento teórico sumado a las prácticas en las especialidades de cocina y repostería, panadería y confitería y elaboración y comercialización de alimentos constituyen áreas de fácil acceso a un empleo digno y/o generación de emprendimientos personales, por lo que la entrega de insumos para el inicio de dichos emprendimientos da un valor agregado a la capacitación impartida.

300 personas de manera directa serían las beneficiadas que representarían unas 1.200 personas en su núcleo familiar y cercano, y que contribuiría al desarrollo de dichos núcleos, como objetivo fundamental del Presente Proyecto.



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000211

### III. FORMULACIÓN DEL PROYECTO

#### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY), busca disminuir el índice de desempleo en el país y más aún en los sectores vulnerables en donde radica la mayor cantidad de porcentajes de desempleados, siendo a su vez en números más altos jóvenes y mujeres.

La propuesta diseñada busca ofrecer un programa de capacitación y formación que contribuya a las posibilidades de inserción laboral o emprendimientos de cadena de valor que busca mejorar la calidad de vida de los paraguayos y paraguayas.

La Capacitación en los oficios propuestos por la Asociación responde a una real demanda de mano de obra calificada y está destinado a beneficiar a miembros de las Comunidades de escasos recursos y abarcará el Departamento Central.

La Asociación con el presente proyecto, propone seguir trabajando para crear en la población una conciencia transformadora, tanto, de las actividades de formación y capacitación, como de acciones específicas para fortalecer el sistema a través de proyectos de emprendimientos o de la inserción laboral con capital humano calificado.

#### PERTINENCIA DEL PROYECTO

El Proyecto "Formación y capacitación laboral en el área de gastronomía, orientada a poblaciones en situación de vulnerabilidad - año 2022", busca mejorar la calidad de vida de los beneficiarios y sus familiares, ofreciendo la posibilidad que por medio de la Capacitación puedan acceder a un puesto laboral digno o realizar un emprendimiento que contribuya a su crecimiento personal y familiar.

#### RELEVANCIA DEL PROYECTO

El fin principal de la capacitación es mejorar la eficiencia de los beneficiarios para que éstos logren incrementar sus conocimientos, habilidades y destreza para la inserción efectiva al mercado laboral y lograr su permanencia en la misma. La capacitación ofrece múltiples beneficios, así como la oportunidad ideal para las y los trabajadores de continuar ampliando sus conocimientos. Juega un papel primordial para el logro de los objetivos propuestos, dado que es el proceso mediante el cual las y los trabajadores adquieren los conocimientos, herramientas, habilidades y actitudes para interactuar en el entorno laboral y cumplir con el trabajo que se les encomienda.

Las acciones de capacitación, en cualquiera de sus modalidades, permiten adquirir conocimientos teóricos y prácticos, que posibilita que las personas actualicen sus conocimientos y adquieran nuevas destrezas, que fortalezcan su capacidad de respuesta ante los cambios del entorno o de sus requerimientos



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000212

	<p><i>laborales, incrementen su desempeño dentro de la instituciones y estén más preparadas para el día a día, lo cual les dará mayor confianza personal al desarrollar otras aptitudes y actitudes.</i></p> <p><i>En un mundo donde la única constante es el cambio, obtener el beneficio del aprendizaje continuo es una oportunidad para mantener la vigencia laboral y desarrollar e innovar en los procesos de trabajo.</i></p> <p><i>En este orden de ideas, la capacitación laboral busca que las tareas se realicen con calidad, productividad, estabilidad, permanencia y en un buen ambiente de trabajo.</i></p>
<b>UTILIDAD DEL PROYECTO</b>	<p><i>La Asociación considera la imperiosa necesidad de dar fuerte impulso a la Capacitación Laboral para generar acceso a puestos laborales y obtener ingresos dignos que les permita una mejor calidad de vida. Además de la capacitación se les entregara herramientas básicas para los que desean emprender en el oficio en que se capacita.</i></p>
<b>VALOR AGREGADO DE LA ENTIDAD</b>	<p><i>Las capacitaciones y programas y proyectos sociales tendrán unos efectos positivos en el mercado laboral, aumentando las oportunidades de empleos logrando así fortalecer la adecuada articulación entre demanda laboral y mano de obra calificada.</i></p> <p><i>Los sectores que agrupan la mayor fuerza de trabajo requieren personas instruidas, para las oportunidades laborales que generan, en este sentido, la capacitación es un recurso estratégico que contribuye a mejorar los niveles de ingresos, priorizando y facilitando la participación de la población en situación de pobreza y vulnerabilidad.</i></p>
<b>POBLACIÓN META U OBJETIVO</b>	<p><i>Localidades del Departamento Central, 10 cursos con 30 alumnos cada uno, totalizando 300 beneficiario/as una en forma directa y aproximadamente 1.200 personas en forma indirecta.</i></p>

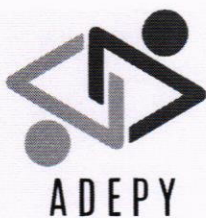
<b>COBERTURA</b>	<p><i>El Proyecto "Formación y capacitación laboral en el área de gastronomía, orientada a poblaciones en situación de vulnerabilidad - año 2022", serán desarrollados en el Departamento Central, en zonas más vulnerables y de especial tratamiento en los Distritos mencionados en el presente documento.</i></p>
------------------	--

<b>HORIZONTE DEL PROYECTO</b>	<p><i>El Proyecto "Formación y capacitación laboral en el área de gastronomía, orientada a poblaciones en situación de vulnerabilidad - año 2022", tiene una duración de cuatro meses, según será detallado más adelante en el Cronograma de actividades, siempre y cuando no surjan impedimentos de fuerza mayor de alguna índole que puedan interferir en el desarrollo normal del proyecto</i></p>
-------------------------------	---

<b>OBJETIVO GENERAL</b>	
-------------------------	--



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000213

**OG.** Desarrollar cursos de capacitación en especialidades relacionadas al área gastronómica, como medio de generación de empleo digno y/o autoempleo sostenible, para poblaciones social y económicamente vulnerables.

**OBJETIVOS  
ESPECÍFICOS**

**OE1.** Promover el desarrollo integral de las comunidades y grupos de escasos recursos económicos, a través de la Formación y Capacitación laboral.

**OE2.** Desarrollar Capacitaciones de Calidad, eficiencia y eficacia en mandos medios.

**OE3.** Fomentar el espíritu emprendedor y la creación de micro empresas.

**PRODUCTOS /  
RESULTADOS**

**R1.** La población conoce los servicios de la Institución y las ofertas de capacitación y, busca acceder a las capacitaciones.

**R2.** La población beneficiada adquiere los conocimientos teórico-prácticos de cada especialidad.

**R3.1.** Más oportunidades laborales formales en las áreas de intervención para la población beneficiada

**R3.2.** Creación de micro y pequeñas empresas.

**ACTIVIDADES**

En relación con los resultados:

**A1.1.** Promoción de los cursos a ser implementados por medios radiales y redes sociales.

**A1.2.** Inscripción de Beneficiarios

**A2.1.** Desarrollo del Programa de las especialidades, con clases teóricas- practicas

**A2.2.** Presentación de Informes finales.

**A3.1.** Certificación de Beneficiarios

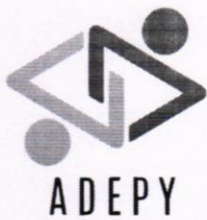
**A3.2.** Entrega de Kits.



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy

**IV. PROPUESTA DEL PROYECTO – MARCO LÓGICO**

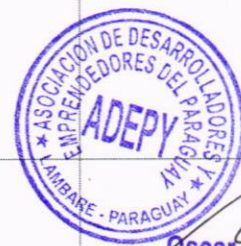
DESCRIPCIÓN	INDICADORE S	FUENTES DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
<p><b>OBJETIVO GENERAL</b> <b>Fin: Objetivo General</b></p> <p>OG. Desarrollar cursos de capacitación en especialidades relacionadas al área gastronómica, como medio de generación de empleo digno y/o autoempleo sostenible, para poblaciones social y económicamente vulnerables.</p>	<p>Cantidad de personas beneficiarias con los cursos de capacitación en el marco del proyecto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe de evaluación.</li> <li>- Informes técnicos.</li> <li>- Informes del Proyecto.</li> <li>- Foto.</li> </ul>	<p>La situación política y económica en el que se ejecutara el proyecto exige la realización del mismo. Apertura e interés de los actores en participar.</p>



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000214

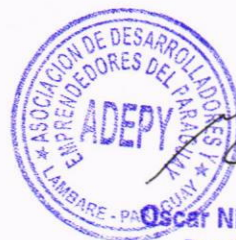
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> <b>Propósito</b></p> <p>OE1. Promover el desarrollo integral de las comunidades y grupos de escasos recursos económicos, a través de la Formación y Capacitación laboral.</p> <p>OE2. Desarrollar Capacitaciones de Calidad, eficiencia y eficacia en mandos medios.</p> <p>OE3. Fomentar el espíritu emprendedor y la creación de micro empresas.</p>	<p>% de las personas que reciben asistencia y capacitación a través de la implementación del proyecto</p>	<p>- Informe de evaluación. - Informes técnicos.</p>	<p>Apertura en las comunidades para la implementación del Proyecto.</p>
<p><b>RESULTADOS</b> <b>Productos</b></p> <p><b>R1.</b> La población conoce los servicios de la Institución y las ofertas de capacitación y, busca acceder a las capacitaciones.</p> <p><b>R2.</b> La población beneficiada adquiere los conocimientos teórico-prácticos de cada especialidad.</p> <p><b>R3.1.</b> Más oportunidades laborales formales en las áreas de intervención para la población beneficiada</p> <p><b>R3.2.</b> Creación de micro y pequeñas empresas.</p>	<p>% de la población informada</p> <p>Número de beneficiarios que reciben sus certificados y kits.</p> <p>% de beneficiarios egresados que acceden a un puesto laboral o emprenden como resultado de la capacitación recibida</p>	<p>Informe de publicidad realizada.</p> <p>Planillas de evaluación final y entrega de kits</p> <p>Cuestionarios de seguimiento a egresados</p>	<p>Los beneficiarios del proyecto acceden a puestos laborales o crean pequeñas microempresas.</p>
<p><b>ACTIVIDADES</b></p> <p><b>A1.1.</b> Promoción de los cursos a ser implementados</p> <p><b>A1.2.</b> Inscripción de Beneficiarios</p> <p><b>A2.1.</b> Desarrollo del Programa de las especialidades, con clases teóricas- prácticas</p> <p><b>A2.2.</b> Presentación de Informes finales.</p> <p><b>A3.1.</b> Certificación de Beneficiarios</p> <p><b>A3.2.</b> Entrega de Kits.</p>	<p>- Cantidad de beneficiarios inscriptos.</p> <p>- Cantidad de beneficiarios capacitados.</p> <p>- Cantidad de beneficiarios egresados</p>	<p>Registro de Inscriptos</p> <p>Informes Técnicos.</p> <p>Registro fotográfico.</p> <p>Planillas de asistencia</p> <p>Certificados emitidos</p> <p>Planilla de entrega de kits</p>	<p>Interés de la población beneficiaria en permanecer durante todo el proceso formativo.</p>



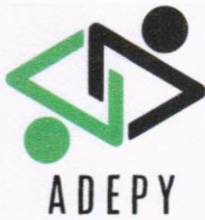
Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy

V. ACCIONES FORMATIVAS PLANTEADAS: DETALLE DE CADA CURSO A SER DESARROLLADO				
Departamento	Distrito	ESPECIALIDAD	MODALIDAD	CARGA HORARIA
CENTRAL	Nueva Italia	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	84 horas
	Itauguá	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	84 horas
	Areguá	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	84 horas
	San Lorenzo	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	PRESENCIAL	84 horas
	Lambaré	PANADERIA Y CONFITERIA	PRESENCIAL	95 horas
	San Lorenzo	PANADERIA Y CONFITERIA	PRESENCIAL	95 horas
	Areguá	PANADERIA Y CONFITERIA	PRESENCIAL	95 horas
	Capiatá	PANADERIA Y CONFITERIA	PRESENCIAL	95 horas
	Capiatá	COCINA Y REPOSTERIA	PRESENCIAL	152 horas
	San Lorenzo	COCINA Y REPOSTERIA	PRESENCIAL	152 horas

