
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL) / Ministerio de Trabajo, Empleo y
Seguridad Social
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral**

Nombre de la Licitación:

CURSOS DE CAPACITACIÓN LABORAL - PLURIANUAL
(versión 2)

ID de Licitación:

435449



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

07/11/2023

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - Convencional"
Versión 1

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	435449	Nombre de la Licitación:	CURSOS DE CAPACITACIÓN LABORAL - PLURIANUAL
Convocante:	Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL) / Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social	Categoría:	4 - Capacitaciones y Adiestramientos
Unidad de Contratación:	Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	SICP	Fecha Límite de Consultas:	07/11/2023 09:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	ITURBE 175 ESQ. ELIGIO AYALA 2do. PISO OFICINA UOC	Fecha de Entrega de Ofertas:	14/11/2023 09:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	ITURBE 175 ESQ. ELIGIO AYALA 2do. PISO OFICINA UOC	Fecha de Apertura de Ofertas:	14/11/2023 09:30

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	20.0%
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	Abg. Alvaro Bedoya Marín	Cargo:	Director de la UOC
Teléfono:	(021) 452 - 662	Correo Electrónico:	abedoya@sinafocal.gov.py

ADENDA

Adenda

Las modificaciones al presente procedimiento de contratación son los indicados a continuación:

Se procede a modificar las siguientes secciones:

- * Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas.
- * Formularios

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Otros criterios que la convocante requiera

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

Sección: Formularios

- FORMULARIOS ADICIONALES

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: <https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/435449-cursos-capacitacion-laboral-plurianual-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación y/o en los contratos suscritos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

El símbolo "CPS" en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. Asimismo, se comprometen a:

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obren en el mismo.

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el anexo pertinente del presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica. Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación solicitará a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable establecido por el mismo, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación, podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no viole el principio de igualdad.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la Convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará la oferente para su aceptación:

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
 - Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue a la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
 - El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.
3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.
4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.
5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultáneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

Autorización del Fabricante

Los productos a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

Cuando la presentación de ofertas se realice a través del sistema de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la Oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.

5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:

a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,

b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,

c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,

d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:

d.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,

d.2. Firmar el contrato,

d.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,

d.4. Cuando se compruebe que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,

d.5. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o

d.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

Desde la suscripción del mismo hasta 30 días posteriores a la vigencia del mismo

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

No Aplica

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la Convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de la oferta sea electrónica deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la fecha, hora y lugar establecidos en el SICP.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:

a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

Condición de Participación

Podrán participar de ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de " Sanciones a Proveedores " del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme a los siguientes parámetros:

1. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

a.2. Provisión de Servicios (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

Margen de preferencia local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

1. Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Formulario N° 13 "Declaración Jurada de la Cotización de los Kits". (*). En caso que el ítem prevea la entrega de los mismos.
6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)
7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
9. Documentos legales
9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none">Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none">En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none">Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
9.3. Oferentes en Consorcio.
1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)
2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

SISTEMA DE ADJUDICACIÓN:

Adjudicación: Cada Oferente podrá ofertar la cantidad de ítems (cursos) que desee, pero sólo podrá ser adjudicado hasta **un máximo de 10 (diez) cursos**, y el criterio de adjudicación será conforme al orden de los ítems ofertados, según la Lista de Precios del Formulario de Oferta (del presente Pliego). Ejemplo: Si una empresa oferta los ítems del 1 al 4 y del 6 al 13, y si esta firma obtiene la puntuación más alta luego de la evaluación combinada en todos los ítems ofertados, **se le adjudicaría los ítems del 1 al 4 y del 6 al 11, con lo cual, completaría los 10 (diez) cursos (cantidad límite de adjudicación).**

Excepción: realizada la Evaluación Combinada (numeral C de esta sección), y en caso que en algún/os ítem/s, solamente exista/n oferta/s calificada/s técnicamente perteneciente/s a Oferente/s que ha/n alcanzado la cantidad límite de adjudicación conforme lo establecido en el párrafo anterior, podrá ser adjudicado el Oferente con el puntaje más alto en la citada evaluación combinada, por más que haya alcanzado la cantidad límite de 10 (diez) cursos, **hasta un máximo de 20 (veinte) cursos.**

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La evaluación será realizada por el Comité de Evaluación, pudiendo si se llegare a estimar conveniente, recurrir a asistencia técnica profesional externa, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 27 de la Ley N° 2051/03 De Contrataciones Públicas.

Primeramente, se verificará el cumplimiento de cada oferta respecto al suministro de la documentación básica de carácter sustancial, solicitada en el Pliego de Bases y Condiciones, eliminándose a aquellas ofertas que no cumplan con el suministro de dicha documentación, o que las mismas sean insatisfactorias.

Documentación Básica de Carácter Sustancial:

- a. **Formulario de Oferta y Lista de Precios**, debidamente completados y firmados, de acuerdo al modelo establecido en el SICP.
- b. **El Formulario N° 13 Declaración Jurada de la Cotización de los kits, según esté prevista la entrega de los mismos.**
- c. **Documentos que Acrediten la Representación del Firmante de la Oferta** para comprometer al Oferente y **Documentos que Acrediten la Existencia Legal del Oferente.**
- d. **Garantía de Mantenimiento de Oferta**, debidamente extendida, conforme los requisitos establecidos en este Pliego..

Serán consideradas las ofertas que hayan cumplido con la documentación básica de carácter sustancial, y se analizarán los indicadores concernientes a la capacidad técnica, operativa y financiera del Oferente, así como los aspectos técnicos - pedagógicos de los cursos ofertados, **Evaluación de Calidad**, establecidos en el punto A de esta sección.

Seguidamente, se realizará la **Evaluación de Costo**, conforme la fórmula establecida en el punto B de la presente sección.

Finalmente, el puntaje total se obtendrá sumando los puntajes ponderados relativos a la calidad y el costo, **Evaluación Combinada**, numeral C de esta sección.

En caso de detectarse errores o discrepancias entre el precio del curso por beneficiario/a y el precio total del curso, se tomará como válido el precio cotizado por beneficiario/a (precio unitario), a efectos de calcular el precio total del curso.

A- INDICADORES PARA LA EVALUACIÓN DE CALIDAD:

1- Capacidad Técnica, Operativa y Financiera del Oferente (40 PUNTOS)

La evaluación de la capacidad técnica, operativa y Financiera del Oferente se realizará de acuerdo con los criterios contenidos en el presente apartado.

La Convocante establece una **Capacidad Operativa Mínima que deberá cumplir el Oferente**, la cual, **está determinada por el siguiente indicador:**

1. Teléfono línea baja o celular.
2. PC de Escritorio o Portátil.
3. Pizarrón acrílico (medida mínima 2mx1m).
4. Correo electrónico.
5. Escritorio, gaveta
6. Cartelería, los cuales, podrán ser verificados a través de visitas durante el proceso de evaluación de las ofertas o ejecución del contrato, según correspondiese.

Esta oficina deberá tener un horario de atención con cobertura mínima de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas y los fines de semana (sábado, domingo y feriados) una atención telefónica directa con los responsables conforme a las líneas establecidas por los oferentes, durante la evaluación, adjudicación y ejecución de los contratos.

Asimismo, el Oferente deberá acreditar la titularidad o derecho de uso del local con la presentación de fotocopia autenticada por escribanía de alguno de los siguientes documentos legales:

1. Título de Propiedad del oferente o
2. Contrato de Alquiler del oferente: con vigencia mínima de un año contado desde la fecha límite para la presentación de las ofertas.

En caso de producirse un cambio de domicilio del Oferente o Proveedor durante el período de evaluación de las ofertas o ejecución del contrato, según correspondiese, **deberá ser comunicado** a la Convocante o Contratante (Administrador del Contrato) por medio de nota ingresada vía mesa de entrada institucional, en un plazo **mínimo de 48 (cuarenta y ocho) horas hábiles** con anterioridad a dicho cambio, asimismo, deberá adjuntar a dicha nota, la nueva Declaración Jurada Sobre Infraestructura Edilicia de la Sede del Oferente (Formulario N° 7 - de la Sección Formulario), con sus respectivas documentaciones. El nuevo local deberá reunir los requerimientos mínimos exigidos en el Pliego de Bases y Condiciones, y ser similar o superior a lo declarado en su oferta, con relación a su sede inicial, siendo el incumplimiento **motivo de descalificación de la oferta o rescisión del contrato**, según correspondiese. Así también, la Convocante o Contratante podrá realizar la verificación *in situ* de la nueva dependencia u oficina administrativa, en la etapa de evaluación de las ofertas o ejecución del contrato y dará su aprobación correspondiente.

La información declarada en los Formularios de la **SECCIÓN FORMULARIOS**, **será evaluada según los criterios que se enuncian a continuación.**

Literal	Indicador	Puntaje Máximo
a-	Capacidad Financiera del Oferente	Cumple/No Cumple
b-	Experiencia del oferente: contratos de capacitación con instituciones públicas o privadas.	15 puntos
c-	Infraestructura del Oferente	5 puntos
d-	Antecedentes en Formación y Capacitación Laboral del Oferente	3 puntos
e-	Antecedentes del Director Académico	5 puntos
f-	Staff de Recursos Humanos	12 puntos
	Subtotal	40 puntos

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.
Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

a. Capacidad Financiera del oferente (Cumple/No Cumple)

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se considerarán los siguientes índices:

A) Contribuyente de IRE RG por los años que corresponda deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- a. **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los últimos años [años 2020, 2021 y 2022]
- b. **Endeudamiento:** pasivo total / activo total. No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los últimos años [años 2020, 2021 y 2022]
- c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los en los [años 2020, 2021 y 2022], no deberá ser negativo.

B) Contribuyentes de IRE SIMPLE por los años que corresponda deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

-Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. (años 2020, 2021 y 2022)

C) Contribuyentes de IRP RSP por los años que corresponda deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

-Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. (años 2020, 2021 y 2022)

D) Contribuyentes de IVA General deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

-Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (años 2020, 2021 y 2022).

En caso de arrojar error en el desarrollo de la formula en consecuencia del divisor cero, se procederá a imputar el valor cero en el desarrollo de la formula a los efectos de ser hallado el promedio final y resultado de eficiencia.