SOSTENIBILIDAD
<p>El organismo encargado de financiar, regular, certificar, acreditar y supervisar los procesos de capacitación laboral, será el SISTEMA NACIONAL DE FORMACION Y CAPACITACION LABORAL (SINAFOCAL) DEL MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL (MTESS).</p> <p>El responsable de la ejecución, provisión de materiales e insumos, la selección de recursos humanos y certificación estará a cargo de la <b>ASOCIACIÓN DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY)</b>.</p> <p>La sostenibilidad del Proyecto radica en que las especialidades son de rápida salida laboral, y permite estar constantemente en aprendizaje, lo que aumenta las posibilidades de mejora de ingresos.</p> <p>Asimismo, el área gastronómica se caracteriza por ser una de las que mejor da resultados en cuanto a micro y pequeños emprendimientos.</p>



**Oscar Nicolás Pereira V.**  
Presidente - Adepy



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000216

### **PRESUPUESTO DEL PROYECTO**

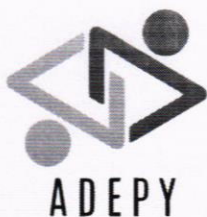
*En cuanto al presupuesto a ser ejecutado totaliza básicamente lo establecido en la tabla precedente.*

<b>I. PRESUPUESTO – COSTOS DEL PROYECTO.</b>				
<b>PRESUPUESTO GENERAL</b>				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>VALOR DE CONTRAPARTIDA</b>	<b>VALOR SOLICITADO AL SINAFOCAL</b>
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
COCINA Y REPOSTERIA (152H)	3.382.980	101.489.400	0	101.489.400
COCINA Y REPOSTERIA (152H)	3.382.980	101.489.400	0	101.489.400
<b>TOTALES</b>				<b>900.000.000</b>



*Oscar Nicolás Pereira V.*  
Presidente - Adepy





ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000217

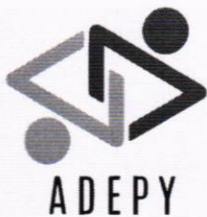
### **CRONOGRAMA**

*El calendario de Actividades estará sujeto a las especialidades, sus cargas horarias y la cantidad de hora a ser desarrolladas por día, así que, hemos plasmado un avance mensual del Cronograma de Actividades por Cursos a fin de estandarizar los procesos de formación y capacitación laboral.*

<b>RESULTADO / ACTIVIDAD</b>	<b>MES 1</b>	<b>MES 2</b>	<b>MES 3</b>	<b>MES 4</b>
<b>R1. La población conoce los servicios de la Institución y las ofertas de capacitación y, busca acceder a las capacitaciones.</b>				
<i>A1.1. Promoción de los cursos a ser implementados</i>				
<i>A1.2. Inscripción de Beneficiarios</i>				
<b>R2. La población beneficiada adquiere los conocimientos teórico-prácticos de cada especialidad.</b>				
<i>A2.1. Desarrollo del Programa de las especialidades, con clases teóricas- practicas</i>				
<i>A2.2. Presentación de Informes finales.</i>				
<b>R3.1. Más oportunidades laborales formales en las áreas de intervención para la población beneficiada</b>				
<i>A3.1. Certificación de Beneficiarios</i>				
<b>R3.2. Creación de micro y pequeñas empresas.</b>				
<i>A3.2. Entrega de Kits.</i>				



*Oscar Nicolás Pereira V.*  
Presidente - Adepy



ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000218

## **MONITOREO Y EVALUACIÓN**

*La Coordinación General y Técnica se encargarán de realizar un monitoreo constante desde el inicio hasta la finalización de las actividades establecidas precedentemente en el Cronograma, quienes elevarán informes al SINAFOCAL, en las diversas etapas que componen el desarrollo de cada especialidad.*

### **Requisitos**

- *Fotocopia de cédula de identidad vigente..*

### **Perfil de Entrada**

- *Deberán tener 18 (dieciocho) años cumplidos. Excepción: las personas interesadas en participar con edad comprendida entre los 15 (quince) y 17 (diecisiete) años deberán presentar una autorización escrita del padre, madre, tutor/tutora o quién tenga la guarda, para poder participar en el curso, acompañada de la fotocopia del documento de identidad vigente del autorizante.*
- *Con un conocimiento básico y/o empírico, que es el que maneja la mayoría de este segmento de la población, en la especialidad a elección, es suficiente para iniciar el curso, la institución mediante sus respectivos instructores, nivelarán el conocimiento de todos los beneficiarios dentro del contenido de los módulos. El alumno deberá contar con un correo electrónico para poder acceder a la información necesaria para el desarrollo de cada especialidad, también se les facilitará el formato de inscripción así también como los flyers descriptivos sobre los cursos.*


### **Perfil de Egreso**

*El Perfil de Egreso estará sujeto a cada especialidad, siendo estos cursos de capacitación y formación profesional, los cuales les darán las competencias, capacidades y habilidades distintivas para el correcto desempeño en el área elegida del beneficiario.*




*Oscar Nicolás Pereira V.*  
Presidente - Adepy

PRESUPUESTO - COSTOS DEL PROYECTO						
PRESUPUESTO GENERAL POR ESPECIALIDAD						
ACTIVIDAD	COSTO UNITARIO	CANT_BENEFICIARIOS	COSTO TOTAL	VALOR DE CONTRAPARTIDA	VALOR SOLICITADO AL SINAFOCAL	
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	2.807.830	120	336.939.600	-	336.939.600	
PANADERIA Y CONFITERIA	2.400.680	120	288.081.600	-	288.081.600	
COCINA Y REPOSTERIA	3.082.980	60	184.978.800	-	184.978.800	
<b>TOTAL MISIONAL</b>	***	***	***	***	810.000.000	
<b>TOTAL ADMINISTRATIVO (Máx. 10% del costo total del Proyecto)</b>	***	***	***	-	90.000.000	
<b>TOTALES</b>	***	***	***	***	900.000.000	

  
 Oscar Nicolás Pereira Vargas  
 Firma, sello y aclaración del Presidente  
**Oscar Nicolás Pereira V.**  
 Presidente - Adepy



  
 Ivan Marcelo Pereira Vargas  
 Firma, sello y aclaración del Administrador

11100

SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
 Oficina Ejecutiva de Fomento y  
 Desarrollo Xalapa, Veracruz  
 Cuentas por pagar



SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
 Oficina Ejecutiva de Fomento y Desarrollo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	DEBE	HABER
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN	150	184,879.481	27,731,922.21		27,731,922.21
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN	150	308,081.000	46,212,150.00		46,212,150.00
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN	150	338,833.900	50,825,085.50		50,825,085.50
TOTAL			124,769,157.71		124,769,157.71

SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
 Oficina Ejecutiva de Fomento y Desarrollo

**PLAN FINANCIERO**  
**ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY)**

**PROYECTO:** FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD - AÑO 2022

**OBJETIVO GENERAL:** Brindar programas y oportunidades a sus asociados con escasos recursos para que mediante su autogestión mejoren su calidad de vida.

**AÑO:** 2022

Producto/ Bienes o servicios	Unidad de Medida	(En Guranantes)													
		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual	
<b>Misional</b>															
Contratación de Personal	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	146.400.000
Instructores	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66.300.000
Transporte	***	-	-	-	-	-	-	-	-	6.750.000	-	-	-	-	13.500.000
Alquileres de Equipos de Computacion	***	-	-	-	-	-	-	-	-	15.000.000	-	-	-	-	30.000.000
Alquileres y Derechos varios	***	-	-	-	-	-	-	-	-	28.680.000	-	-	-	-	57.360.000
Imprenta, publicaciones y reproducciones	***	-	-	-	-	-	-	-	-	27.000.000	-	-	-	-	30.600.000
Publicidad y Propaganda	***	-	-	-	-	-	-	-	-	4.000.000	-	-	-	-	4.000.000
Servicio de Ceremonial	***	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12.500.000
Servicio de Catering	***	-	-	-	-	-	-	-	-	115.200.000	-	-	-	-	115.200.000
Alimentos para personas	***	-	-	-	-	-	-	-	-	53.807.200	-	-	-	-	53.807.200
Prendas de vestir	***	-	-	-	-	-	-	-	-	24.900.000	-	-	-	-	29.700.000
Papel de escritoio y carton	***	-	-	-	-	-	-	-	-	1.140.000	-	-	-	-	1.140.000
Productos de papel y carton	***	-	-	-	-	-	-	-	-	1.200.000	-	-	-	-	1.200.000
Elementos de limpieza	***	-	-	-	-	-	-	-	-	7.034.000	-	-	-	-	7.034.000
Utiles de escritorio, oficina y enseres	***	-	-	-	-	-	-	-	-	15.660.000	-	-	-	-	15.660.000
Utensilios de cocina y comedor	***	-	-	-	-	-	-	-	-	18.598.800	-	-	-	-	225.598.800
sub total Misional										<b>355.570.000</b>	<b>87.030.000</b>	<b>102.900.000</b>	<b>264.500.000</b>	<b>810.000.000</b>	
<b>Administrativo</b>															
Contratación de Personal	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90.000.000
<b>TOTALES</b>										<b>378.070.000</b>	<b>109.530.000</b>	<b>125.400.000</b>	<b>287.000.000</b>	<b>900.000.000</b>	



Oscar Nicolas Pereira Vargas  
 Firmante y Delegación del Presidente  
**Presidente - Adepy**

Ivan Matiaso Pereira Vargas  
 Firmante y Delegación del Administrador

000220

## IX PRESUPUESTO DESGLOSADO

CONCEPTO	POBLACION Cantidad		ACTIVIDAD 1	ACTIVIDAD 2	ACTIVIDAD 3	ACTIVIDAD 4	ACTIVIDAD 5	ACTIVIDAD 6	ACTIVIDAD 7	ACTIVIDAD 8	ACTIVIDAD 9	ACTIVIDAD 10	TOTAL
Localidad			CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	
Meta Poblacional	300		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
Carga Horaria	1020		84	84	84	84	95	95	95	95	152	152	1020
Costos desglosados - Misional	Costo Unitario	Cantidad	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (RMI)	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	PANADERIA Y CONFITERIA (RMI)	PANADERIA Y CONFITERIA (RMI)	PANADERIA Y CONFITERIA (RMI)	PANADERIA Y CONFITERIA (RMI)	COCINA Y REPOSTERIA (RMI)	COCINA Y REPOSTERIA (RMI)	TOTAL
Honorarios de Docentes / tutores	65.000	1.020	5.460.000	5.460.000	5.460.000	5.460.000	6.175.000	6.175.000	6.175.000	6.175.000	9.880.000	9.880.000	66.300.000
Transporte	1.350.000	10	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	1.350.000	13.500.000
Alquiler de equipos de computación	3.000.000	10	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	30.000.000
Alquiler de equipos para cursos de Elaboración y Comercialización de Alimentos	6.650.000	4	6.650.000	6.650.000	6.650.000	6.650.000	0	0	0	0	0	0	26.600.000
Alquiler de equipos para cursos de Panadería y Confitería	7.690.000	4	0	0	0	0	7.690.000	7.690.000	7.690.000	7.690.000	0	0	30.760.000
Imprenta publicaciones y reproducciones	3.060.000	10	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	3.060.000	30.600.000
Publicidad y Propaganda	400.000	10	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000	4.000.000
Servicios Ceremonial	1.250.000	10	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	1.250.000	12.500.000
Servicios de catering para curso de Elaboración y Comercialización de Alimentos	9.450.000	4	9.450.000	9.450.000	9.450.000	9.450.000	0	0	0	0	0	0	37.800.000
Servicios de catering para curso de Panadería y Confitería	10.800.000	4	0	0	0	0	10.800.000	10.800.000	10.800.000	10.800.000	0	0	43.200.000
Servicios de catering para curso de Cocina y Repostería	17.100.000	2	0	0	0	0	0	0	0	0	17.100.000	17.100.000	34.200.000
Adquisición de Alimentos para Personas - Elaboración y Comercialización de Alimentos	4.462.400	4	4.462.400	4.462.400	4.462.400	4.462.400	0	0	0	0	0	0	17.849.600
Adquisición de Alimentos para Personas - Panadería y Confitería	5.337.200	4	0	0	0	0	5.337.200	5.337.200	5.337.200	5.337.200	0	0	21.348.800
Adquisición de Alimentos para Personas - Cocina y Repostería	7.304.400	2	0	0	0	0	0	0	0	0	7.304.400	7.304.400	14.608.800
Prendas de Vestir kits - mancha - Panadería y C...	1.200.000	4	0	0	0	0	1.200.000	1.200.000	1.200.000	1.200.000	0	0	4.800.000
Prendas de Vestir (Uniformes) para cursos de Panadería y Confitería y Elab. y Com. de Alimentos	2.250.000	8	2.250.000	2.250.000	2.250.000	2.250.000	2.250.000	2.250.000	2.250.000	2.250.000	0	0	18.000.000
Prendas de Vestir (Uniformes) para cursos Cocina y Repostería	3.450.000	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3.450.000	3.450.000	6.900.000
Papel de escritorio y cartón	114.000	10	114.000	114.000	114.000	114.000	114.000	114.000	114.000	114.000	114.000	114.000	1.140.000
Productos de papel y cartón	120.000	10	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	1.200.000
Elementos de limpieza - trapa para kits curso de panadería y confitería	600.000	4	0	0	0	0	600.000	600.000	600.000	600.000	0	0	2.400.000
Elementos de limpieza - para curso de cocina y repostería	485.000	2	0	0	0	0	0	0	0	0	485.000	485.000	970.000
Elementos de limpieza - para curso de Elab. Y Com. de alimentos	458.000	4	458.000	458.000	458.000	458.000	0	0	0	0	0	0	1.832.000
Elementos de limpieza - para curso de panadería y confitería	458.000	4	0	0	0	0	458.000	458.000	458.000	458.000	0	0	1.832.000
Útiles de escritorio, oficina y enseñanza	1.566.000	10	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	1.566.000	15.660.000
Utensilios de cocina y comedor - kits - Elaboración y Comercialización de Alimentos	28.770.000	4	28.770.000	28.770.000	28.770.000	28.770.000	0	0	0	0	0	0	115.080.000
Utensilios de cocina y comedor - kits - Panadería y Confitería	8.595.000	4	0	0	0	0	8.595.000	8.595.000	8.595.000	8.595.000	0	0	34.380.000
Utensilios de cocina y comedor - kits - Cocina y Repostería	28.770.000	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28.770.000	28.770.000	57.540.000
Utensilios de cocina y comedor de Elab y com de Alim	1.234.500	4	1.234.500	1.234.500	1.234.500	1.234.500	0	0	0	0	0	0	4.938.000
Utensilios de cocina y comedor para curso de panadería y confitería	3.415.200	4	0	0	0	0	3.415.200	3.415.200	3.415.200	3.415.200	0	0	13.660.800
Director del Proyecto	3.660.000	10	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	3.660.000	36.600.000
Coordinador académico	10.980.000	10	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	10.980.000	109.800.000
TOTAL MISIONAL	0	0	84.234.900	84.234.900	84.234.900	84.234.900	72.020.400	72.020.400	72.020.400	72.020.400	92.489.400	92.489.400	810.000.000
Contador del Proyecto	3.600.000	10	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	36.000.000
Asistente administrativo	5.400.000	10	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	5.400.000	54.000.000
TOTAL ADMINISTRATIVO	0	0	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	9.000.000	90.000.000
TOTALES	0	0	93.234.900	93.234.900	93.234.900	93.234.900	81.020.400	81.020.400	81.020.400	81.020.400	101.489.400	101.489.400	900.000.000