EN CASO DE CONSORCIOS: todos los integrantes que lo componen deberán cumplir con los requisitos financieros indicados

Consideraciones generales:

- a. Los documentos presentados deberán ser originales o estar autenticados por escribanía, en ambos casos deberán estar firmados por el contribuyente y el contador.
- b. En todos los casos, los montos declarados en los formularios de declaración jurada deben coincidir con lo presentado al Ministerio de Hacienda.

La Convocante se reserva el derecho de solicitar documentación complementaria y/u originales en caso de dudas, para una correcta evaluación. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas **no serán consideradas y la Oferta será descalificada.**

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2020, 2021 y 2022 para contribuyente de IRE RG
Formulario 501 (2020, 2021 y 2022) IRE Simple
Formulario 515 (2020, 2021 y 2022) IRP RSP.
Para contribuyentes de IVA general: IVA General de los últimos años (2020, 2021 y 2022)

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

b. Experiencia del Oferente (hasta 15 puntos).

Promedio de experiencia del oferente en prestación de cursos de capacitación en los tres últimos años (2020, 2021 y 2022), copias de contratos con sus facturas respaldatorias en el sector público o privado. Para aquellos oferentes que no posean contratos podrán subsanar con la factura correspondiente, de conformidad al siguiente detalle:

- De 150.000.000 Gs. a 300.000.000 Gs.: 10 puntos
- De 300.000.001 Gs. a 500.000.000 Gs.: 12 puntos
- De más de 500.000.000 Gs.: 15 puntos

Obs.: En caso obtener un promedio inferior a Gs. 150.000.000 será motivo suficiente para la descalificación de la Oferta.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

Copia de contratos con sus facturas respaldatorias y/o facturas en el sector público o privado que avalen la experiencia requerida

Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

c. Infraestructura del Oferente (hasta 5 puntos).

1°	El Oferente deberá contar con una oficina administrativa, con domicilio fijo, con capacidad operativa mínima, dotada con un equipamiento básico en funcionamiento: teléfono, línea baja o celular, pc de escritorio y/o portátil, correo electrónico, escritorio, gaveta y cartelería. Deberá acreditar la titularidad o derecho de uso del local con la presentación de fotocopia autenticada por escribanía de alguno de los siguientes documentos legales: Título de Propiedad o Contrato de Alquiler del Inmueble con vigencia mínima de un año desde la presentación de la propuesta. <u>El Incumplimiento de este apartado será motivo suficiente de descalificación de la oferta</u>	Cumple/No cumple
2°	Un aula o taller dotado con el siguiente equipamiento mínimo: 1 (un) pizarrón acrílico, veinticinco (25) sillas pupitre, o veinticinco (25) mesas con sillas, en ambos casos en buen estado, iluminación adecuada e instalaciones eléctricas acorde a la infraestructura. Aula climatizada.	2 puntos
3°	Más de un aula o taller dotados con el siguiente equipamiento mínimo: 1 (un) pizarrón acrílico, veinticinco (25) sillas pupitre, o veinticinco (25) mesas con sillas, en ambos casos en buen estado, iluminación adecuada e instalaciones eléctricas acorde a la infraestructura. Aulas climatizadas.	5 puntos
4°	Contar con Inscripción Activa en el REIFOCAL	5 puntos

Para la comprobación de lo declarado en el Literal c. Infraestructura del Oferente, se deberá presentar la "Declaración Jurada Sobre Infraestructura Edilicia de la Sede del Oferente" (Formulario N° 7 - Sección Formularios, con fotografías a color, claras y nítidas de todos los ambientes y el equipamiento declarado o Constancia de Inscripción Activa en el REIFOCAL.- Asimismo, la Convocante/Contratante podrá realizar la verificación in situ, durante la etapa de evaluación de las ofertas o ejecución del contrato, de los locales declarados como dependencia u oficina administrativa que considere necesario, en caso de constatar/encontrar una infraestructura inferior o diferente a la declarada en la oferta será **motivo de descalificación de la oferta o rescisión del contrato**, según correspondiese.

d. Antecedentes en Formación Profesional y Capacitación Laboral del Oferente (hasta 3 puntos).

Habilitación del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) o Inscripción Activa en el REIFOCAL.	Para puntuar el Oferente deberá presentar Fotocopia Autenticada por Escribanía de la Resolución de Habilitación del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) o Inscripción Activa en el REIFOCAL. La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por la convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y la Oferta será descalificada.	2 puntos
En Proceso de Evaluación Institucional para Acreditación y Registro en el REIFOCAL	Para puntuar el Oferente deberá presentar constancia del IFCL de encontrarse en proceso de evaluación institucional para Acreditación y Registro en el REIFOCAL.	3 puntos

e- Antecedentes del Director Académico Oferente (hasta 5 puntos).

Máximo Nivel Educativo Alcanzado	<p>Título de Postgrado Visado y Legalizado por las autoridades competentes, en áreas relacionadas en Ciencias de la Educación: 3 puntos</p> <p>Título de grado Universitario: Excluyente</p> <p>Los documentos presentados deberán estar autenticados por escribanía.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y la Oferta será descalificada.</p>	Hasta 3 puntos
Experiencias Relacionadas al Cargo	<p>Se comprobará mediante la presentación de alguno de los siguientes documentos: contrato, factura, resolución o cuadro del personal directivo presentado al Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), por los cuales, demuestre experiencia como responsable en la dirección académica, gerente o responsable técnico en instituciones públicas o privadas (1 punto por cada año de experiencia hasta un máximo de 2 puntos).</p> <p>El puntaje final resultará de la sumatoria de los documentos presentados.</p> <p>Los documentos presentados deberán estar autenticados por escribanía.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y la Oferta será descalificada.</p>	Hasta 2 puntos

f. Staff de Recursos Humanos del Oferente (Hasta 12 puntos).

<p>El Oferente podrá presentar su staff de recursos humanos administrativo, inscripto en el Instituto de Previsión Social (IPS) y en el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS), debiendo estar al día en concepto de aporte obrero patronal al momento de la fecha límite para la presentación de las ofertas. Dicho staff deberá estar compuesto por un mínimo de tres (3) personas (en el punto 1.3. del Formulario N° 3 de la Sección Formularios, se deberá establecer: nombre/s, apellido/s y cargo de los componentes del staff de recursos humanos del Oferente) como así también una dirección de correo electrónico declarada por el Oferente en la oferta.</p> <p>Observación: Para la comprobación del staff mínimo se deberá presentar documento original o fotocopia autenticada por escribanía de la constancia de Inscripción patronal vigente de la Dirección de Registro Obrero Patronal del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social (en donde conste que el Oferente sea el empleador) y fotocopia autenticada por escribanía de los contratos vigentes de trabajo celebrados entre el Oferente y los componentes de su staff de recursos humanos.</p> <p>No se tendrá en cuenta la sola presentación tanto de la Constancia de Entrada del Asegurado (debido a que este documento no acredita que el empleador no adeude en concepto de aporte obrero patronal), así como de la Tarjeta de Comprobación de Aportes.</p> <p>En caso de no presentar la totalidad de los documentos requeridos el oferente no puntuara en este apartado</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar documentación complementaria y/u originales en caso de dudas, para una correcta evaluación. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y la Oferta será descalificada.</p>	Hasta 12 puntos
--	-----------------

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1- Formulario N° 7 Declaración Jurada sobre la Infraestructura Edilicia de la Sede del Oferente acompañado del Título de propiedad o copia autenticada del contrato de Alquiler y fotografías a color claras y nítidas de todos los ambientes o Constancia de Inscripción Activa en el Reifocal.-
2- Copia Autenticada por Escribanía de la Resolución de Habilitación del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) o Constancia de Inscripción Activa en el REIFOCAL o Constancia de encontrarse en Proceso de Evaluación Institucional en el REIFOCAL
3- Formulario N° 3 Antecedentes Técnicos
4- Copia autenticada del documento de identidad del Director Académico propuesto, acompañado de copias autenticadas de la formación declarada.-
5- Documento original o fotocopia autenticada por Escribanía de la constancia de Inscripción patronal vigente de la Dirección de Registro Obrero Patronal del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social (en donde conste que el Oferente sea el empleador) y fotocopia autenticada por Escribanía de los contratos vigentes de trabajo celebrados entre el Oferente y los componentes de su staff de recursos humanos.

Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

2- EVALUACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS - PEDAGÓGICOS DE LOS CURSOS OFERTADOS (60 PUNTOS)

Primeramente, el Comité de Evaluación verificará la presentación de las siguientes Declaraciones Juradas, las mismas deberán encontrarse debidamente completadas y firmadas de acuerdo a los modelos establecidos en la sección "FORMULARIOS" conforme el siguiente cuadro:

Formulario N° 4 "Declaración Jurada por la cual el Oferente Garantiza el Cumplimiento de los Contenidos Programáticos, la Carga Horaria y el Tiempo Mínimo para clases exigido, establecidos del el Pliego de Bases y Condiciones".	Cumple / No Cumple
Formulario N° 8 "Declaración Jurada por la cual el Oferente garantiza la Provisión del Equipamiento y Materiales requeridos para los cursos".	Cumple / No Cumple
Formulario N° 11 "Declaración Jurada por la cual el Oferente Garantiza Poseer Licencia para la Utilización del Software Propietario".	Cumple / No Cumple

Posteriormente, se procederá a realizar la evaluación de los docentes o instructores propuestos para cada curso, que serán calificados, en conjunto, con un puntaje máximo de 60 (sesenta) puntos , de acuerdo con la información contenida en el **Formulario N° 6 "Carta de Compromiso del Profesional asignado al servicio"** de la Sección Formularios, acompañado de las documentaciones respaldatorias, y a la siguiente escala:

Literal	Indicadores para ítems con módulos de emprendedurismo	Puntaje Máximo
a.	Docente o Instructor Principal.	45 puntos
b.	Docente o Instructor para Área Temática Específica: Habilidades Blandas, Educación Financiera y Derechos Laborales, Emprendedurismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas.	15 puntos
Subtotal		60 puntos

Literal	Indicadores para ítems sin módulos de emprendedurismo	Puntaje Máximo
a.	Docente o Instructor Principal.	60 puntos
Subtotal		60 puntos

El oferente deberá proponer un docente o instructor principal (Literal a.), y podrá proponer un docente o instructor para Área Temática Específica: Habilidades Blandas (Literal b.), Educación Financiera y Derechos Laborales, Emprendedurismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas.