000221

Oscar Nicolás Pereira Vargas

Firma, sello y aclaración del Presidente

**Oscar Nicolás Pereira V.**  
Presidente - Adepy



Ivan Marcelo Pereira Vargas

Firma, sello y aclaración del Administrador

PROYECTO	ACTIVIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL	IMPORTE PAGADO	IMPORTE A PAGAR	FECHA DE PAGAMENTO	ESTADO
01	01	01	1000000	1	1000000	0	1000000	01/01/2010	0
01	01	02	2000000	1	2000000	0	2000000	01/01/2010	0
01	01	03	3000000	1	3000000	0	3000000	01/01/2010	0
01	01	04	4000000	1	4000000	0	4000000	01/01/2010	0
01	01	05	5000000	1	5000000	0	5000000	01/01/2010	0
01	01	06	6000000	1	6000000	0	6000000	01/01/2010	0
01	01	07	7000000	1	7000000	0	7000000	01/01/2010	0
01	01	08	8000000	1	8000000	0	8000000	01/01/2010	0
01	01	09	9000000	1	9000000	0	9000000	01/01/2010	0
01	01	10	10000000	1	10000000	0	10000000	01/01/2010	0
01	01	11	11000000	1	11000000	0	11000000	01/01/2010	0
01	01	12	12000000	1	12000000	0	12000000	01/01/2010	0
01	01	13	13000000	1	13000000	0	13000000	01/01/2010	0
01	01	14	14000000	1	14000000	0	14000000	01/01/2010	0
01	01	15	15000000	1	15000000	0	15000000	01/01/2010	0
01	01	16	16000000	1	16000000	0	16000000	01/01/2010	0
01	01	17	17000000	1	17000000	0	17000000	01/01/2010	0
01	01	18	18000000	1	18000000	0	18000000	01/01/2010	0
01	01	19	19000000	1	19000000	0	19000000	01/01/2010	0
01	01	20	20000000	1	20000000	0	20000000	01/01/2010	0
01	01	21	21000000	1	21000000	0	21000000	01/01/2010	0
01	01	22	22000000	1	22000000	0	22000000	01/01/2010	0
01	01	23	23000000	1	23000000	0	23000000	01/01/2010	0
01	01	24	24000000	1	24000000	0	24000000	01/01/2010	0
01	01	25	25000000	1	25000000	0	25000000	01/01/2010	0
01	01	26	26000000	1	26000000	0	26000000	01/01/2010	0
01	01	27	27000000	1	27000000	0	27000000	01/01/2010	0
01	01	28	28000000	1	28000000	0	28000000	01/01/2010	0
01	01	29	29000000	1	29000000	0	29000000	01/01/2010	0
01	01	30	30000000	1	30000000	0	30000000	01/01/2010	0
01	01	31	31000000	1	31000000	0	31000000	01/01/2010	0
01	01	32	32000000	1	32000000	0	32000000	01/01/2010	0
01	01	33	33000000	1	33000000	0	33000000	01/01/2010	0
01	01	34	34000000	1	34000000	0	34000000	01/01/2010	0
01	01	35	35000000	1	35000000	0	35000000	01/01/2010	0
01	01	36	36000000	1	36000000	0	36000000	01/01/2010	0
01	01	37	37000000	1	37000000	0	37000000	01/01/2010	0
01	01	38	38000000	1	38000000	0	38000000	01/01/2010	0
01	01	39	39000000	1	39000000	0	39000000	01/01/2010	0
01	01	40	40000000	1	40000000	0	40000000	01/01/2010	0
01	01	41	41000000	1	41000000	0	41000000	01/01/2010	0
01	01	42	42000000	1	42000000	0	42000000	01/01/2010	0
01	01	43	43000000	1	43000000	0	43000000	01/01/2010	0
01	01	44	44000000	1	44000000	0	44000000	01/01/2010	0
01	01	45	45000000	1	45000000	0	45000000	01/01/2010	0
01	01	46	46000000	1	46000000	0	46000000	01/01/2010	0
01	01	47	47000000	1	47000000	0	47000000	01/01/2010	0
01	01	48	48000000	1	48000000	0	48000000	01/01/2010	0
01	01	49	49000000	1	49000000	0	49000000	01/01/2010	0
01	01	50	50000000	1	50000000	0	50000000	01/01/2010	0
01	01	51	51000000	1	51000000	0	51000000	01/01/2010	0
01	01	52	52000000	1	52000000	0	52000000	01/01/2010	0
01	01	53	53000000	1	53000000	0	53000000	01/01/2010	0
01	01	54	54000000	1	54000000	0	54000000	01/01/2010	0
01	01	55	55000000	1	55000000	0	55000000	01/01/2010	0
01	01	56	56000000	1	56000000	0	56000000	01/01/2010	0
01	01	57	57000000	1	57000000	0	57000000	01/01/2010	0
01	01	58	58000000	1	58000000	0	58000000	01/01/2010	0
01	01	59	59000000	1	59000000	0	59000000	01/01/2010	0
01	01	60	60000000	1	60000000	0	60000000	01/01/2010	0
01	01	61	61000000	1	61000000	0	61000000	01/01/2010	0
01	01	62	62000000	1	62000000	0	62000000	01/01/2010	0
01	01	63	63000000	1	63000000	0	63000000	01/01/2010	0
01	01	64	64000000	1	64000000	0	64000000	01/01/2010	0
01	01	65	65000000	1	65000000	0	65000000	01/01/2010	0
01	01	66	66000000	1	66000000	0	66000000	01/01/2010	0
01	01	67	67000000	1	67000000	0	67000000	01/01/2010	0
01	01	68	68000000	1	68000000	0	68000000	01/01/2010	0
01	01	69	69000000	1	69000000	0	69000000	01/01/2010	0
01	01	70	70000000	1	70000000	0	70000000	01/01/2010	0
01	01	71	71000000	1	71000000	0	71000000	01/01/2010	0
01	01	72	72000000	1	72000000	0	72000000	01/01/2010	0
01	01	73	73000000	1	73000000	0	73000000	01/01/2010	0
01	01	74	74000000	1	74000000	0	74000000	01/01/2010	0
01	01	75	75000000	1	75000000	0	75000000	01/01/2010	0
01	01	76	76000000	1	76000000	0	76000000	01/01/2010	0
01	01	77	77000000	1	77000000	0	77000000	01/01/2010	0
01	01	78	78000000	1	78000000	0	78000000	01/01/2010	0
01	01	79	79000000	1	79000000	0	79000000	01/01/2010	0
01	01	80	80000000	1	80000000	0	80000000	01/01/2010	0
01	01	81	81000000	1	81000000	0	81000000	01/01/2010	0
01	01	82	82000000	1	82000000	0	82000000	01/01/2010	0
01	01	83	83000000	1	83000000	0	83000000	01/01/2010	0
01	01	84	84000000	1	84000000	0	84000000	01/01/2010	0
01	01	85	85000000	1	85000000	0	85000000	01/01/2010	0
01	01	86	86000000	1	86000000	0	86000000	01/01/2010	0
01	01	87	87000000	1	87000000	0	87000000	01/01/2010	0
01	01	88	88000000	1	88000000	0	88000000	01/01/2010	0
01	01	89	89000000	1	89000000	0	89000000	01/01/2010	0
01	01	90	90000000	1	90000000	0	90000000	01/01/2010	0
01	01	91	91000000	1	91000000	0	91000000	01/01/2010	0
01	01	92	92000000	1	92000000	0	92000000	01/01/2010	0
01	01	93	93000000	1	93000000	0	93000000	01/01/2010	0
01	01	94	94000000	1	94000000	0	94000000	01/01/2010	0
01	01	95	95000000	1	95000000	0	95000000	01/01/2010	0
01	01	96	96000000	1	96000000	0	96000000	01/01/2010	0
01	01	97	97000000	1	97000000	0	97000000	01/01/2010	0
01	01	98	98000000	1	98000000	0	98000000	01/01/2010	0
01	01	99	99000000	1	99000000	0	99000000	01/01/2010	0
01	01	100	100000000	1	100000000	0	100000000	01/01/2010	0



Osvaldo Nicolás Perera V.  
Presidente - ADEPY

000222

PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS		
NOMBRE DE LA ENTIDAD:	ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY (ADEPY)	
PROYECTO:	PROYECTO "FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, ORIENTADA A POBLACIONES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD - AÑO 2022"	
OBJETIVO GENERAL:	Brindar programas y oportunidades a sus asociados con escasos recursos para que mediante su autogestión mejoren su calidad de vida.	
AÑO:	2022	
PRESUPUESTO DE INGRESOS		
Producto/ Bienes o servicios	Descripción	Presupuesto
FORMACION TECNICA PROFESIONAL	CURSOS DE CAPACITACION LABORAL	900.000.000

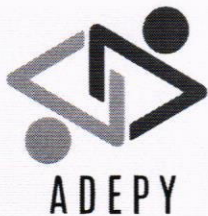
PRESUPUESTO DE GASTOS						
Concepto		Cantidad	COCINA Y REPOSTERIA	PANADERIA Y CONFITERIA	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	TOTAL
Localidad		***	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	***
Meta Poblacional		300	60	120	120	300
Carga Horaria		1.020	304	380	336	1.020
Descripción - Misional	Costo Unitario	Cantidad	COCINA Y REPOSTERIA	PANADERIA Y CONFITERIA	ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	TOTAL
Honorarios de Docentes / tutores	65.000	1.020	19.760.000	24.700.000	21.840.000	66.300.000
Transporte	1.350.000	10	2.700.000	5.400.000	5.400.000	13.500.000
Alquiler de Equipos de computación	3.000.000	10	6.000.000	12.000.000	12.000.000	30.000.000
Alquileres y derechos varios - Elaboracion y comercializacion	6.650.000	4	-	-	26.600.000	26.600.000
Alquileres y derechos varios - Panaderia y Confiteria	7.690.000	4	-	30.760.000	-	30.760.000
Imprenta, publicaciones y reproducciones	3.060.000	10	6.120.000	12.240.000	12.240.000	30.600.000
Publicidad y Propaganda	400.000	10	800.000	1.600.000	1.600.000	4.000.000
Servicios Ceremonial	1.250.000	10	2.500.000	5.000.000	5.000.000	12.500.000
Servicios de catering - Elaboracion y Comercializacion de Alimentos	15.000	2.520	-	-	37.800.000	37.800.000
Servicios de catering - Cocina y Reposteria	15.000	2.280	34.200.000	-	-	34.200.000
Servicios de catering - Panaderia y Confiteria	15.000	2.880	-	43.200.000	-	43.200.000
Alimentos para personas - Cocina y Reposteria	7.304.400	2	14.608.800	-	-	14.608.800
Alimentos para personas - Elaboracion y Comercializacion de Alimentos	4.462.400	4	-	-	17.849.600	17.849.600
Alimentos para personas - Panaderia y Confiteria	5.337.200	4	-	21.348.800	-	21.348.800
Insumos del kit - Cocina y Reposteria	28.770.000	2	57.540.000	-	-	57.540.000
Insumos del kit - Elaboracion y Comercializacion de Alimentos	28.770.000	4	-	-	115.080.000	115.080.000
Insumos del kit - Panaderia y Confiteria	9.195.000	4	-	36.780.000	-	36.780.000
Prendas de Vestir - Cocina y Reposteria	3.450.000	2	6.900.000	-	-	6.900.000
Prendas de Vestir - Panaderia y Confiteria	3.450.000	4	-	13.800.000	-	13.800.000
Prendas de Vestir - Elaboracion y Comercializacion de Alimentos	2.250.000	4	-	-	9.000.000	9.000.000
Papel de escritorio y carton	114.000	10	228.000	456.000	456.000	1.140.000
Productos de papel y carton	120.000	10	240.000	480.000	480.000	1.200.000
Elementos de limpieza - Cocina y Reposteria	485.000	2	970.000	-	-	970.000
Elementos de limpieza - Elaboracion y comercializacion de alimentos	458.000	4	-	-	1.832.000	1.832.000
Elementos de limpieza . Panaderia y Confiteria	458.000	4	-	1.832.000	-	1.832.000
Utiles de escritorio, oficina y enseñanza	1.566.000	10	3.132.000	6.264.000	6.264.000	15.660.000
Utensilios de cocina y comedor - Elaboracion y comercializacion de alimentos	1.234.500	4	-	-	4.938.000	4.938.000
Utensilios de cocina y comedor - Panaderia y Confiteria	3.415.200	4	-	13.660.800	-	13.660.800
Director del Proyecto	3.660.000	10	7.320.000	14.640.000	14.640.000	36.600.000
Coordinador academico	10.980.000	10	21.960.000	43.920.000	43.920.000	109.800.000
<b>TOTAL MISIONAL</b>	***	***	<b>184.978.800</b>	<b>288.081.600</b>	<b>336.939.600</b>	<b>810.000.000</b>
Asistente Administrativo	5.400.000	10	10.800.000	21.600.000	21.600.000	54.000.000
Cantador del Proyecto	3.600.000	10	7.200.000	14.400.000	14.400.000	36.000.000
<b>TOTAL ADMINISTRATIVO</b>	-	-	<b>18.000.000</b>	<b>36.000.000</b>	<b>36.000.000</b>	<b>90.000.000</b>
<b>TOTALES</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>202.978.800</b>	<b>324.081.600</b>	<b>372.939.600</b>	<b>900.000.000</b>

Oscar Nicolas Pereira Vargas  
 Firma, sello y aclaración del Presidente  
 Presidente - Adepy

Ivan Marcelo Pereira Vargas  
 Firma, sello y aclaración del Administrador







ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000223

### **OBSERVACIONES**

**EL PROYECTO PREVE EL PAGO DE TRANSPORTE, TENIENDO EN CUENTA LA DISTANCIA ENTRE UN DISTRITO A OTRO PARA TRASLADO DE EQUIPOS, INSUMOS Y KITS Y SE PRESUPUESTO UN VEHICULO DE MENOR PORTE Y COSTO.**

**EN CUANTO A LOS GASTOS POR SERVICIOS CEREMONIALES Y PROTOCOLARES PARA ENTREGA DE CERTIFICADOS Y KITS DE LOS CURSOS DEL PROYECTO, LA FUNDACION PREVE ENTREGAR CONJUNTAMENTE LOS CURSOS DEL MISMO DISTRITO.**



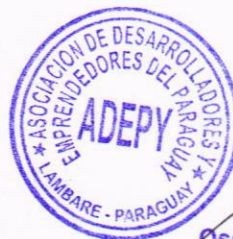
**Oscar Nicolás Pereira V.**  
Presidente - Adepy

000224

# CONTENIDO PROGRAMATICO CURSO "PANADERIA Y CONFITERIA"

## ADEPY

ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENEDORES DEL PARAGUAY



  
Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

000225

Nombre del curso: PANADERIA Y CONFITERIA

Objetivo General: Elaborar productos de panadería y confitería, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

Duración total del curso: 95 horas Modalidad: presencial


MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
<p>Módulo 1 ORIENTACIÓN LABORAL</p>	<p>Objetivo del módulo: Identificar las leyes en las que se basan los deberes, derechos y obligaciones del trabajador, así como la implementación de normas de seguridad e higiene en el lugar de trabajo</p> <p>Contenidos/ desarrollo: Derechos laborales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de Derecho Laboral</li> <li>- Contrato definición y Tipos de Contratos</li> <li>- Periodo de Prueba</li> <li>- Revisión, Recisión y Terminación del Contrato Colectivo</li> <li>- Salario: Definición, Estipulación, Embargabilidad</li> <li>- Duración máxima de las jornadas laborales (horario diurno y nocturno)</li> <li>- Vacaciones, Definición y Finalidad</li> <li>- Aguinaldo</li> <li>- Despido Justificado / Injustificado</li> <li>- Definición de Seguridad Social, Fines y Medios</li> <li>- Legislación Vigente</li> </ul> <p>Seguridad social</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previsión Social, Instrumentos y Fines</li> <li>- Definición de Seguro Social, Elementos y Características</li> </ul> <p>Equidad de Género</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El empoderamiento económico de las mujeres;</li> <li>- La participación y el liderazgo político de las mujeres;</li> <li>- La erradicación de la violencia contra las mujeres y las niñas;</li> <li>- Igualdad en la contratación y Eliminación de las discriminaciones laborales</li> </ul> <p>El reglamento interno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingreso del personal</li> <li>- Horarios de trabajo</li> <li>- Puntualidad</li> <li>- Ausencia y Tolerancia</li> <li>- Normas de Orden, disciplina y Sanciones</li> </ul> <p>Libertad Sindical</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición, Inscripción</li> <li>- Derechos y Obligaciones de un Sindicato</li> <li>- Diferencias jurídicas entre las figuras de Huelga y Paro</li> </ul> <p>Seguridad e Higiene en el trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incidente, accidente y enfermedad ocupacional, acción y condición insegura</li> <li>- Sistemas de Seguridad Industrial</li> <li>- Evaluación y Control de Riesgos</li> <li>- Control de Emergencias en el Trabajo</li> <li>- Ergonomía y Primeros Auxilios</li> <li>- Prácticas Laborales para evitar el contagio del COVID-19</li> </ul>	<p>5 horas</p>
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El participante accederá a un examen escrito de selección múltiple con 20 preguntas, de una duración de 20 minutos</p>	



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



Mision: Regular, certificar y acreditar los procesos de formacion y capacitacion laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la insercion laboral, social y economica de los beneficiarios, articulados con los sectores publico y privado.

	<p>Criterio de evaluaci3n:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica las leyes laborales pertinentes</li> <li>✓ Reconoce los criterios de equidad de g3nero</li> <li>✓ Identifica los derechos sindicales de los trabajadores</li> <li>✓ Respeta las normas de seguridad e higiene laboral</li> </ul>	
<p>M3dulo 2 EMPRENDEDORISMO</p>	<p>Objetivo del M3dulo: Identificar conceptos b3sicos y habilidades de un emprendedor, as3 como aspectos de la creaci3n de una micro empresa</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Introducci3n a la Cultura Emprendedora.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracter3sticas Emprendedoras Personales</li> <li>• Plan de Negocios ¿qu3 es y para qu3 sirve?</li> <li>• Estructura del Plan de negocios</li> <li>• Planificaci3n Estrat3gica</li> <li>• Generaci3n de Ideas de Negocios</li> </ul> <p>Estudio de Mercado y Financiero – Finanzas personales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificaci3n del p3blico objetivo</li> <li>• Descripci3n del producto o servicio</li> <li>• Promoci3n y distribuci3n del producto</li> <li>• Costo de producci3n</li> <li>• Costo fijo y variable</li> <li>• Fijaci3n de precio</li> <li>• Metas financieras</li> <li>• Ahorros</li> <li>• Presupuesto</li> <li>• Sistema Financiero</li> <li>• Estrategias para optimizar las finanzas</li> </ul> <p>Aspectos legales de una Empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresa Defini3n</li> <li>• Clasificaci3n de Empresa: Unipersonal y EIRL</li> <li>• Defini3n de Sociedad An3nima y Clasificaci3n</li> <li>• Requisitos Tributarios para la legalizaci3n de una (Micro Empresa, Empresa)</li> <li>• Utilizaci3n de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagar3, Recibo</li> </ul> <p>Liderazgo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicaci3n Interpersonal (Lenguaje Verbal y Corporal)</li> <li>• Liderazgo Defini3n, Importancia</li> <li>• Clasificaci3n de Liderazgo</li> <li>• Toma de Decisiones</li> </ul> <p>Evaluaci3n del m3dulo</p> <p>Escenario: El participante acceder3 a un examen escrito de selecci3n m3ltiple con 20 preguntas, de una duraci3n de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluaci3n:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica un plan de negocio</li> <li>✓ Valora el estudio de mercado</li> <li>✓ Respeta las leyes para la creaci3n de una empresa</li> <li>✓ Valora la comunicaci3n interpersonal como parte del liderazgo</li> </ul>	<p>9 horas</p>
<p>M3dulo 3 SERVICIOS INSERCI3N LABORAL DEL MTESS</p>	<p>Objetivo del M3dulo: Identificar las instituciones encargadas del servicio de inserci3n laboral y sus plataformas enfocadas al emprendedorismo y la intermediaci3n laboral del MTESS.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Servicios del Centro de Entrenamiento del Emprendedor (CEE)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturaleza del CEE</li> <li>• Modelo de Emprendedorismo del MTESS</li> <li>• Ruta del Emprendedor</li> <li>• Como registrarse en la Plataforma del CEE</li> </ul> <p>Servicios de la Direcci3n de intermediaci3n Laboral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducci3n a la Plataforma inteligente.</li> </ul>	<p> Oscar Nicol3s Pereira V. Presidente - Adepy 5 horas</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que es PARAEMPLEO?</li> <li>• Beneficios de formar parte de la plataforma</li> </ul> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El participante accederá a un examen escrito de selección múltiple con 20 preguntas, de una duración de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica las instituciones del MTESS de servicios al emprendedor e intermediación laboral</li> <li>✓ Reconoce los procesos del registro de usuarios en las plataformas CEE y PARAEMPLEO</li> <li>✓ Valora la ruta del emprendedor</li> </ul>	
<p>Módulo 4 HABILIDADES SOCIO – EMOCIONALES</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar las habilidades socio – emocionales desarrollando actitudes positivas en el marco del logro de las metas personales.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de las propias emociones</li> <li>- Manejo de stress</li> <li>- Resolución de conflictos</li> <li>- Comunicación asertiva</li> <li>- Trazar metas personales</li> <li>- Pro actividad</li> <li>- Cooperación y trabajo en equipo</li> </ul> <p>Observación: realizada en forma continua y sistemática, como resultado de la observación y reflexión de la actividad habitual y no como actividad especial en fechas previstas por un calendario externo.</p>	<p>5 horas</p>
<p>Módulo 5 Introducción a la panificación</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar los elementos que sirven de base en la panificación, cuidando en todo momento las buenas prácticas.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Historia del Pan / Tipos de Ingredientes y Propiedades. Orígenes del Pan – Propiedades y beneficios Tipos de harinas panificables Tipos de Levaduras – Utilización correcta y almacenamiento. Clasificación según el tenor de azúcar de productos.</p> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: realizada en forma continua y sistemática, como resultado de la observación y reflexión de la actividad habitual y no como actividad especial en fechas previstas por un calendario externo.</p> <p>Criterio de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica los ingredientes para la elaboración de panes</li> <li>✓ Identifica los tipos de harina</li> <li>✓ Reconoce los tipos de levadura según sus aplicaciones</li> <li>✓ Sabe clasificar los productos según su tenor en azúcar.</li> <li>✓ Es ordenado y cuida su lugar de trabajo</li> </ul>	<p>11 horas</p>
<p>Módulo 6 Elaboración de productos panificados</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar productos panificados de calidad, cuidando las buenas prácticas y respetando las recetas</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Elaboración de:</p> <p>Panes salados: Pan casero, pan quesu, pan Felipe, pre pizzas, pan de semillas. Clases prácticas (1 hora) Elaboración de:</p> <p>Panes semi dulces: pancito chip, pan para hamburguesa, pan para panchos, pan de leche. Panes dulces: rosca de pascua, pan dulce, facturas, donas, medialunas de masa única. Panes con otras harinas Panes de hortalizas Panes del mundo Productos secos.</p>	<p>32 horas</p>