Podrá ser propuesta la misma persona como docente o instructor principal (Literal a.) y docente o instructor para los módulos de Habilidades Blandas, Educación Financiera y Derechos Laborales, Emprendedurismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas. (Literal b.), siempre y cuando se ajuste al perfil requerido, para tal caso, puntuará conforme a los criterios establecidos para ambos tipos de docente o instructor.

Los docentes o instructores propuestos deberán firmar y completar el Compromiso de Trabajo del Profesional Asignado al Servicio, conforme al modelo establecido en el **Formulario N° 6 "Carta de Compromiso del Profesional Asignado al Servicio"** de la Sección Formularios. La firma deberá ser igual a la cédula de identidad. En el mismo, deberán proporcionar todos sus datos como ser: domicilio real y laboral, teléfono con línea baja o celular y correo electrónico, para su verificación.

EVALUACIÓN PARA ÍTEMES CON MÓDULOS DE EMPRENDEDURISMO

a. Docente o Instructor Principal (hasta 45 puntos).

Formación del Docente o Instructor	<p>Para acreditar deberá presentar Fotocopia simple uno de los siguientes documentos:</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOAL vigente independientemente de la categoría: 15 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudios, universitarios concluidos, relacionado/s directamente al curso: 15 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudios de Nivel Técnico Superior con una carga horaria no menor a 1.600 horas y con duración no menor a 2 años, relacionado directamente al curso: 12 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudio de Docente o Profesor acompañado de una Certificación emitida por una institución acreditada por MEC y/o REIFOAL, relacionada directamente al curso con una carga horaria mínima de 40 horas: 10 puntos.</p> <p>En caso que solo presente Título o Certificado de Estudio de Bachiller Técnico relacionado directamente al curso, deberá estar acompañado de una certificación en Formación Pedagógica: 8 puntos.</p> <p>En caso que solo presente Certificado o Constancia relacionado directamente al curso emitido por el SINAFOCAL/SNPP, deberá estar acompañado de una certificación en Formación Pedagógica: 8 puntos.</p> <p>En caso que solo presente Certificado o constancia relacionado directamente al curso emitido por una institución habilitada por el MEC y otras Instituciones, deberá estar acompañado de una certificación en Instrucción Metodológica para Instructores: 8 puntos.</p> <p>El puntaje será definido de acuerdo al tipo de documento que se presenta.</p> <p>Observaciones:</p> <p>Será desestimada la oferta en el ítem cuyo docente o instructor principal no acredite la idoneidad para dictar el curso para el cual fuese propuesto conforme a los parámetros establecidos más arriba.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles y contar con membrete de la Institución.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado</p>	Hasta 15 puntos
Formación Pedagógica del Docente o Instructor Propuesto	<p>Registro de Instructores en el REIFOAL vigente independientemente de la categoría: 8 puntos.</p> <p>Itinerario Formativo del Instructor de la Formación y Capacitación Laboral emitido por el SINAFOCAL: 8 puntos.</p> <p>Formación Metodológica emitido por el SNPP: 6 puntos</p> <p>Cualquier otro título o certificación en Habilitación Pedagógica: 4 puntos.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles y contar con membrete de la Institución.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 8 puntos
Experiencia Profesional Específica Distinta a la Docencia, Relacionada con el Curso o la Unidad Temática a su Cargo	<p>Para puntuar se solicita una experiencia de 4 años relacionada al curso en el cual está siendo propuesto el instructor. Esta cantidad de años de experiencia tendrá un puntaje total de 8 puntos.</p> <p>Se sumará 2 puntos por cada año de experiencia mayor a 4 años o;</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOAL vigente independientemente de la categoría: 12 puntos.</p> <p>El puntaje máximo que podrá ser otorgado en el presente apartado será de 12 puntos.</p> <p>Se comprobará mediante la presentación de fotocopia simple de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factura que emite a sus clientes por trabajos realizados (en donde se detalle en la descripción el servicio prestado), relacionados al curso a ser dictado o; • Patente comercial relacionada con el curso a dictar o; • Contrato con sus respectivas facturas o; • Resolución de Nombramiento o Contratación o; • Certificado y/o Constancia de trabajo. • Registro en el REIFOAL vigente <p>El puntaje final resultará de la sumatoria de los documentos presentados por cada año.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 12 puntos

Experiencia Docente Formal o No Formal	<p>Para puntuar se solicita una experiencia de 4 años. Esta cantidad de años de experiencia tendrá un puntaje de 6 puntos.</p> <p>Se sumarán 2 puntos por cada año de experiencia mayor a 4 años o;</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 10 puntos.</p> <p>El puntaje máximo que podrá ser otorgado en el presente apartado será de 10 puntos.</p> <p>Se comprobará mediante la presentación de fotocopia simple por escribanía de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuadro del personal docente presentado al Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) o; • Constancia de Ingresos emitido por el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) • Factura que emite a sus clientes (en donde se detalle en la descripción el servicio de enseñanza prestado), por trabajos realizados o; • Contrato o; • Resolución o; • Certificado y/o Constancia de trabajo. • Registro en el REIFOCAL vigente <p>El puntaje final resultará de la sumatoria de los documentos presentados por cada año.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 10 puntos
--	---	-----------------

Observaciones:

Los instructores o docentes solo podrán presentarse para los cursos relacionados a las especialidades que hayan habilitado en el REIFOCAL. En el caso de que el docente propuesto no se encuentre Registrado en el REIFOCAL deberá acreditar su idoneidad presentando los documentos acordes al perfil requerido para cada especialidad.

La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.

Un docente o instructor principal (Literal a.) podrá ser adjudicado hasta en un máximo de tres (3) cursos o ítems, siempre y cuando sea dentro de un mismo Departamento. En caso que la oferta obtenga el puntaje más alto luego de la evaluación combinada en más de un curso o ítem en Departamentos diferentes, se le adjudicará en el primer ítem o curso, según el orden de la Lista de Precios del Formulario de Oferta del Pliego de Bases y Condiciones; y, se le descalificará en los demás ítems con distinto Departamento. Los Departamentos Central y Capital se tomarán como un mismo Departamento a los efectos del presente llamado.

Solo deberá proponerse un docente o instructor principal (Literal a.), en caso que el Oferente presente más de un docente o instructor principal, la Convocante descalificará la oferta en ese ítem.

b. Docente o Instructor para Área Temática Específica: Formación Humana, Emprendedurismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas (hasta 15 puntos).

Formación Profesional	<p>Para puntuar deberá presentar Fotocopia simple de:</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 6 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudios Universitario o de Nivel Terciario: 6 puntos.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles, contar con membrete de la Institución.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 6 puntos
	<p>Para puntuar deberá presentar Fotocopia simple de:</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 3 puntos</p> <p>Constancia, o Diploma de participación en Cursos relacionados a Formación Humana, Emprendedurismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas: 3 puntos.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles, contar con membrete de la Institución.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 3 puntos
Experiencia	<p>Para puntuar deberá acreditar experiencia mínima de 2 (dos) años en la enseñanza relacionada a formación humana, gestión empresarial y al fomento de la cultura emprendedora, por esta cantidad de años se asignará un puntaje de 2 puntos.</p> <p>Se sumará 1 punto por cada año de experiencia mayor a 2 años hasta el máximo de 6 puntos.</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 6 puntos.</p> <p>Se comprobará mediante la presentación de fotocopia simple de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuadro del personal docente, directivo y administrativo presentado al Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) o; • Factura que emite a sus clientes (en donde se detalle en la descripción el servicio de enseñanza prestado), por trabajos realizados o; • Contrato o; • Resolución o; • Certificado y/o Constancia de trabajo. • Registro en el REIFOCAL vigente <p>Los documentos presentados deberán ser legibles.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 6 puntos

Solo deberá proponerse un docente o instructor para los módulos de Emprendedurismo, Formación Humana y Creación de Micro y Pequeñas Empresas (Literal b.), en caso que el Oferente presente más de un docente o instructor para los módulos de Emprendedurismo, Formación Humana y Creación de Micro y Pequeñas Empresas, la oferta no puntuará en los indicadores del Literal b., sin perjuicio de su determinación al comité para la prosecución de la evaluación.

EVALUACIÓN PARA ÍTEM SIN MÓDULOS DE EMPRENDEDURISMO

a. Docente o Instructor Principal (Hasta 60 puntos)