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

	<p>Pan de salvado, pan integral, pan de soja, pan de hortalizas (Zanahoria, zapallo) Pan de germen de trigo, rosquita, productos secos, pan de cebolla, pan de ajo, rollos de canela, pan árabe. Clases prácticas (1 hora) Costos de producción. Calculo</p> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Se le dará a cada participante una receta de pan específico para que lo elabore y vaya explicando el procedimiento con los ingredientes, a medida que lo vaya haciendo. El instructor monitoreará todo el proceso</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	
<p>Módulo 7 Elaboración de productos de confitería</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar tortas, bizcochuelos, bombones y cremas respetando las buenas prácticas y la naturaleza de cada uno.</p> <p>Contenidos/ desarrollo: Elaboración de: Masas batidas: pesadas, livianas, aireadas, líquidas. Los merengues Masa seca o quebrada Las cremas Bizcochuelo básico, con emulsionante. Piononos. Clases prácticas (1 hora) Elaboración de: Torta de manteca, torta marmolada, torta alemana, granza o stroissel, alfajores populares, de fécula de maíz, alfajores de chocolate. Crema pastelera y sus derivadas. Budín inglés, torta de harina integral, torta soufflé de chocolate. Tortas rellenas básicas y decoración básica. Clases prácticas (1 hora) Costos de producción. Cálculos.</p> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Se les proveerá una lista de 4 tipos diferentes de repostería y se les pedirá preparar dos de entre ellos. El instructor monitoreará todo el proceso</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	<p>27 horas</p>
<p>Evaluación final Duración 1 hora</p>		



*[Signature]*  
Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



### Escenario

En un primer momento se le dará al participante un menú preparado (panes o repostería al azar) el participante deberá nombrar la lista de insumos necesarios para la preparación de lo demandado (cantidad, calidad y especificaciones precisas.)

En segundo lugar, la preparación en si, de un tipo de pan / una torta decorada o rellena. El participante lo elaborará, (El instructor podrá calificar su desempeño).

### Criterios de evaluación

- ✓ Sigue las instrucciones eficientemente
- ✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados
- ✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes
- ✓ Valora las reglas de las 5 "S"
- ✓ Cuida los elementos de trabajo
- ✓ Cuida la presentación final del plato elaborado

Ajustado a la modalidad: presencial

**Observación:** Se pone a consideración del SINAFOCAL, la siguiente lista teniendo en cuenta que algunos ítems de esta malla curricular ha sido modificada en cuanto a la cantidad de equipos, materiales de consumo, herramientas, elementos e insumos para 30 participantes. Debido a la que la malla curricular suministrada por el SINAFOCAL está diseñada para un máximo de 25 participantes.

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

Denominación	Características	Cantidad
Cocina	A gas o eléctrico	3 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lts	3 unidades
Balanza	Electrónica	3 unidades
Horno	Eléctrico, capacidad mínima de 40lts	3 unidades
Microondas	Eléctrico.	2 unidad
Batidora	Eléctrica manual	3 unidades
Amasadora	Eléctrica y/o manual.	2 unidad
Mesada de trabajo	Madera o formica	3 unidades
Licuada de 1.5 lts	Eléctrica.	3 unidades
Pileta de lavar	2 bachas de 0.70x1.50	1 unidad
Estante de utensilios estándar	Racks metálicos	1 unidad

2. 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	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



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



(fija o portátil)

Obs 1. Las máquinas o equipos deben adecuarse al lugar donde se desarrolla el curso. Está es una lista básica de equipamientos.

Obs 2: Computador, cañón proyector, parlantes, material audiovisual se utilizarán según la planificación de clases.

3. Materiales y útiles que la Entidad proveerá a los participantes para las Clases.

Especificación	Características	Cantidad
Juegos de espátula.	De goma	6 unidades
Batidor resistente	De alambre manual.	6 unidades
Juego de bols plásticos en diferentes tamaños.	Aptas para mezclar mise en place y almacenar	12 unidades
Fuentes de varios tamaños apto para horno.	Porcelana, vidrio, aluminio ( dos de cada uno)	7 unidades
Palote	Para amasar de madera.	4 unidades
Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado	4 unidades
Pinceles	De silicona para panadería	6 unidades
Placa	Para horno	3 unidades
Manga para decorar/picos	De tela o plástico	6 unidades
Juegos de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado	3 unidades
Juegos de bols de aluminio o acero inoxidable de 3 unidades	Aptos para mezclar	6 unidades
Cucharas medianas	De plástico o madera	7 unidades
Juego de tenedor	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de cuchillo	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de cuchara	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de cucharita	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de Ollas varios tamaños.	Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	3 unidades
Juego de Sartenes varios tamaños.	Acero inoxidable (juego de 3 sartenes mínimo)	2 unidad
Trapos de Cocina	100% algodón	30 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, mango plástico x 3 unidades mínimo	6 unidades
Tabla Plástica de picar tamaño estándar (chico, mediano, grande)	Colores varios.	6 unidades
Esponja de tejido	Virulana	6 paquetes
Virulana	Para lavar cubierto	3 paquetes
Bolsa	Plástico para basura	2 paquetes
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	6 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao`poi para montaje de productos	Para lograr buena presentación de productos	2 unidades
Papel	Aluminio (rollo 15mts)	2 unidad
Papel	Film (rollo 20mts)	2 unidad
Papel	Manteca ( pliegos)	4 unidades
Basureros	Plástico con tapa de 40 litros	2 unidades
Harina	Tipo 000	60 kilos
Harina	Tipo 0000	60 Kilos
Harina	Leudante	60 kilos
Harina	Integral	12 kilos
Harina	Salvado	12 kilos
Levadura	En pan, liquido o polvo	6 kilos
Leche	Entera	22 litros
Grasa	Vegetal	6 kilos



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy





Margarina	Vegetal	6 kilos
Azúcar	Blanca	72 kilos
Sal	Fina	1 kilo
Crema	De leche	12 litros
Dulce	De leche	4 kilos
Dulce	De Guayaba	4 kilos
Durazno	En almíbar	8 latas
Cerezas	En almíbar	3 latas
Ron	-----	2 litro
Coco	Rallado	6 kilos
Chocolate	En polvo	2 kilo
Chocolate	De cobertura	3 kilos
Bicarbonato	Sódico	1 kilos
Esencias Necesaria	-----	2 litros
Uva pasa	-----	3 kilos
Frutas abrillantadas	-----	3 kilos
Fécula	De maíz	4 kilos
Crema	chantillí	3 kilos
Queso	Tipo ricota	2 kilos
Huevos	Tipo A	14 docenas
Azúcar	Impalpable	4 kilos
Aceite	De girasol	6 litros
Detergente	para lavar utensilios	6 litros
Hipoclorito de sodio	para lavar utensilios	6 litros

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 MTEySS-SINAFOCAL, con bolsillo	1 por participante

Observaciones: Está es una lista básica de materias primas e insumos según programa a desarrollar.



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



5. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características	Cantidad por Beneficiario Egresado.
Vaso medidor	De plástico 500 ml y 1 lts	1 unidad cada medida
Juego de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado	1 juego de 3 piezas
Juegos de espátula.	De goma mínimo 3 unidades	1 unidad
Pinceles	De silicona para panadería	1 unidad
Juego de Bols plásticos	En diferentes tamaños.	1 juego de 3 piezas
Manga para decorar/picos	De tela o plástico	1 unidad
Batidor resistente	De alambre manual.	1 unidad
Palote	Para amasar de madera.	1 unidad
Manopla	De tela	2 unidades
Fuente de varios tamaños apto para horno	Porcelana, vidrio o aluminio diferentes tamaños	2 unidades
Trapos de Cocina	100% algodón	2 unidades



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



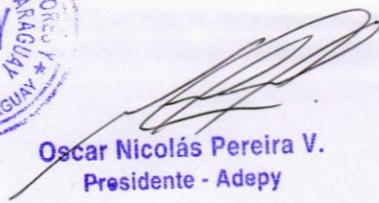
000225

# CONTENIDO PROGRAMATICO CURSO "COCINA Y REPOSTERIA"

## ADEPY

ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPREENDEDORES DEL PARAGUAY



  
Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



000230

Nombre del curso: Cocina y repostería		
Objetivo General: Cocinar platos, salados y dulces, nacionales e internacionales, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.		
Duración total del curso: 152 horas		Modalidad: presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Orientación Laboral	<p>Objetivo del módulo: Identificar las leyes en las que se basan los deberes, derechos y obligaciones del trabajador, así como la implementación de normas de seguridad e higiene en el lugar de trabajo. .</p> <p>Contenidos/ desarrollo: Derechos laborales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de Derecho Laboral</li> <li>- Contrato definición y Tipos de Contratos</li> <li>- Periodo de Prueba</li> <li>- Revisión, Recisión y Terminación del Contrato Colectivo</li> <li>- Salario: Definición, Estipulación, Embargabilidad</li> <li>- Duración máxima de las jornadas laborales (horario diurno y nocturno)</li> <li>- Vacaciones, Definición y Finalidad</li> <li>- Aguinaldo</li> <li>- Despido Justificado / Injustificado</li> <li>- Definición de Seguridad Social, Fines y Medios</li> <li>- Legislación Vigente</li> </ul> <p>Seguridad social</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previsión Social, Instrumentos y Fines</li> <li>- Definición de Seguro Social, Elementos y Características</li> </ul> <p>Equidad de Género</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El empoderamiento económico de las mujeres;</li> <li>- La participación y el liderazgo político de las mujeres;</li> <li>- La erradicación de la violencia contra las mujeres y las niñas;</li> <li>- Igualdad en la contratación y Eliminación de las discriminaciones laborales</li> </ul> <p>El reglamento interno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingreso del personal</li> <li>- Horarios de trabajo</li> <li>- Puntualidad</li> <li>- Ausencia y Tolerancia</li> <li>- Normas de Orden, disciplina y Sanciones</li> </ul> <p>Libertad Sindical</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición, Inscripción</li> <li>- Derechos y Obligaciones de un Sindicato</li> <li>- Diferencias jurídicas entre las figuras de Huelga y Paro</li> </ul> <p>Seguridad e Higiene en el trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incidente, accidente y enfermedad ocupacional, acción y condición insegura</li> <li>- Sistemas de Seguridad Industrial</li> </ul>	5 horas



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



MBA'APO, JEPOROMOMBA'APO  
HA TETÁYGA JEIKOPORÁ  
Mbovovovohá  
Ministerio de  
TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL



■ TETÁ REKUÁI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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"> <li>- Evaluación y Control de Riesgos</li> <li>- Control de Emergencias en el Trabajo</li> <li>- Ergonomía y Primeros Auxilios</li> <li>- Prácticas Laborales para evitar el contagio del COVID-19</li> </ul> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El participante accederá a un examen escrito de selección múltiple con 20 preguntas, de una duración de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica las leyes laborales pertinentes</li> <li>✓ Reconoce los criterios de equidad de género</li> <li>✓ Identifica los derechos sindicales de los trabajadores</li> <li>✓ Respeto las normas de seguridad e higiene laboral</li> </ul>	
<p>Módulo 2 Emprendorismo</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar conceptos básicos y habilidades de un emprendedor, así como aspectos de la creación de una micro empresa</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Introducción a la Cultura Emprendedora.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Emprendedoras Personales</li> <li>• Plan de Negocios ¿qué es y para qué sirve?</li> <li>• Estructura del Plan de negocios</li> <li>• Planificación Estratégica</li> <li>• Generación de Ideas de Negocios</li> </ul> <p>Estudio de Mercado y Financiero – Finanzas personales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación del público objetivo</li> <li>• Descripción del producto o servicio</li> <li>• Promoción y distribución del producto</li> <li>• Costo de producción</li> <li>• Costo fijo y variable</li> <li>• Fijación de precio</li> <li>• Metas financieras</li> <li>• Ahorros</li> <li>• Presupuesto</li> <li>• Sistema Financiero</li> <li>• Estrategias para optimizar las finanzas</li> </ul> <p>Aspectos legales de una Empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresa Definición</li> <li>• Clasificación de Empresa: Unipersonal y EIRL</li> <li>• Definición de Sociedad Anónima y Clasificación</li> <li>• Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa)</li> <li>• Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo</li> </ul> <p>Liderazgo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicación Interpersonal (Lenguaje Verbal y Corporal)</li> <li>• Liderazgo Definición, Importancia</li> <li>• Clasificación de Liderazgo</li> <li>• Toma de Decisiones</li> </ul> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El participante accederá a un examen escrito de</p>	<p>9 horas</p>



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



	<p>selección múltiple con 20 preguntas, de una duración de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica un plan de negocio</li> <li>✓ Valora el estudio de mercado</li> <li>✓ Respeta las leyes para la creación de una empresa</li> <li>✓ Valora la comunicación interpersonal como parte del liderazgo</li> </ul>	
<p>Módulo 3 Servicio Inserción Laboral del MTESS</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar las instituciones encargadas del servicio de inserción laboral y sus plataformas enfocadas al emprendedorismo y la intermediación laboral del MTESS.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Servicios del Centro de Entrenamiento del Emprendedor (CEE)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturaleza del CEE</li> <li>• Modelo de Emprendedurismo del MTESS</li> <li>• Ruta del Emprendedor</li> <li>• Como registrarse en la Plataforma del CEE</li> </ul> <p>Servicios de la Dirección de intermediación Laboral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la Plataforma inteligente.</li> <li>• Que es PARAEMPLO?</li> <li>• Beneficios de formar parte de la plataforma</li> </ul> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El participante accederá a un examen escrito de selección múltiple con 20 preguntas, de una duración de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica las instituciones del MTESS de servicios al emprendedor e intermediación laboral</li> <li>✓ Reconoce los procesos del registro de usuarios en las plataformas CEE y PARAEMPLO</li> <li>✓ Valora la ruta del emprendedor</li> </ul>	<p>5 horas</p>
<p>Módulo 4 Habilidades socio – emocionales</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar las habilidades socio – emocionales desarrollando actitudes positivas en el marco de la metas personales.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de las propias emociones</li> <li>- Manejo de stress</li> <li>- Resolución de conflictos</li> <li>- Comunicación asertiva</li> <li>- Trazar metas personales</li> <li>- Proactividad</li> <li>- Cooperación y trabajo en equipo</li> </ul> <p>Evaluación: realizada en forma continua y sistemática, como resultado de la observación y reflexión de la actividad habitual y no como actividad especial en fechas previstas por un calendario externo.</p>	<p>5 horas</p>



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



MBA'APO, JEPOROMOMBA'APO  
HA TETÁYGUA JEIKOPORÁ  
Misioneros del Sur  
Ministerio de  
TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL



■ TETÁ REKUÁI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

<p>Módulo 5 Estructura y organización de la cocina</p>	<p>Objetivo del módulo: Conocer la estructura, la organización y las medidas de seguridad a tener en cuenta a la hora de montar una cocina.</p>	<p>10 horas</p>
	<p>Contenidos/ desarrollo: Perfil ideal de un profesional gastronómico Seguridad e Higiene en la cocina Modo "covid 19" en la cocina Equipamientos de trabajo y materiales Brigadas de cocina Competencias básicas para montaje de cocinas</p>	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario: Se les proveerá imágenes de cocinas, en estas imágenes los participantes deberán identificar cual es la cocina mejor montada y cuáles son los elementos indispensables que en ellas se encuentran para ello dispondrán de una hoja donde estarán listados dichos elementos</p>	
	<p>Criterio de evaluación: Identifica la seguridad e higiene en la cocina Reconoce los equipamientos y los materiales con que debe contar una cocina. Valora las competencias básicas para el montaje de una cocina</p>	



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



000232

<p>Módulo 6 Introducción al arte culinario y las buenas prácticas (modo virtual)</p>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b> Identificar los elementos que sirven de base en el arte culinario, cuidando en todo momento las buenas prácticas.</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b> Buenas prácticas de manipulación de alimentos Análisis de peligros y puntos críticos de control. BMP Buenas Prácticas de elaboración. Manipulación de alimentos. Esterilización de productos. ETAS Enfermedades transmitidas por alimentos. Las carnes Manipulación correcta Conservación y envasado Congelado El deshuesado La salmonella Bacterias propias de la carne Tipos de cocción Carnes rellenas Tipos de Cortes de Carne Clasificación de las menudencias Los pescados Manipulación correcta Análisis de Contenido nutricional. Tipos de pescado según habitad Cortes y deshuesados Cocción y conservación Congelación Bacterias propias del producto Características del productos Introducción a la Gastronomía. Cortes de vegetales Métodos de cocción (Secos-Húmedos-Mixtos) Fondos de Cocción Las sopas Espesantes culinarios El roux. Variedad y usos Salsas bases y sus derivadas Agentes leudantes (Polvo de hornear, bicarbonato, etc) La levadura Los quesos Los aceites. Grasas animales y vegetales La yerba mate y su uso culinario El Ka'aHe'e El huevo. Técnicas</p> <p><b>Evaluación del módulo</b></p> <p><b>Escenario:</b> Se les proveerá en la plataforma un formulario de ejercicios donde ellos darán respuestas a preguntas de selección múltiple sobre los contenidos</p> <p><b>Criterio de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Reconoce la manipulación de carnes y pescado</li> <li>✓ Identifica los cuidados y las contaminaciones de las carnes y pescado.</li> <li>✓ Identifica las características de las cocciones (secos-</li> </ul>	<p>35 horas</p>
--	--	-----------------



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy





MBA'APO, JEPOROMOMBA'APO  
HA TETÁYGUA JEIKOPORÁ  
Me'ekondécha  
Ministerio de  
TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL



■ TETÁ REKUÁI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

	<p>húmedos-mixtos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conoce las cualidades de los agentes leudantes</li> <li>✓ Valora las cualidades del uso de aceites, grasas, etc.</li> <li>✓ Valora las propiedades del ka'ahé</li> </ul>	
<p>Módulo 7 La cocina Paraguaya y la gourmet</p>	<p>Objetivo del Módulo: Cocinar platos típicos del Paraguay en su versión tradicional y gourmet</p>	<p>12 horas</p>
	<p>Contenidos/ desarrollo: Elaboración de: Platos de cocina nacional tradicional Platos de cocina tradicional gourmet El maíz y la mandioca como pilar de alimentación nacional Clases presenciales.</p>	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario: Se les pedirá a los participantes la elaboración de un plato tradicional y hacer una explicación de todo el proceso Criterio de evaluación:  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul> </p>	
<p>Módulo 8 La cocina internacional</p>	<p>Objetivo del Módulo: Cocinar platos internacionales, identificando diferencias y particularidades</p>	<p>27 horas</p>
	<p>Contenidos/ desarrollo:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historia: Cocinas Internacionales.</li> <li>- Introducción a la cocina del mundo y países.</li> <li>- Las pastas: Frescas y Secas. Ideas de Buffet de Pastas</li> <li>- Salsas bases y derivadas</li> <li>- Las tartas</li> <li>- Pizzas, Calzones y panificación básica</li> <li>- Ensaladas del Mundo. Guarniciones</li> <li>- El mole, los chiles, nixtamalización</li> <li>- Especias y condimentos culinarios</li> <li>- El trigo. Concepto, idea, usos</li> <li>- Postres Semi fríos, fríos.</li> </ul> </p>	
	<p>Elaboración de algunos platos internacionales, de manera presencial</p>	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario: Se les proveerá una lista de 4 variados platos internacionales y se les pedirá preparar uno. El instructor monitoreará todo el proceso.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los</li> </ul> </p>	



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



	<p>ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	000233
<p>Módulo 9 La comida rápida y los bocaditos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar comida rápida y bocaditos respetando las buenas prácticas</p> <p>Contenidos/ desarrollo: El concepto de la comida rápida, aceptación en el mercado y posibilidades comerciales. Combinaciones nutritivas dentro de la pirámide alimentaria Platos aplicados al fast food Bocaditos clásicos: salados y dulces Bocaditos gourmet Producción y Conversación Clases prácticas presenciales Costos El montaje y servicio de bocaditos. Estilos de presentación de mesas de servicio. Tipos de servicio gastronómicos</p> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Se les proveerá una lista de 4 variados platos y se les pedirá preparar uno. El instructor monitoreará todo el proceso.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	22 horas
<p>Módulo 10 Repostería</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar tortas, bizcochos, bombones y cremas respetando las buenas prácticas y la naturaleza de cada uno.</p> <p>Contenidos/ desarrollo: Masas batidas: pesadas, livianas, aireadas, líquidas. Los merengues Masa seca o quebrada Las cremas Bombonería Bizcochuelo básico, con emulsionante. Piononos. Torta de manteca, torta marmolada, torta alemana, granza o stroissel, alfajores populares, de fécula de maíz, alfajores de chocolate. Crema pastelera y sus derivadas. Clases prácticas presenciales Budín inglés, torta de harina integral, torta soufflé de chocolate. Pasta choux (bombas de crema).</p>	20 horas



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepv



MBA'APO, JEPOROMOMBA'APO  
HA TETÁYGUA JEIKOPORÁ  
Me'etomondcha  
Ministerio de  
TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL



TETÁ REKUÁI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

	<p>Pasta frola, torta chiffon, merengue brasileiro, francés, italiano y suizo. Merengues horneados, panqueques, waffles, crepes, blinis. Bizcochos de vainilla, masas secas para galletitas, torta de miel. Hojaldres: Palmeritas Clases prácticas presenciales Bombones amasados y rellenos de frutas u otros. Tortas rellenas básicas y decoración básica. Clases prácticas presenciales Costos de producción. Cálculos.</p> <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Se les proveerá una lista de 4 tipos diferentes de repostería y se les pedirá preparar dos de entre ellos. El instructor monitoreará todo el proceso.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	
Evaluación final		Duración
	<p>Escenario Se les pedirá a los participantes que acudan al centro de formación, según calendario agendado con el profesor. En un primer momento se le dará, al participante, un menú preparado (platos nacionales, internacionales y postres o repostería al azar) para lo que el participante deberá elaborar su lista de insumos (cantidad, calidad y especificaciones precisas.) En segundo lugar se le dará insumos para la preparación de un plato y un postre/ una torta decorada o rellena. El participante lo elaborará frente al instructor, allí el instructor podrá calificar su desempeño</p> <p>Criterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sigue las instrucciones eficientemente</li> <li>✓ Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados</li> <li>✓ Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes</li> <li>✓ Valora las reglas de las 5 "S"</li> <li>✓ Cuida los elementos de trabajo</li> <li>✓ Cuida la presentación final del plato elaborado</li> </ul>	2 horas



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



000234

Observación: Se pone a consideración del SINAFOCAL, la siguiente lista teniendo en cuenta que algunos ítems de esta malla curricular ha sido modificada en cuanto a la cantidad de equipos, materiales de consumo, herramientas, elementos e insumos para 30 participantes. Debido a la que la malla curricular suministrada por el SINAFOCAL está diseñada para un máximo de 25 participantes.