Formación del Docente o Instructor	<p>Para acreditar deberá presentar Fotocopia simple uno de los siguientes documentos:</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 20 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudios, universitarios concluidos, relacionado/s directamente al curso: 20 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudios de Nivel Técnico Superior con una carga horaria no menor a 1.600 horas y con duración no menor a 2 años, relacionado directamente al curso: 18 puntos.</p> <p>Título o Certificado de Estudio de Docente o Profesor acompañado de una Certificación emitida por una institución acreditada por MEC y/o REIFOCAL, relacionada directamente al curso con una carga horaria mínima de 40 horas: 16 puntos.</p> <p>En caso que solo presente Título o Certificado de Estudio de Bachiller Técnico relacionado directamente al curso, deberá estar acompañado de una certificación en Formación Pedagógica: 14 puntos.</p> <p>En caso que solo presente Certificado o Constancia relacionado directamente al curso emitido por el SINAFOCAL/SNPP, deberá estar acompañado de una certificación en Formación Pedagógica: 14 puntos.</p> <p>En caso que solo presente Certificado o constancia relacionado directamente al curso emitido por una institución habilitada por el MEC y otras Instituciones, deberá estar acompañado de una certificación en Instrucción Metodológica para Instructores: 14 puntos.</p> <p>El puntaje será definido de acuerdo al tipo de documento que se presenta.</p> <p>Observaciones:</p> <p>Será desestimada la oferta en el ítem cuyo docente o instructor principal no acredite la idoneidad para dictar el curso para el cual fuese propuesto conforme a los parámetros establecidos más arriba.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles y contar con membrete de la Institución.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado</p>	Hasta 20 puntos
Formación Pedagógica del Docente o Instructor Propuesto	<p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 16 puntos.</p> <p>Itinerario Formativo del Instructor de la Formación y Capacitación Laboral emitido por el SINAFOCAL: 16 puntos.</p> <p>Formación Metodológica emitido por el SNPP: 14 puntos</p> <p>Cualquier otro título o certificación en Habilitación Pedagógica: 12 puntos.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles y contar con membrete de la Institución.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 16 puntos
Experiencia Profesional Específica Distinta a la Docencia, Relacionada con el Curso o la Unidad Temática a su Cargo	<p>Para puntuar se solicita una experiencia de 4 años relacionada al curso en el cual está siendo propuesto el instructor. Esta cantidad de años de experiencia tendrá un puntaje total de 8 puntos.</p> <p>Se sumará 2 puntos por cada año de experiencia mayor a 4 años o;</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 12 puntos.</p> <p>El puntaje máximo que podrá ser otorgado en el presente apartado será de 12 puntos.</p> <p>Se comprobará mediante la presentación de fotocopia simple de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factura que emite a sus clientes por trabajos realizados (en donde se detalle en la descripción el servicio prestado), relacionados al curso a ser dictado o; • Patente comercial relacionada con el curso a dictar o; • Contrato con sus respectivas facturas o; • Resolución de Nombramiento o Contratación o; • Certificado y/o Constancia de trabajo. • Registro en el REIFOCAL vigente <p>El puntaje final resultará de la sumatoria de los documentos presentados por cada año.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 12 puntos

Experiencia Docente Formal o No Formal	<p>Para puntuar se solicita una experiencia de 4 años. Esta cantidad de años de experiencia tendrá un puntaje de 8 puntos.</p> <p>Se sumarán 2 puntos por cada año de experiencia mayor a 4 años o;</p> <p>Registro de Instructores en el REIFOCAL vigente independientemente de la categoría: 12 puntos.</p> <p>El puntaje máximo que podrá ser otorgado en el presente apartado será de 12 puntos.</p> <p>Se comprobará mediante la presentación de fotocopia simple por escribanía de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuadro del personal docente presentado al Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) o; • Constancia de Ingresos emitido por el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) • Factura que emite a sus clientes (en donde se detalle en la descripción el servicio de enseñanza prestado), por trabajos realizados o; • Contrato o; • Resolución o; • Certificado y/o Constancia de trabajo. • Registro en el REIFOCAL vigente <p>El puntaje final resultará de la sumatoria de los documentos presentados por cada año.</p> <p>Los documentos presentados deberán ser legibles.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.</p>	Hasta 12 puntos
--	---	-----------------

Observaciones:

Los instructores o docentes solo podrán presentarse para los cursos relacionados a las especialidades que hayan habilitado en el REIFOCAL. En el caso de que el docente propuesto no se encuentre Registrado en el REIFOCAL deberá acreditar su idoneidad presentando los documentos acordes al perfil requerido para cada especialidad.

La Convocante se reserva el derecho de solicitar los documentos originales en caso de duda sobre la veracidad de los mismos. Si el Oferente no presentase lo solicitado por el convocante por nota, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas y el ítem será desestimado.

Un docente o instructor principal (Literal a.) podrá ser adjudicado hasta en un máximo de tres (3) cursos o ítems, siempre y cuando sea dentro de un mismo Departamento. En caso que la oferta obtenga el puntaje más alto luego de la evaluación combinada en más de un curso o ítem en Departamentos diferentes, se le adjudicará en el primer ítem o curso, según el orden de la Lista de Precios del Formulario de Oferta del Pliego de Bases y Condiciones; y, se le descalificará en los demás ítems con distinto Departamento. Los Departamentos Central y Capital se tomarán como un mismo Departamento a los efectos del presente llamado.

Solo deberá proponerse un docente o instructor principal (Literal a.), en caso que el Oferente presente más de un docente o instructor principal, la Convocante descalificará la oferta en ese ítem.

EVALUACIÓN DE LOS CURSOS SEGÚN RELACIÓN CALIDAD - COSTO.

La Convocante estudiará el contenido de los documentos presentados por los Oferentes, determinando si reúnen las condiciones y aptitudes para ejecutar los servicios, realizando la evaluación según relación calidad - costo, asignando una ponderación del 70 % (setenta por ciento) a la calidad y del 30 % (treinta por ciento) al costo.

A- Evaluación de Calidad:

La calificación final de cada firma se obtendrá de la suma de los puntajes obtenidos en los indicadores de capacidad técnica, operativa y financiera, así como en los aspectos técnicos - pedagógicos de los cursos ofertados, conforme a los puntajes asignados y detallados precedentemente.

El Puntaje de Calidad (PC) de cada ítem se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$PC = PI + PTP$.

Dónde:

PC: Corresponde al Puntaje de Calidad (A- Indicadores para la Evaluación de Calidad), resultante de la suma de los puntajes obtenidos en los indicadores de capacidad técnica, operativa, financiera, infraestructura, experiencia y antecedentes del Director Académico, así como en los aspectos técnicos - pedagógicos de los cursos ofertados (máximo 100 puntos).

PI: Corresponde a la capacidad técnica, operativa, financiera, infraestructura, experiencia y antecedentes del Director Académico, resultante de la suma de los puntajes obtenidos en los criterios de calificación establecidos en el numeral 1 de la presente sección.

PTP: Corresponde al Puntaje Técnico - Pedagógico de cada curso ofertado, resultante de la suma de los puntajes logrados en los criterios de calificación establecidos en el numeral 2 de esta sección.

El puntaje mínimo de calidad que deberá alcanzar cada Oferente será de **70 (setenta) puntos**. El Oferente cuya oferta no alcance el puntaje mínimo referido, será descalificado en el ítem respectivo

B- Evaluación de Costo:

Se asignará un puntaje de 100 (cien) a la propuesta de costo más baja, y puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios a las demás ofertas, conforme la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje de Costo} = \frac{\text{Costo Oferta Mínima} \times 100}{\text{Costo Oferta}}$$

C- Evaluación Combinada:

El puntaje total se obtendrá sumando los puntajes ponderados relativos a la Calidad y al Costo, conforme la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje Total} = 0,70 * (\text{Puntaje de Calidad}) + 0,30 * (\text{Puntaje de Costo})$$

La adjudicación recaerá en el Oferente cuya oferta obtenga el puntaje más alto luego de la Evaluación Combinada (en cada ítem).

OFERENTES EN CONSORCIO.

En caso de presentarse Oferentes consorciados los mismos deberán presentar los documentos que acrediten la existencia legal de las empresas o personas que lo conforman, además de los documentos relacionados al Consorcio establecidos en la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, punto 9.3 Ofrendes en Consorcio, de los Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

Para los demás requisitos del Pliego de Bases y Condiciones, solo se tendrán en cuenta las documentaciones presentadas por la Empresa Líder del Consorcio, a excepción de los requisitos establecidos en los puntos 1.d. Antecedentes en Formación Profesional y Capacitación Laboral del Oferente y 1.a. Antecedentes Financieros del Oferente del numeral A- Indicadores para Evaluación de Calidad, punto Metodología de Evaluación de la presente Sección, en donde se tendrán en cuenta las documentaciones presentadas por todos los integrantes del consorcio.

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

Nota1: Conforme a lo previsto en el Decreto reglamentario de la Ley de Contrataciones los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos licitatorios, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso tradicional.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

Suministros y Especificaciones técnicas

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

1- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1. CURSOS DE CAPACITACIÓN LABORAL

Las Especificaciones Técnicas contenidas en esta Sección son generales y aplicables a todos los cursos y complementan en los Contenidos Programáticos y Recursos Materiales.

1.1.1. OBJETIVOS Y FINES (SINAFOCAL).

Los cursos a ser contratados por el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL), se desarrollarán con el objetivo de brindar a sus beneficiarios oportunidades de formación y capacitación en diversas modalidades, con el propósito de preparar y mejorar la calificación de la mano de obra requerida por el país, en todos los niveles ocupacionales y que la oferta de bienes y servicios sea competitiva y adecuada a un proceso de modernización y reestructuración económica del Estado.

En cuanto a los fines, el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL), buscará la adquisición por parte de sus beneficiarios, de conocimientos, habilidades y destrezas para el desarrollo de su capacidad y creatividad laboral, de acuerdo con las metas que determinen los planes y políticas del Poder Ejecutivo; la formación, capacitación, especialización y reconversión sectorial de sus beneficiarios para adecuar su rendimiento a las actuales condiciones y requerimientos de la producción de bienes y servicios, a la demanda del mercado y el mejoramiento

1.1.2. BENEFICIARIOS.

Los mismos deberán cumplir los siguientes requisitos:

* 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.

* **El requisito indispensable para la inscripción es la cédula de identidad vigente**, sin embargo, en caso que la Cédula de Identidad haya fenecido o extraviado deberá presentar la copia simple de la cédula fenecida o denuncia de extravió adjunto a la copia de la contraseña de renovación. Mismo requisito para los autorizantes de los menores de 18 años.

En el informe final deberán presentarse la fotocopia de la cédula de identidad vigente a los efectos de que la Contratante pueda realizar el pago a las empresas adjudicadas por dichos beneficiarios, como así también se deberá presentar la cédula de identidad vigente de aquellos beneficiarios que vencieran su cédula de identidad durante el desarrollo del curso.

En su efecto el proveedor perderá derecho a su pago por los beneficiarios que no actualizaron sus respectivas documentaciones, sin afectar la certificación de los mismos, siempre y cuando hayan aprobado el curso.

Extranjeros: fotocopia de cédula de identidad paraguaya conforme al punto anterior. Para padres, madres o tutores/tutoras se aceptará la cédula de identidad del país de origen.