1. Equipamiento: máquinas o equipos

Tipo	Características	Cantidad
Cocina	A gas y/o eléctrico	3 unidades
Multiprocesador	Eléctrico	3 unidad
Mixer	Eléctrico	3 unidad
Cuchillo	Acero inoxidable. Tipo cocinero	6 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lts	3 unidades
Balanza	Electrónica	3 unidades
Horno	Eléctrico. Capacidad mínima 40lts	3 unidades
Microondas	Eléctrico.	2 unidad
Batidora	Eléctrica manual.	3 unidades
Mesada de trabajo (1 x 2 mts)	Fórmica y/o acero inoxidable	3 unidades
Licuada de 1.5lts	Eléctrica.	3 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	2 unidades

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

1. Herramientas manuales y elementos auxiliares

Denominación	Características	Cantidad
Juegos de espátula	De goma x 3 unidades	6 juegos
Batidor resistente	De alambre manual.	6 unidades
Juego de bols de plástico x 3 unidades en diferentes tamaños.	Aptas para mezclar mise en place y almacenar	12 juego
Fuentes de varios tamaños apto para horno	Porcelana, vidrio, aluminio ( dos de cada uno)	7 unidades
Colador	Para fideo. Tamaño grande	4 unidades



Oscar Nicolás Perelra V.  
Presidente - Adepy



MB'AYPO, JEPOROMBA'APO  
HA TETÁYGUÁ JEIKOPORÁ  
Mocensonchéta  
Ministerio de  
**TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL**



TETÁ REKUÁI  
**GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay  
de la gente

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

Palote	Para amasar de madera.	4 unidades
Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado	4 unidades
Pinceles	De silicona para panadería	6 unidades
Placa	Para horno	3 unidades
Manga para decorar/picos	De tela o plástico	6 unidades
Juegos de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado	3 unidades
Juegos de bols de aluminio y/o acero inoxidable.	Aptos para mezclar	6 unidades
Cucharas medianas	De plástico o madera	6 unidades
Juego de tenedor	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de cuchillo	Acero inoxidable	7 juego
Juego de Cuchara	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de Cucharita	Acero inoxidable	7 unidades
Juego de Ollas varios tamaños.	Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	3 juegos
Juego de Sartenes varios tamaños.	Acero inoxidable (juego de 3 sartenes mínimo)	2 juegos
Trapos de Cocina	100% algodón	30 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, Mango plástico	6 unidades
Tablas plásticas de picar tamaño estándar (chico, mediano, grande)	Varios colores	6 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	6 unidades
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	6 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao` poí para montaje de productos.	Para lograr buena presentación de productos	2 unidades
Lana de acero	Para lavar utensilios	6 paquetes
Basureros	Plásticos con tapa de 40 lts	2 unidad
Bolsa de basura	Plástico x paquete	2 paquetes
Papel	Aluminio (rollo de 15mts)	2 unidad
Papel	Film (rollo de 20mts)	2 unidad
Papel	Manteca ( pliegos)	4unidades

Obs: Está es una lista básica de utensilios y materiales para el desarrollo del curso.

## 2. Materiales de Consumo

Denominación	Características	Cantidad Total
Harina	Tipo 000	14 kg
Harina	Tipo 0000	14 Kg
Harina	Leudante	14 kg
Harina	Integral	7 kg
Harina	Salvado	7 kg
Levadura	Pan, liquido, polvo	6 kg
Leche	Entera	22 litros
Grasa	Vegetal	6 kg
Margarina	vegetal	6 kg
Azúcar	Blanca	7 kg
Azúcar	Impalpable	3 kg
Crema	De leche	4 litros



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

Dulce	De leche	4 kg	000235
Dulce	De Guayaba	4 kg	
Dulce	De Durazno	7 kilos	
Cerezas	en almíbar	3 lata	
Ron	-----	2 litro	
Coco	Rallado	3 kg	
Chocolate	En polvo	2 kg	
Chocolate	En cobertura	3 kg	
Bicarbonato	Sódico	150 gramos	
Esencias	Necesarias para uso culinario	2 litros	
Uva	pasa	3 kg	
Frutas	abrillantadas	3 kg	
Fécula	De maíz	3 kg	
Sal	Fina	2 kg	
Huevos	Tipo A	364 unidades	
Quesos	varios	12 kg	
Aceite	litro	18 litros	
Cebolla	Diferentes variedades	6 kg	
Tomate	Diferentes variedades	12 kg	
Zanahoria	Diferentes variedades	7 kg	
Zapallo	Diferentes variedades	5 kg	
Locote	Diferentes variedades	7 kg	
Especias	Varias	5 kg	
Pollo	Entero	6 unidad	
Cortes	De carne	18 kg	
Caldo	En cubos paquete x 12 unidades	10 paquete	
Arroz	Tipo 000	6 kg	
Legumbres	Diferentes variedades	5 kg	
Fideos	Diferentes tipos según plato a preparar	6 kg	
Pescados	Diferentes variedades	4 kg	
Atún	Al agua	3 latas	
Frutos	secos	4 kg	
Menudencias	Diferentes variedades	3 kg	
Galleta	molida	2 kg	
Mandioca	Diferentes variedades	6 kg	
Frutas	Diferentes variedades	4 kg	
Miel	De abeja	1 litros	
Detergente	Para lavar utensilios	6 litros	
Hipoclorito de sodio	Para lavar utensilios	5 litros	

Obs. Está es una lista básica de materias primas e insumos según programa a desarrollar.



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



MBA'APO, JEPOROMOMBA'APO  
HA TETÁYGUÁ JEIKOPORÁ  
Muecendohas  
Ministerio de  
TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD  
SOCIAL



TETÁ REKUÁI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque incluyente en todos los niveles ocupacionales, fortaleciendo a los actores del sistema, 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.

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
Delantal y 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	para cocinero	2
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

### 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)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 x 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 x 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.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

c/n: Cantidad Necesaria



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy



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

000236

Este curso deberá incluir los insumos para la preparación de los alimentos, ingredientes para ensalada variadas, ingredientes para platos individuales, ingredientes para decoración de frutas, ingredientes para mesa buffet y mesa americana, ingredientes para comida rápidas, ingredientes para comida internacionales e ingredientes para repostería.

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Denominación	Cantidad por Beneficiario/a
Bandejas	Para horno de diferentes tamaños	5 unidades
Sartén	Metal teflonado	1 unidad
Bols	De aluminio, juego de 3 unidades	1 juego
Pincel de Silicona	Para repostería	1 unidad
Palote	De madera para amasar	1unidad
Batidor	De alambre resistente, manual	1 unidad
Espumadera	De metal	1 unidad
Espátula	de madera	1 unidad
Cacerolas	De acero inoxidable de diferentes tamaños	5 unidades
Molde para ñoquis	Molde para ñoquis	1unidad
Coladores	De plástico o metal de diferentes tamaños	5 unidades
Tabla de picar	De madera o plástico	2 unidades
Cuchillos	Para corte de carne y verduras de diferentes tamaños	5 unidades



Oscar Nicolás Perelra V.  
Presidente - Adepy



000237

**CONTENIDO PROGRAMATICO  
CURSO "ELABORACION Y  
COMERCIALIZACION DE  
ALIMENTOS"**

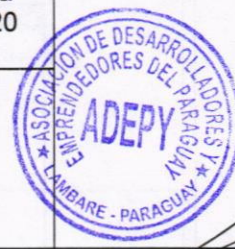
**ADEPY**

ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPREENDEDORES DEL PARAGUAY



*[Handwritten Signature]*  
Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy

<b>Nombre del curso: Elaboración y comercialización de alimentos</b>		
<b>Objetivo General:</b> Comercializar alimentos saludables elaborados bajo normas de calidad y atendiendo a la seguridad		
<b>Duración total del curso: 84 horas</b>		<b>Modalidad: Presencial</b>
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
<b>Módulo 1</b> <b>Orientación Laboral</b>	<p><b>Objetivo del módulo: Identificar</b> las leyes en las que se basan los deberes, derechos y obligaciones del trabajador, así como la implementación de normas de seguridad e higiene en el lugar de trabajo. .</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo: Derechos laborales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición de Derecho Laboral</li> <li>- Contrato definición y Tipos de Contratos</li> <li>- Periodo de Prueba</li> <li>- Revisión, Recisión y Terminación del Contrato Colectivo</li> <li>- Salario: Definición, Estipulación, Embargabilidad</li> <li>- Duración máxima de las jornadas laborales (horario diurno y nocturno)</li> <li>- Vacaciones, Definición y Finalidad</li> <li>- Aguinaldo</li> <li>- Despido Justificado / Injustificado</li> <li>- Definición de Seguridad Social, Fines y Medios</li> <li>- Legislación Vigente</li> </ul> <p><b>Seguridad social</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previsión Social, Instrumentos y Fines</li> <li>- Definición de Seguro Social, Elementos y Características</li> </ul> <p><b>Equidad de Género</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El empoderamiento económico de las mujeres;</li> <li>- La participación y el liderazgo político de las mujeres;</li> <li>- La erradicación de la violencia contra las mujeres y las niñas;</li> <li>- Igualdad en la contratación y Eliminación de las discriminaciones laborales</li> </ul> <p><b>El reglamento interno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingreso del personal</li> <li>- Horarios de trabajo</li> <li>- Puntualidad</li> <li>- Ausencia y Tolerancia</li> <li>- Normas de Orden, disciplina y Sanciones</li> </ul> <p><b>Libertad Sindical</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición, Inscripción</li> <li>- Derechos y Obligaciones de un Sindicato</li> <li>- Diferencias jurídicas entre las figuras de Huelga y Paro</li> </ul> <p><b>Seguridad e Higiene en el trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incidente, accidente y enfermedad ocupacional, acción y condición insegura</li> <li>- Sistemas de Seguridad Industrial</li> <li>- Evaluación y Control de Riesgos</li> <li>- Control de Emergencias en el Trabajo</li> <li>- Ergonomía y Primeros Auxilios</li> <li>- Prácticas Laborales para evitar el contagio del COVID-19</li> </ul>	<b>5 horas</b>
	<p><b>Evaluación del módulo</b></p> <p><b>Escenario:</b> los participantes accederán a la plataforma donde ya estará preparada una evaluación con selección múltiple, con una sola respuesta correcta y con dos intentos de una duración de 20 minutos</p> <p><b>Criterio de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica las leyes laborales pertinentes</li> <li>✓ Reconoce los criterios de equidad de género</li> <li>✓ Identifica los derechos sindicales de los trabajadores</li> <li>✓ Respeta las normas de seguridad e higiene laboral</li> </ul>	



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy

<p style="text-align: center;"><b>Módulo 2 Emprendedorismo</b></p>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b> Identificar conceptos básicos y habilidades de un emprendedor, así como aspectos de la creación de una micro empresa</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b>  <b>Introducción a la Cultura Emprendedora.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características Emprendedoras Personales</li> <li>• Plan de Negocios ¿qué es y para qué sirve?</li> <li>• Estructura del Plan de negocios</li> <li>• Planificación Estratégica</li> <li>• Generación de Ideas de Negocios</li> </ul> <p><b>Estudio de Mercado y Financiero – Finanzas personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación del público objetivo</li> <li>• Descripción del producto o servicio</li> <li>• Promoción y distribución del producto</li> <li>• Costo de producción</li> <li>• Costo fijo y variable</li> <li>• Fijación de precio</li> <li>• Metas financieras</li> <li>• Ahorros</li> <li>• Presupuesto</li> <li>• Sistema Financiero</li> <li>• Estrategias para optimizar las finanzas</li> </ul> <p><b>Aspectos legales de una Empresa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresa Definición</li> <li>• Clasificación de Empresa: Unipersonal y EIRL</li> <li>• Definición de Sociedad Anónima y Clasificación</li> <li>• Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa)</li> <li>• Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo</li> </ul> <p><b>Liderazgo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicación Interpersonal (Lenguaje Verbal y Corporal)</li> <li>• Liderazgo Definición, Importancia</li> <li>• Clasificación de Liderazgo</li> <li>• Toma de Decisiones</li> </ul> <p><b>Evaluación del módulo</b></p> <p><b>Escenario:</b> Los participantes accederán a la plataforma donde ya estará preparada una evaluación con selección múltiple, con una sola respuesta correcta y con dos intentos de una duración de 20 minutos</p> <p><b>Criterio de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica un plan de negocio</li> <li>✓ Valora el estudio de mercado</li> <li>✓ Respetar las leyes para la creación de una empresa</li> <li>✓ Valora la comunicación interpersonal como parte del liderazgo</li> </ul>	<p><b>9 horas</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Módulo 3 Servicio Inserción Laboral del MTESS</b></p>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b> Identificar las instituciones encargadas del servicio de inserción laboral y sus plataformas enfocadas al emprendedorismo y la intermediación laboral del MTESS.</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b>  <b>Servicios del Centro de Entrenamiento del Emprendedor (CEE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naturaleza del CEE</li> <li>• Modelo de Emprendedorismo del MTESS</li> <li>• Ruta del Emprendedor</li> <li>• Como registrarse en la Plataforma del CEE</li> </ul> <p><b>Servicios de la Dirección de intermediación Laboral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la Plataforma inteligente.</li> <li>• Que es PARAEMPLO?</li> <li>• Beneficios de formar parte de la plataforma</li> </ul> <p><b>Criterio de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifica las instituciones del MTESS de servicios al emprendedor e intermediación laboral</li> <li>✓ Reconoce los procesos del registro de usuarios en las plataformas CEE y PARAEMPLO</li> <li>✓ Valora la ruta del emprendedor</li> </ul>	<p><b>5 horas</b></p>