Observación: para la acreditación de la tutoría o guarda de los beneficiarios con edad comprendida entre los 15 (quince) y 17 (diecisiete) años, se deberá presentar una sentencia judicial, constancia de la CODENI, resolución de un juez de paz donde se indique la tutoría o guarda del beneficiario; acompañado de la fotocopia de cédula de identidad del tutor.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

La Contratante se reserva el derecho de solicitar los documentos que considere pertinente en caso de duda sobre la veracidad de lo presentado antes, durante y posterior a la ejecución de los cursos. Si el Proveedor no presentase lo solicitado por la Contratante, dentro del plazo estipulado o lo presentase en forma insatisfactoria, las mismas no serán consideradas.

La contratante por medio de la Coordinación de Observatorio Ocupacional solicitará a la contratada asegurar que los beneficiarios activos completen de forma obligatoria la Ficha Sociodemográfica de Beneficiarios (FISB) antes de llegar a los 5 (cinco) días de finalización del curso.

La Coordinación de Observatorio Ocupacional, verificará el llenado correcto de las fichas y en caso de que se detectase alguna disconformidad, deficiencia u omisión, notificará a la Contratada, así mismo La Coordinación de Observatorio Ocupacional, emitirá la Aprobación de las fichas Sociodemográfica de Beneficiarios (FISB), llenadas correctamente. Para ambos casos por formulario de notificación remitida vía correo electrónico, observatorio_ocupacional@sinafocal.gov.py;

El instrumento (FISB) será proveído por la Contratante a la contratada por medio de un enlace web que deberá ser distribuidos a los beneficiarios.

En caso de no cumplir con el plazo para el llenado de la ficha por parte de todos los beneficiarios activos, serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 de esta Sección.

1.1.3. NOTIFICACIONES.

La notificación se hará a través de nota remitida en forma personal, correo electrónico o página web.

La dirección de correo electrónico declarada inicialmente en la Oferta por la Contratada, será tomada como válida para el envío de notificaciones, en caso de no enviar acuse de la recepción de las mismas dentro de las 24 (veinticuatro) horas, se considerarán como debidamente recibidas.

Así también las notificaciones remitidas por la Contratante a la Contratada, podrán ser levantadas en la página web, para lo cual la Contratada deberá contar con un usuario y contraseña de manera a acceder al área de notificaciones. El sistema de notificación vía página web, será tomada como válida para el envío de notificaciones. Se dará como notificado 24 (veinticuatro) horas después de la carga de las mismas.

Para que la Contratada acceda a un usuario y contraseña deberá ingresar a la página web www.sinafocal.gov.py, ingresar en el ícono NOTIFICACIONES y completar el formulario de inscripción, una vez aprobada la solicitud, se le remitirá un email a la dirección que declaró en su solicitud de registro con su respectivo usuario y contraseña, a través del cual se podrá acceder al área de notificaciones.

1.1.4. CONDICIONES PREVIAS PARA EL INICIO DE LOS CURSOS

La Contratante emitirá la Orden de Servicio una vez suscrito el contrato para todos los casos, una vez formalizada la orden de servicio la misma será comunicada vía correo electrónico conforme a lo declarado en el formulario de ofertas, la contratada tendrá un plazo de tres días hábiles para su recepción efectiva en las instalaciones del SINAFOCAL, si fenecido el plazo no hubiera recepcionado dicha orden se tendrá como debidamente recibida y aceptada el día tope para su recepción.

Una vez emitida la orden de servicios, la Contratante podrá remitir a la Contratada los datos del Referente de los cursos adjudicados vía correo electrónico conforme correo declarado en su formulario de ofertas.

En el caso de que la Contratada solicite el pago del anticipo, deberá remitir la solicitud de anticipo financiero (vía mesa de entrada institucional) en el plazo establecido en la CGC 15.1 de esta Sección; mientras que el Formulario para el Inicio del Curso según formato proveído por la Contratante, deberá remitirse dentro de un plazo de 20 (veinte) días hábiles posteriores a la emisión del dato del referente del

curso, estando sujeto a la verificación y aprobación para la emisión de la Autorización de Inicio del Curso. En el mismo, se deberá presentar el local propuesto por la Contratante o, el propuesto por la

Contratada en el caso de que no haya sido previamente determinado por este Pliego y la frecuencia (horarios y días) de clases.

La Contratante definirá la fecha de inicio de forma consensuada con la Contratada una vez efectivizado el cobro del anticipo. Los cursos deberán iniciar dentro de un plazo no mayor a 10 (diez) días hábiles posteriores a la acreditación del anticipo, a excepción de que la acreditación del anticipo se efectuará antes de cumplir el plazo de los 20 (veinte) días hábiles posteriores a la emisión del dato del referente del curso, en cuyo caso se podrá cumplir dicho plazo e iniciar dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores.

Obs.: En caso de que la empresa Contratada solicite el pago del anticipo y en el proceso de acreditación del mismo, la misma expresase su conformidad para el inicio antes del cobro efectivo, la Contratante podrá autorizar el inicio de los cursos.

En el caso de que la Contratada no solicite el pago del anticipo, deberá remitir el formulario para el inicio del curso dentro de los 20 (veinte) días hábiles posteriores de la emisión del dato del referente del curso, estando sujeto a la verificación y aprobación para la emisión de la Autorización de Inicio del Curso, la solicitud deberá estar acompañada del Formulario para el Inicio de Curso, la fecha de inicio y frecuencia (horarios y días) de clases, en un plazo no menor a 10 (diez) días hábiles antes del día propuesto para el Inicio del Curso el cual no deberá superar los 20 días hábiles posteriores a la presentación de la solicitud de inicio. En el mismo, se deberá presentar el local propuesto por la Contratante o, el propuesto por la Contratada en el caso de que no haya sido previamente determinado por este Pliego, la fecha de inicio y frecuencia (horarios y días) de clases.

En cualquiera de los casos, si el curso sufre una modificación de referente antes de la aprobación del inicio del curso, los cálculos de plazos serán consideradas a partir de la fecha de emisión del nuevo dato del referente del curso remitida por la Contratante.

Para ambos casos deberán estar acompañada de las siguientes documentaciones:

1. La Ficha de Inscripción de Beneficiarios al Curso, impreso, debidamente completado y firmado, según formato proveído por la Contratante.
2. La lista de beneficiarios en formato impreso y en soporte digital según formato solicitado por la Contratante (PENDRIVE).
3. Los documentos solicitados en el numeral 1.1.2 Beneficiarios de esta sección (según corresponda).
4. Fotocopia autenticada por escribanía con certificación de firmas (del contrato firmado con el docente o instructor principal, y según corresponda del contrato firmado con el docente o instructor para los módulos de Emprendedurismo, Formación Humana y Creación de Micro y Pequeñas Empresas, según requerimiento, que deberá/n ser el/los mismo/s a él/los propuesto/s en su oferta para el desarrollo del curso (salvo lo establecido en el numeral 1.1.9 de la presente sección). Con excepción para los casos en que el docente adjudicado también sea el Representante Legal de la Empresa contratada, quien deberá presentar una Carta de Compromiso de ejecución de ambas actividades (sin detrimento de ninguna de ambas funciones).
5. El Formulario de Registro de Secuencia de Aprendizaje (RSA) y mecanismos de evaluación (incluyendo indicadores para clases prácticas, y La proforma del examen de aprobación final que deberá ser de selección múltiple, con la escala de puntuaciones a ser utilizada, conforme lo solicitado en el numeral 1.1.13. Evaluación del Curso de esta sección. Una vez aprobado por la Contratante, el examen deberá ser utilizado para la evaluación final de los beneficiarios (el mismo no podrá ser modificado).
6. Acta de acuerdo con referentes.
7. El Formulario N° 9 Declaración Jurada de Promoción y Publicidad del Curso, debidamente completado y firmado, conforme al modelo establecido en la Sección Formularios de este Pliego para efecto la contratada deberá promocionar por las vías correspondientes establecidas en el pliego.
8. Folleto o manual en formato PDF y en soporte digital (Pendrive).
9. Guía didáctica del Tutor, que deberá ser realizada para cada día de clase.
10. Proforma de certificado a ser entregado a los beneficiarios que aproben el curso

Observación:

Una vez emitida la orden de servicios, la Contratante vía el administrador del contrato proveerá a la Contratada los datos del Referente de los cursos adjudicados en el correo declarado en sus formularios de ofertas; por lo cual, la Contratada se encargará de: contactar con los referentes de cada curso, fijar una fecha de inscripción del curso, con los beneficiarios propuestos para la recepción de los documentos solicitados en el numeral 1.1.2.

En caso de no haber alcanzado la cantidad mínima por la falta de confirmación de los beneficiarios propuestos o faltara aún alcanzar la cantidad máxima, la contratada podrá incrementar la lista de beneficiarios con otros interesados hasta alcanzar la cantidad mínima o máxima permitida, conforme a las reglas establecidas en el 1.1.7, las cantidades mínimas deberán indefectiblemente ser alcanzadas y comunicadas ya para el inicio del curso, sin embargo en caso de tratarse de cantidades máximas podrán ser remitidas la lista actualizada de los inscriptos dentro del plazo establecido en el numeral 1.1.7, acompañado de los documentos solicitados en el numeral 1.1.2 de esta sección.

La Empresa Contratada deberá realizar en forma obligatoria la promoción y publicidad de cada curso a través de algunos de los diferentes medios: radiales, pasacalles o redes sociales mencionando claramente las redes sociales del Ministerio del Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS) y del Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL), dentro de un plazo no mayor a los 15 (quince) días corridos de haber recepcionado la orden de servicios, tales como:

1. www.mtess.gov.py.
2. www.sinafocal.gov.py.
3. Redes sociales: Facebook, Instagram, Twitter y YouTube,

Lo citado haciendo énfasis en los contenidos publicados por las redes sociales conforme lo establecido en el Formulario N° 9 "DECLARACIÓN JURADA DE PROMOCIÓN Y/O PUBLICIDAD DEL CURSO", a fin de poner en conocimiento a la mayor cantidad posible de personas. Toda actividad promocional en relación a los cursos de capacitación laboral deberá especificar que los mismos son financiados por el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL), de acuerdo al formato indicado en el citado formulario, asimismo los modelos de publicación serán aprobados por la Coordinación de Comunicación del SINAFOCAL

En caso que la Contratante detectase alguna disconformidad, error u omisión en la documentación presentada, notificará a la Contratada (por formulario de notificación remitido vía correo electrónico, página web o en forma personal) dentro de los 7 (siete) días hábiles siguientes a la fecha de recepción del formulario de solicitud de autorización, la misma tendrá 3 (tres) días hábiles para subsanar tales inconvenientes. La Contratada deberá remitir un formulario de respuesta de notificación (vía correo electrónico: seguimiento@sinafocal.gov.py y sinafocalseguimiento@gmail.com o mesa de entrada institucional), comunicando la subsanación de las disconformidades, errores u omisiones (con la documentación respectiva si corresponde), y el nuevo día propuesto para el inicio del curso en caso que se requiera, conforme el plazo establecido en el primer párrafo del presente numeral. Asimismo, la Contratante realizará nuevamente la verificación de la documentación presentada (este procedimiento será realizado sucesivamente hasta que la Contratada cumpla con todas las Condiciones Previas para el Inicio de los Cursos, sin perjuicio de las multas por atrasos que puedan ser aplicadas al mismo).