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy

<p><b>Módulo 4</b> <b>Habilidades socio – emocionales</b></p>	<p><b>Objetivo del Módulo: Identificar las habilidades socio – emocionales desarrollando actitudes positivas en el marco de la metas personales.</b></p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de las propias emociones</li> <li>- Manejo de stress</li> <li>- Resolución de conflictos</li> <li>- Comunicación asertiva</li> <li>- Trazar metas personales</li> <li>- Proactividad</li> <li>- Cooperación y trabajo en equipo</li> </ul> <p><b>Observación: Durante toda la capacitación se deberá de evaluar estos contenidos de manera transversal.</b></p>	<p><b>5 horas</b></p>
<p><b>Módulo 5</b> <b>Preparación previa a la elaboración y comercialización de alimentos</b></p>	<p><b>Objetivo del módulo:</b> Preparar el lugar de trabajo para la elaboración y comercialización de alimentos,</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b> <b>Seguridad Laboral y personal.</b> Ergonomía. El método de las 5 S. Higiene personal. Lavado de manos, diferencia entre limpieza y desinfección. Uniformes, importancia. P.P.A.A. Caídas. Cortes. Electrocutión. Quemaduras. Combustión Mobiliario. Equipos de Cocina. Utensilios básicos. Limpieza del local. Desinfección. Productos. Técnicas. Dosis. Residuos. Basuras recicladas. Clasificación. Colores. Control de plagas <b>Manipulación de Alimentos</b> Conceptos. Métodos. Almacenaje: tipos Intoxicación alimentaria. Contaminación cruzada, Uso de tablas de picar según color. Contagio. Prevención. Microorganismos patógenos. Cadena de frio. Métodos de recalentado. Temperaturas, zonas de riesgo. Leyes vigentes. Entes controladores: INTN, Ministerio de salud, INAN, Municipalidad de Asunción. Uso del teléfono. Atención al cliente. Responsabilidad. Autoestima. Autocontrol.</p> <p><b>Criterio de evaluación:</b> Valora las normas de seguridad aplicados a la elaboración de alimentos Identifica los productos tóxicos en la higiene del local Reconoce los peligros en la manipulación Es crítico y ordenado</p>	<p><b>14 horas</b></p>
<p><b>Módulo 6</b> <b>Elaboración de alimentos</b></p>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b> Elabora productos alimenticios para la comercialización, utilizando buenas prácticas de higiene, seguridad</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b> <b>Comida artesanal.</b> Concepto. Herramientas y utensilios necesarios. Las sopas: Ingredientes y métodos de preparación. <b>Elaboraciones prácticas de platos tradicionales:</b> albóndigas en caldo, borí-borí, loco blanco, sopa de carne (so`ojosopy) albóndigas (so`oapu`a), chicharrón con harina de maíz, lambreado (pajagua mascada), so`oku`i,</p>	<p><b>35 horas</b></p>



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy

	<p>guiso de carne con fideo.          polenta de harina de maíz          polenta de choclo,          sopa paraguaya,          sopa paraguaya rellena.  <b>Postres:</b> arroz con leche, dulce de mamón, crema pastelera Bizcochuelo. Variedad. Tortas.  <b>Clases prácticas de diferentes tipos de masa de harina.</b>          Masa para pasta frola, dulces y salados. Brioques. Buñuelos. Hojaldre. Masa sencilla.          Pan casero.  <b>Concepto de comida rápida.</b>          Aceptación en el mercado. Posibilidades comerciales.  <b>Clase práctica.</b> Elaboración de platos básicos de la comida rápida: Pizzas, hamburguesas, empanadas, sándwich.          El arte de combinar los ingredientes.</p> <p><b>Evaluación del módulo</b>  <b>Escenario:</b>          Se les pedirá que preparen un menú (plato fuerte y postre)</p> <p><b>Criterio de evaluación:</b>          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</p>	1 horas
<b>Módulo 7</b> <b>Comercialización y control</b>	<p><b>Objetivo del Módulo:</b>          Comercializar alimentos elaborados, calculando sus costos y cumpliendo con las disposiciones legales</p> <p><b>Contenidos/ desarrollo:</b>  <b>Control de Stock.</b>          Concepto. Importancia. Métodos. Tiempos. Vencimiento.          Calorías: Componentes nutricionales. Productos naturales.          Calidad.          Materia prima. Productos elaborados. Industrializados.          Envasados.  <b>Compras directas e indirectas.</b>          Ventas. Costo. Ganancias  <b>Documentos comerciales</b>          Facturas, requisitos. Tipos. Formas. Tiempos.          Impuestos (IVA, IRPC).          El RUC (obligaciones, ventajas).          Registro diario. Ingresos y egresos. Caja. (3 horas)</p> <p><b>Evaluación del módulo</b></p> <p><b>Escenario:</b>          Se les pedirá a los participantes que calculen el costo de tres productos (platos, minutas, postre) y la confección de facturas de los mismos</p>	8 horas
	<p><b>Criterio de evaluación:</b>          Calcula eficientemente los costos de los productos de venta          Confecciona facturas          Calcula el IVA          Maneja su impulsividad</p> <p>Controla el stress</p>	1 hora



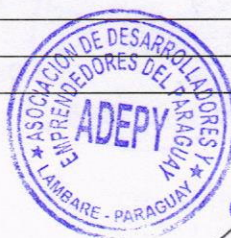
Oscar Nicolas Pereira V.  
 Presidente - Adepy

Evaluación final	Duración
<p><b>Escenario</b> Se les proporcionará fotos de diferentes momentos de la manipulación y venta de alimentos en un local, los participantes chequearán las normas de higiene, la calidad de los productos exhibidos y confeccionarán la factura de los productos consumidos por el cliente.</p> <p><b>Criterios de evaluación</b> Confecciona facturas Calcula el IVA Maneja su impulsividad Reconoce la manipulación correcta de los alimentos en la comercialización</p>	1 hora

Observación: Se pone a consideración del SINAFOCAL, la siguiente lista teniendo en cuenta que algunos ítems de esta malla curricular ha sido modificada en cuanto a la cantidad de equipos, materiales de consumo, herramientas, elementos e insumos para 30 participantes. Debido a la que la malla curricular suministrada por el SINAFOCAL está diseñada para un máximo de 25 participantes.

**1. Equipamientos, Herramientas manuales, Elementos auxiliares y Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje con que debe contar la Entidad para el desarrollo de las clases.**

Denominación	Características	Cantidad
Multiprocesador	Eléctrico	3 unidades
Cocina	A gas o eléctrica	3 unidades
Licuada	Eléctrica	3 unidad
Batidora	Eléctrica manual	3 unidades
Horno	Eléctrico, capacidad mínima de 40lts	3 unidades
Picadora o molino de carne	Manual o eléctrica	3 unidades
Mesas	De madera y/o fórmicas	4 unidades
Máquinas de hacer fideo	Manual	3 unidades
Bandejas para horno	Diferentes tamaños	5 unidades
Cacerolas	Distintos tamaños	6 unidades
Molde para ñoquis	Plástico y/o madera	6 unidades
Coladores	Manuales (diferentes tamaños)	4 unidades
Tabla de picar	De madera y/o plástico	6 unidades
Cuchillos	De acero inoxidable	6 unidades
Espátulas	De madera y/o de goma	6 unidades
Espumaderas	De madera y/o plástico	6 unidades
Platos	De cerámica o plástico juego de 3 tamaños	6 juegos
Bols	De plásticos y/o acero inoxidable (diferentes tamaños)	6 juegos
Jarra	De plásticos de 3 litros	6 unidades
Taza	De cerámica y/o plástico	6 unidades
Trapos	De cocina	30 unidades
Bolsa de basura	Plástico	2 paquetes
Guantes	De látex	50 pares
Virulana	Para lavar cubiertos	3 paquetes
Material de limpieza	Hipoclorito de sodio	6 litros
Material de limpieza	Detergente	6 litros
Material de limpieza	esponja	6 unidades
Leche	Descremada	8 litros
Huevos	Tipo A	180 unidades
Queso	Dietético	2 kilo
Carne	De Soja	7 kilos
Harina	Leudante	14 kilos
Harina	Salvado	7 kilos



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - ADEPY

Harina	Tipo 000	18 kilos
Harina	Tipo 0000	18 kilos
Harina	Integral	6 kilos
Harina	Fécula de maíz	2 kilo
Soja	En grano	2 kilos
Queso	ricota	1 kilo
Morrones	Diferentes variedades	6 kilos
Zanahoria	Diferentes variedades	6 kg
Choclo	en lata	2 kilo
Berenjena	Diferentes variedades	12 unidades
Zapallito	De tronco	6 Kilos
Queso	Paraguay	7 kilos
Edulcorantes	750 cc	1 unidad
Miel	De abeja	1 litro
Tomate	kilo	10 kilo
Cebolla	kilo	10 kilo
Aceite	De girasol	12 litros
Margarina	Vegetal	6 kilos
Mayonesa	Diet	2 Kilo
Carne Vacuna	Sujeto al tipo de plato a elaborar	18 kilos
Carne de pollo	Muslo, pechuga	18 kilos
Arroz	Variedad de acuerdo a la receta	15 kilos
Fideo	Variedad de acuerdo a la receta	15 kg
Dulce	Guayaba	2 kilos
Dulce	Durazno	10 kilos
Azúcar	Blanca	30 kilos
Sal	Fina yodada	2 kilos

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

**C/n: cantidad necesaria**

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



*Oscar Nicolás Pereira V.*  
**Oscar Nicolás Pereira V.**  
 Presidente - Adepv

**3. Materiales y útiles que la Entidad 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 fosforescente.	1
Delantal y gorro tipo cocinero	de tela color blanco 100% algodón, tamaño al grupo curso con logo impreso a color del MTEySS- SINAFOCAL, con bolsillo	1

**OBSERVACION:**

- Todos los ingredientes necesarios para las recetas a ser elaboradas serán proveídos por la empresa adjudicada.
- 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.

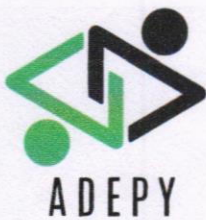
**4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.**

Denominación	Denominación	Cantidad por Beneficiario/a
Bandejas	Para horno de diferentes tamaños	5 unidades
Sartén	Metal teflonado	1 unidad
Bols	De aluminio, juego de 3 unidades	1 juego
Pincel de Silicona	Para repostería	1 unidad
Palote	De madera para amasar	1unidad
Batidor	De alambre resistente, manual	1 unidad
Espumadera	De metal	1 unidad
Espátula	de madera	1 unidad
Cacerolas	De acero inoxidable de diferentes tamaños	5 unidades
Molde para ñoquis	Molde para ñoquis	1unidad
Coladores	De plástico o metal e diferentes tamaños	5 unidades
Tabla de picar	De madera o plástico	2 unidades
Cuchillos	Para corte de carne y verduras de diferentes tamaños	5 unidades



Oscar Nicolás Pereira V.  
Presidente - Adepy





ASOCIACION DE DESARROLLADORES Y  
EMPRENDEDORES DEL PARAGUAY

000242

### **PRESUPUESTO DEL PROYECTO**

*En cuanto al presupuesto a ser ejecutado totaliza básicamente lo establecido en la tabla precedente.*

<b>I. PRESUPUESTO – COSTOS DEL PROYECTO.</b>				
<b>PRESUPUESTO GENERAL</b>				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>VALOR DE CONTRAPARTIDA</b>	<b>VALOR SOLICITADO AL SINAFOCAL</b>
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS (84H)	3.107.830	93.234.900	0	93.234.900
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
PANADERIA Y CONFITERIA (95H)	2.700.680	81.020.400	0	81.020.400
COCINA Y REPOSTERIA (152H)	3.382.980	101.489.400	0	101.489.400
COCINA Y REPOSTERIA (152H)	3.382.980	101.489.400	0	101.489.400
<b>TOTALES</b>				<b>900.000.000</b>



*Nicolás Pereira V.*  
Presidente - Adepy