La Contratante podrá de manera extraordinaria adelantar la fecha propuesta en el Formulario de Solicitud de Inicio, siempre que la Contratada cumpla con las Condiciones Previas para el Inicio de los Cursos y si a criterio de la Contratante así lo amerite (dicha comunicación se realizará por nota remitida vía correo electrónico o página web o en forma personal).

Siempre y cuando la Contratada cumpla con las Condiciones Previas para el Inicio de los Cursos, la Contratante emitirá la autorización de inicio del mismo, por formulario de autorización remitido vía correo electrónico, página web o en forma personal. En ningún caso podrá iniciarse un curso sin la citada autorización de la Contratante.

Los plazos para el inicio de los cursos se encuentran establecidos en el apartado CONDICIONES PREVIAS PARA EL INICIO DE LOS CURSOS, en caso de no cumplir con los plazos estipulados en el citado Plan de Entrega serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 de esta Sección.

En caso que la Contratada solicite modificaciones respecto al inicio, sede (a propuesta de la mesa sectorial o en caso de haber sido catalogado como sede indeterminada o de frecuencia (horarios, fechas y días de clases son considerados como frecuencia) de desarrollo del curso, deberá ser por causas debidamente justificadas. Dicha solicitud la realizará por medio del Formulario de Solicitud de Modificaciones de Condiciones de Curso (firmado y sellado) según formato proveído por la Contratante, con la necesidad de contar con la autorización o pedido del Referente o los Beneficiarios, remitido a los siguientes correos electrónicos: seguimiento@sinafocal.gov.py y sinafocalseguimiento@gmail.com, o ingresado por mesa de entrada institucional de la Contratante. La Contratante comunicará la aceptación o no de las modificaciones solicitadas por la Contratada (por formulario de autorización remitido vía correo electrónico, página web o en forma personal dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a la fecha de recepción del Formulario de solicitud de modificaciones de Condiciones de Curso). Solo podrán hacerse efectiva las modificaciones aprobadas por la Contratante. En caso que se realicen modificaciones sin la autorización de la Contratante, serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 de esta Sección (una vez aplicadas las multas quedará a criterio de la Contratante la aprobación o no de las modificaciones realizadas). Toda modificación sin aprobación de la Contratante, así como todo lo desarrollado o actuado posterior a ella, no tendrá ninguna validez.

Se podrán proponer hasta 3 (tres) modificaciones de frecuencias (horarios, fechas y días), hasta 2 (dos) modificación de la fecha de inicio del mismo y hasta 2 (dos) modificación de la sede del curso (salvo las modificaciones realizadas a través del Formulario de Respuesta a Notificación de subsanación de disconformidades, errores u omisiones constatadas por la Contratante).

Se podrá autorizar el cambio del distrito fijada como lugar para el desarrollo del curso, sin que ello implique un costo adicional, por causas fortuitas o fuerza mayor. Dicha modificación debe ser aprobada por la Contratante y no salir del departamento establecido en la Lista de Precios del Formulario de Oferta, previa aprobación de la autoridad máxima y la correspondiente suscripción de una adenda al contrato firmado.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

Observaciones:

Las direcciones de correo electrónico habilitadas por la Contratante serán: seguimiento@sinafocal.gov.py y sinafocalseguimiento@gmail.com, ambas tomadas como principales.

La notificación se hará a través de nota remitida en forma personal, correo electrónico o página web.

La dirección de correo electrónico declarada por la Contratada en la oferta será tomada como válida para el envío de notificaciones, en caso de no enviar acuse de recepción dentro de las 24 (veinticuatro) horas, se considerarán como debidamente recibidas.

Las notificaciones podrán ser levantadas en la página web, para lo cual la contratada deberá contar con un usuario y contraseña para acceder al área de notificaciones en caso de no enviar acuse de recepción dentro de las 24 (veinticuatro) horas, se considerarán como debidamente recibidas.

Para que un Oferente acceda a un usuario y contraseña deberá ingresar a la página web www.sinafocal.gov.py, ingresar en el ícono NOTIFICACIONES y completar el formulario de inscripción, una vez aprobada la solicitud, se le remitirá un email a la dirección que declaró en su solicitud de registro con su respectivo usuario y contraseña, a través del cual se podrá acceder al área de notificaciones.

1.1.5. ÁREA DE ESPECIALIDAD DE LOS CURSOS.

Para la elaboración de su oferta, el Oferente deberá tener en cuenta las especialidades de cursos que se establecen para esta contratación, de acuerdo con lo especificado en el Anexo III Contenidos Programáticos y Recursos Materiales. La carga horaria hace referencia a la cantidad de horas reloj que deberá durar cada curso.

1.1.6. PROGRAMA DE ESTUDIOS.

La elaboración de objetivos y actividades deberán contemplar las competencias básicas, técnicas, socio laborales y humanas identificadas como indispensables para el desempeño eficiente en la ocupación para la que se capacitará.

La metodología y actividades de la capacitación deberán ser congruentes con los objetivos del curso, posibilitando a cada beneficiario la adquisición de conocimientos y habilidades básicas requeridas para la ocupación, el fortalecimiento de su autoestima y desarrollar las actitudes necesarias para el trabajo.

Se promoverá la participación activa de los beneficiarios en el proceso de capacitación y en la evaluación de los objetivos alcanzados.

El tiempo asignado a las actividades prácticas de los beneficiarios no podrá ser menor al 70 % (setenta por ciento) del total previsto para la unidad temática o módulo, debiéndose asegurar que cada beneficiario realice una práctica suficiente en las principales tareas de la actividad, utilizando los materiales didácticos, equipos, insumos o herramientas necesarias para la capacitación.

Los objetivos de capacitación y las posibles actividades del curso deberán ser elaborados por el Proveedor adecuándolos a los contenidos básicos incluidos en el Contenido Programático, indicando la metodología de capacitación y el sistema de evaluación que requiere el proceso de enseñanza - aprendizaje, teniendo en cuenta las competencias indispensables para el desempeño eficiente de la actividad considerando las particularidades.

Según la modalidad de los cursos, el Proveedor deberá contemplar los siguientes lineamientos para la selección y organización de los contenidos y el diseño de las actividades: una actividad de presentación a los beneficiarios de los objetivos y contenidos del curso, los requisitos de asistencia y aprobación, el programa de actividades, la metodología de capacitación y de evaluación. Asimismo, el Proveedor deberá entregar al inicio del curso a cada beneficiario una fotocopia de los Contenidos Programáticos, Recursos Materiales del curso y el listado de los kits a ser entregado según corresponda con el Certificado de participación.

Así también, según las temáticas tratadas, los cursos deberán incluir en forma transversal contenidos relacionados con las seguridad e higiene, preservación del medio ambiente, así como la orientación a la mejora tecnológica, el trabajo en equipo, la motivación laboral y la equidad de género en la actividad laboral.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.7. CANTIDAD DE BENEFICIARIOS/AS POR CURSO.

Los cursos tendrán un mínimo de 15 (quince) y un máximo de 25 (veinte y cinco) beneficiarios.

Durante el desarrollo del curso deberá mantenerse al menos la cantidad mínima de beneficiarios. En caso que existan interesados con posterioridad a la presentación de la lista actualizada de inscriptos establecidos en el punto 1.1.4. de esta sección y hasta la ejecución del 25% (veinticinco por ciento) del curso, la Contratada deberá informar y solicitar la aprobación correspondiente a la Contratante, por formulario de solicitud ingresada vía mesa de entrada institucional o remitida a los siguientes correos electrónicos: seguimiento@sinafocal.gov.py y sinafocalseguimiento@gmail.com., como máximo dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de haberse cumplido el 25% (veinticinco por ciento) de desarrollo del curso acompañada de los siguientes documentos:

1. La Ficha de Inscripción curso del beneficiario adherente, según formato proveído por la Contratante.
2. La lista de beneficiarios suministrada en formato impreso y en soporte digital según formato solicitado por la Contratante (PENDRIVE)
3. Los documentos solicitados en el punto 1.1.2 Beneficiarios de esta sección (según corresponda).

Ante cualquier disconformidad, error u omisión en la documentación presentada se procederá según el mecanismo establecido en el numeral 1.1.4 de la presente sección.

Siempre y cuando se cumpla con los requisitos establecidos en el presente numeral, la Contratante aprobará la participación de estos beneficiarios, por formulario de autorización remitido vía correo electrónico, página web o en forma personal dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a la fecha de recepción del Formulario de solicitud de autorización para inscripción de beneficiarios.

La Contratante se reserva el derecho de suspender el curso en caso de no mantenerse la cantidad mínima de beneficiarios (sin que eso le represente ningún costo) y reiniciarlo de común acuerdo con la Contratada. Asimismo, en caso de existir una demanda justificada se podrá aceptar la inscripción de hasta 10 (diez) participantes más, previendo casos de deserción. En caso que la cantidad de egresados exceda el número de 25 (veinticinco) beneficiarios, la empresa contratada absorberá el costo por los beneficiarios adicionales.

Los casos de deserción deberán ser comunicados a la Contratante, a través del Formulario de comunicación de abandono, según formato proveído por la Contratante.

Así mismo la convocante corroborará que dichos beneficiarios no hayan sido beneficiados con kits en la misma especialidad en la modalidad de Licitación Pública Nacional en el semestre pasado, en caso de corroborar la existencia de los mismo/s, se procederá a comunicar la existencia del mismo solicitando su remplazo, sin embargo, se podrá autorizar el inicio previa comunicación siempre se hayan alcanzado las cantidades mínimas.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.8. DURACIÓN, ASIGNACIÓN HORARIA, FRECUENCIA DE CLASES.

Los cursos o módulos deberán cumplir con la cantidad de horas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones, según la especialidad o temática.

La duración total del curso tendrá un mínimo de doce (12) horas semanales, salvo en casos debidamente fundados y que quedarán sujetos a la aprobación de la Contratante.

Dadas las características de los beneficiarios y según los requerimientos de las actividades de capacitación, la Contratada podrá proponer una asignación horaria variable para las distintas clases, con un mínimo de 2 (dos) horas reloj y un máximo de cinco (5) horas reloj diarias. Salvo en casos debidamente fundados, la Contratada podrá proponer hasta un máximo de 8 (ocho) horas reloj diario, sujeto a la aprobación de la Contratante.

El horario de desarrollo de cada curso no podrá superar las 20:00 hs. (veinte horas), salvo en casos debidamente fundados, podrán llegar hasta las 21:00 hs. (veintiún horas), sujetos a la aprobación de la Contratante.

Para la propuesta horaria, deberán tenerse en cuenta las posibilidades de participación de beneficiarios/as hombres y mujeres.

El tiempo destinado al descanso de los beneficiarios no podrá superar el 10 % (diez por ciento) del total de horas de clase. En caso de otorgarse más tiempo al descanso durante la jornada de clase, el mismo no será considerado como parte de las horas de capacitación a cumplir por la Contratada.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.9. DOCENTES.

El Oferente solo deberá proponer un docente o instructor principal para el desarrollo del curso (Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, punto 2. Evaluación de Aspectos Técnico Pedagógicos de los Cursos Ofertados Literal a.), y podrá proponer un docente o instructor para los módulos de Formación Humana, Emprendedorismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas (Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, punto 2. Evaluación de Aspectos Técnico Pedagógicos de los Cursos Ofertados Literal b.), una persona podrá realizar ambas actividades siempre y cuando cumpla con los requisitos curriculares exigidos en la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación.

En caso que la Contratante verifique que el curso está siendo desarrollado por un profesional distinto al propuesto en su oferta, será considerado como incumplimiento contractual grave y la Contratante rescindirá el Contrato por incumplimiento y comunicará a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas para las sanciones administrativas que diera lugar.

Un docente o instructor principal podrá ser adjudicado con más de una empresa siempre y cuando no supere los 3 (tres) ítems por Departamento.

Observación: la Contratada podrá solicitar el cambio del Docente propuesto en su oferta siempre y cuando sea por: fallecimiento (comprobado mediante certificado de defunción), enfermedad/salud (comprobado mediante certificado médico visado por MSPyBS) o por circunstancias motivadas por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificadas sujeto a verificaciones que la Contratante considere necesarias, sobreviniente en forma posterior a la fecha de apertura de sobres. La solicitud deberá ser realizada por Formulario de Solicitud de Modificación de Condiciones de Cursos ingresada vía mesa de entrada institucional acompañada de las fotocopias autenticadas por escribanía de las documentaciones correspondientes. El pedido será evaluado por la Contratante a fin de decidir la sustitución o no del Docente, teniendo en cuenta que, el sustituto deberá reunir las mismas condiciones en relación al propuesto en su oferta o superarlas. En ese sentido, el nuevo Docente propuesto deberá puntuar igual o mayor al que va a reemplazar (de acuerdo a los Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación de este Pliego), en caso de no cumplir con ese requerimiento, la Contratante notificará a la Contratada por formulario de notificación remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal. La Contratada deberá efectuar otra propuesta de sustitución dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la recepción de la citada notificación, el profesional propuesto será sometido nuevamente a evaluación, a fin de determinar si puntúa igual o mayor al Docente propuesto en su oferta. En caso que esta segunda propuesta de cambio puntúe menos o no se realice dentro del plazo establecido, la Contratante rescindirá el contrato con la Contratada en ese ítem específico, sin que eso represente costo alguno a la Contratante.

Siempre y cuando el Docente sustituto reúna las citadas condiciones, la Contratante autorizará el cambio, por notificación remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal (todo cambio de Docente que efectúe la Contratada sin la respectiva autorización de la Contratante será considerado como incumplimiento contractual grave y la Contratante rescindirá el Contrato por incumplimiento y comunicará a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas para las sanciones administrativas que diera lugar).

Para los casos en que el cambio de Docente se requiera antes del inicio del curso, la Contratada deberá remitir su solicitud, como mínimo, 5 (cinco) días hábiles antes de la fecha de inicio del curso (salvo las solicitudes de cambio por fallecimiento, enfermedad/salud).

En los casos en que el cambio de Docente se requiera posterior al inicio del curso, el ingreso de la solicitud de cambio automáticamente suspenderá la ejecución del curso hasta la fecha en que la Contratante autorice dicho cambio.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.10. DIRECTOR, GERENTE O RESPONSABLE TÉCNICO DE CAPACITACIÓN.

El Oferente deberá proponer un Director, Gerente o Responsable Técnico de Capacitación, el mismo tendrá las siguientes funciones (en forma meramente enunciativa y no limitativa):

- a. Establecer un nexo con la Contratante a fin de articular y facilitar la comunicación permanente en cuanto a trámites administrativos y pedagógicos.
- b. Gestionar las documentaciones requeridas para la solicitud de autorización para el inicio de los cursos.

c. Controlar la ejecución de los cursos a fin de garantizar el cumplimiento en cuanto a horarios, días de clases, cantidad de herramientas, insumos, materiales así como los documentos administrativos requeridos para el informe final del curso.

d. Gestionar las solicitudes de cambios, sean estos de horarios, días, sedes, docentes, y comunicar el abandono de participantes (las comunicaciones deberán realizarse a través de nota ingresada vía mesa de entrada institucional o remitida a los siguientes correos electrónicos: seguimiento@sinafocal.gov.py y sinafocalseguimiento@gmail.com).

Observación: En caso que el Proveedor requiera y solicite el cambio del Director Académico propuesto en su oferta, salvo casos de fallecimiento (certificado de defunción), enfermedad/salud (visado por MSPBS), o por circunstancias motivadas por caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificadas sujeto a verificaciones que la Contratante considere necesarias, sobreviniente en forma posterior a la fecha de apertura de sobres, será pasible de multas conforme a lo establecido en la CGC 27 de esta Sección del PBC. La solicitud deberá ser realizada por Formulario de Solicitud de Modificación de Condiciones de Cursos ingresada vía mesa de entrada institucional acompañada de las fotocopias simples de las documentaciones. El pedido será evaluado por la Contratante para decidir la sustitución o no del profesional y/o aplicación de multas, teniendo en cuenta que, el sustituto deberá reunir las mismas condiciones en relación al propuesto en su oferta o superarlas. En ese sentido, el nuevo profesional propuesto deberá puntuar igual o mayor al que va a reemplazar (de acuerdo a los Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación de este Pliego), en caso de no cumplir con ese requerimiento, la Contratante notificará a la Contratada por nota remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal. La Contratada deberá efectuar otra propuesta de sustitución dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la recepción de la citada notificación, el profesional propuesto será sometido nuevamente a evaluación, a fin de determinar si puntúa igual o mayor al profesional propuesto en su oferta. En caso que esta segunda propuesta de cambio puntúe menos o no se realice dentro del plazo establecido, la Contratante rescindirá el contrato, sin que eso represente costo alguno a la Contratante.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.11. EQUIPAMIENTOS Y MATERIALES DEL CURSO.

Los equipamientos y materiales exigidos en el Punto Contenido Programático del presente Pliego de Bases y Condiciones, deberán estar disponibles desde el inicio hasta la finalización del curso, a excepción de los equipos, herramientas e insumos a ser utilizados en el Módulo del Área Temática Específica y los insumos que deberán proveerse conforme al Plan de Clases del Curso. Además, la Contratada deberá entregar al inicio del curso a cada beneficiario una fotocopia de los contenidos programáticos, recursos materiales y lista de los Kits a distribuir según lo establecido la lista de cursos y el Contenido Programático, correspondientes al curso que va desarrollar, la misma deberá quedar registrada en la Planilla de Entrega de Materiales y Útiles entregados a los beneficiarios al inicio del curso con las firmas de conformidad de los mismos, en formato proveído por la Contratante.

Asimismo, el Proveedor deberá hacer entrega de kits por cada alumno/beneficiario egresado según corresponda, conforme lo exigido en el Contenido Programático, Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.12. SEDE DEL CURSO.

La sede, así como los locales para el desarrollo de los cursos, será proporcionada por la Contratante, **conforme las verificaciones realizadas por la Dirección de Supervisión de Cursos del SINAFOCAL**, una vez suscrito el contrato por todas las partes. Serán habilitadas por la Contratante, antes del Inicio de Curso y una vez cumplido con las exigencias mínimas requeridas. En caso que las mismas no fuera definidas e implique algún costo adicional, la misma será catalogado como Sede Indeterminada en la Sección 1.1.17., a los efectos que el oferente pueda incluir en la cotización de su oferta los gastos de locación con la infraestructura mínima garantizándolo por medio del Formulario 5 "Declaración Jurada sobre las Características de Infraestructura Mínima del Aula Garantizadas a favor de la Contratante para el Desarrollo del Curso de Capacitación en las Ciudades / Compañías/Localidades".

Durante la verificación de la sede del curso, el Supervisor verificará las condiciones del aula, las condiciones sanitarias, los equipamientos básicos del aula, si cuenta con elementos de prevención y seguridad, también la verificación de la sede para las prácticas.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.13. EVALUACIÓN DEL CURSO.

La Contratante proveerá a las Contratadas los instrumentos para el relevamiento, procesamiento y presentación de datos de los participantes.

Los beneficiarios deberán desarrollar obligatoriamente un examen de aprobación final (que deberá ser de selección múltiple abarcando todos los módulos del contenido programático, mínimamente dos enunciados por módulo), donde conste una valoración numérica o porcentual de las calificaciones adquiridas, cuyo criterio de aprobación deberá ser igual o mayor al 60 % (sesenta por ciento). Dicho examen deberá ser aprobado por la Contratante conforme a lo establecido en el numeral 1.1.4 de esta sección, y una vez aprobado deberá ser utilizado para la evaluación final de los beneficiarios.

La evaluación final deberá ser entregada a la Contratante, una vez finalizado el curso.

1.1.14. BENEFICIOS PARA LOS PARTICIPANTES.

Serán totalmente gratuitos para los beneficiarios del programa, la inscripción a los cursos, la capacitación, los materiales didácticos de apoyo al aprendizaje, el uso de insumos y herramientas, elementos de seguridad e higiene u otros elementos necesarios para la realización de las actividades de formación y capacitación contempladas en el Pliego de Bases y Condiciones y certificados de aprobación. Asimismo, el Proveedor deberá hacer entrega de kits por cada alumno/beneficiario egresado según corresponda y de conformidad a lo exigido en el Contenido Programático.

En caso que se constate que los beneficiarios adquirieron o proveyeron equipos, insumos, herramientas y materiales necesarios para el desarrollo del curso por falta atribuible a la Contratada, será considerado como incumplimiento contractual grave y la Contratante rescindirá el Contrato por incumplimiento y comunicará a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas para las sanciones administrativas que diera lugar.

Los certificados deberán ser proveídos por la Contratada, según matriz proveída por la Contratante y expedidos conjuntamente con la misma.

Los beneficiarios participarán de un acto oficial de entrega de certificados, cuya organización será responsabilidad de la Contratada e incluirá un refrigerio para el brindis respectivo (mínimo una bandejita con cuatro bocaditos y un vaso de jugo natural o gaseosa por beneficiario), además se deberá prever los equipamientos y materiales, (equipos de audios, sillas para autoridades y participantes egresados, mesas con manteles) y decoración estándar, así como también todos los gastos que ello implique.

En caso de no ofrecer el refrigerio para el brindis respectivo y/o no prever los equipamientos, materiales y decoración estándar, serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 de esta Sección.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.15. SUPERVISIÓN DE LOS CURSOS.

Durante la ejecución del curso, la Contratante **por medio de la Dirección de Supervisión de Cursos** realizará supervisiones cuantas veces considere necesaria, sobre los avances de la formación y capacitación en cada caso, verificando el cumplimiento del contrato, considerando distintos aspectos administrativos y técnicos - pedagógicos, tales como: **registros de asistencia de alumnos, Guía Didáctica**, (que debe ser remitido a la Contratante antes del inicio del curso y sus modificaciones en el día y estará estar disponible en la sede del curso), asistencia del docente, horarios del curso, desempeño del docente y de los participantes, provisión de materiales y equipamientos para las clases teóricas y prácticas, avance en el logro de los objetivos, puesta en marcha de los planes de actividades por parte de los beneficiarios, el Registro de Secuencia de Aprendizaje, cumplimiento de la infraestructura mínima del aula, tal como fue habilitada y otros requerimientos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones. En caso de que los sistemas de control detectara alguna disconformidad, error u omisión grave, la contratante podrá suspender el curso (sin perjuicio de las multas que puedan ser aplicadas a la Contratada), hasta que las mismas hayan sido subsanadas, sin embargo en caso de que los hechos constatados fueran algún error u omisión leve la misma serán pasibles de hasta un apercibimiento por escrito, en donde se labrara Acta en 2 (dos) copias, firmado por el Supervisor y el Instructor a cargo del Curso, que servirá como suficiente notificación, (debiendo ser subsanados en un plazo de 2 (dos) clases), siendo su reincidencia o falta de corrección falta grave y causal de suspensión, todo lo observado por el supervisor quedará asentado en el Formulario de Monitoreo de Cursos en Ejecución. Serán consideradas faltas graves las siguientes:

- Que no se estén desarrollando los cursos en los horarios y fechas asignadas.

- Que el Instructor Principal y/o Instructor para los módulos de Formación Humana, Emprendedorismo y Creación de Micro y Pequeñas Empresas sea uno diferente al propuesto y aprobada por la Contratante

- Que los Cursos no fueran desarrollados en los Distritos establecidos y aprobados por la Contratante.

Los demás incumplimientos serán considerados como faltas leves.

Las faltas graves detectadas o la suspensión, serán notificada a la Contratada desde la Dirección de Supervisión, por Formulario de Notificación remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a la fecha de la supervisión, la Contratada tendrá 3 (tres) días hábiles para dar respuesta a dicha notificación, la misma será ingresada vía mesa de entrada general institucional por Formulario de Respuesta de Notificación.

En caso de suspensión: Siempre y cuando sean subsanados las disconformidades, errores u omisiones, la Contratante comunicará el levantamiento de la suspensión, por Formulario de Autorización remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal.

Toda reincidencia (disconformidad, error u omisión grave evidenciada en una nueva supervisión), facultará a la Contratante a rescindir el Contrato o aplicar nuevamente las multas establecidas en la CGC27 de esta Sección.

Para los casos que el incumplimiento requiera una sanción administrativa y/o rescisión del Contrato, la Dirección de Supervisión deberá informar los incumplimientos detectados con el informe técnico del incumplimiento con los documentos respaldatorios a la Dirección de Formación y Capacitación Laboral.

La Contratante podrá requerir la colaboración de instituciones públicas, privadas sin fines de lucro u organismos internacionales de cooperación debidamente acreditados en el país para la supervisión de la ejecución de los cursos de formación y capacitación laboral, a través de Acuerdos o Convenios que se suscriban a tal efecto o contratar los servicios de alguna institución privada para la realización de dicha supervisión.

Las Contratadas deberán permitir el acceso de los supervisores de la Contratante debidamente autorizados, a las instalaciones del curso para la realización de observaciones y entrevistas a docente/s e intérpretes y beneficiarios/as. Así mismo, deberán suministrar a los supervisores o autoridades toda la información y documentación relativa al curso que les sea requerida.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.16. INFORME

INFORME DE AVANCE

En caso de que la Contratada solicitare Pago por avance del 30% (treinta por ciento) del desarrollo del curso, deberá presentar a la Contratante un Informe de Avance del Curso, vía mesa de entrada institucional, debiendo incluir obligatoria y detalladamente los puntos citados abajo, como máximo dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes de haberse cumplido el 30% (treinta por ciento) de desarrollo del curso.

En caso que la Contratada no solicitare el pago del Avance en el plazo estipulado 5 (cinco) días hábiles, se tendrá por desistida la voluntad de solicitarlo y por renunciado el derecho a percibirlo.

La Contratante verificará el informe presentado, y en caso que detectase alguna disconformidad, error, deficiencia u omisión en la documentación presentada, notificará a la Contratada (por formulario de notificación remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal). La Contratada deberá subsanar tales inconvenientes, y remitirá un formulario de respuesta de notificación (vía mesa de entrada institucional), comunicando la subsanación de las disconformidades, errores u omisiones (con la documentación respectiva si corresponde) y no habiendo objeción, la Contratante emitirá la Aprobación del Informe de Avance correspondiente.

La Contratante proveerá a la Contratada el formato del Informe de Avance del Curso, para facilitar la presentación y posterior procesamiento de datos. La lista de beneficiarios deberá ser suministrada por la Contratada en formato impreso y en soporte digital (PENDRIVE).

Los documentos presentados en el Informe de Avance no deberán poseer enmiendas ni tachaduras, que impidan verificar la autenticidad de los mismos.

El Informe de Avance deberá incluir los siguientes puntos e información:

- 1. Solicitud de aprobación de informe del avance
- 2. Información completa sobre los beneficiarios capacitados conforme al formato de Informe proveído por la Contratante. (soporte Digital e Impreso)
- 3. Copia simple autenticada por la Contratada, del registro de asistencia diaria de los beneficiarios con la firma de los mismos, conforme al formato proveído por la contratante con firma y aclaración del instructor de clases. Los beneficiarios capacitados deberán corresponder a la nómina de inscriptos verificada y aprobada por la Contratante.
- 4. Copia simple autenticada por la Contratada de la Planilla de Entrega de Materiales y Útiles, firmada por los Beneficiarios al inicio del curso.

INFORME FINAL:

La Contratada deberá presentar a la Contratante un Informe Final del Curso vía mesa de entrada institucional, debiendo incluir obligatoria y detalladamente los puntos citados abajo, a más tardar, dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores a la finalización del mismo (último día de clases). La Contratante verificará el informe presentado dentro de los 15 (quince) días hábiles y en caso de que se detectase alguna disconformidad, deficiencia u omisión en la documentación presentada, notificará a la Contratada (por formulario de notificación remitida vía correo electrónico, página web o en forma personal).

La Contratada deberá subsanar tales inconvenientes en un plazo de 7 (siete) días hábiles, conforme al formato proveído por la Contratante, y remitirá un Formulario de Respuesta de Notificación (vía mesa de entrada institucional), comunicando la subsanación de las disconformidades, errores u omisiones (con la documentación respectiva si corresponde) y no habiendo objeción, la Contratante emitirá la Aprobación del Informe Final correspondiente.

La Contratante proveerá a la Contratada el formato del Informe Final del Curso, para facilitar la presentación y posterior procesamiento de datos. La lista de beneficiarios deberá ser suministrada por la Contratada en formato impreso y en soporte digital (PENDRIVE).

Asimismo, la Contratada remitirá junto con el Informe final, los documentos originales de la evaluación final realizada a los beneficiarios. Todas las evaluaciones deberán contar con la firma y aclaración del Docente evaluador.

En caso de no cumplir con el plazo para la entrega del Informe Final, serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 de esta Sección.

Los documentos presentados en el Informe Final no deberán poseer enmiendas ni tachaduras, que impidan verificar la autenticidad de los mismos.

El Informe Final deberá incluir los siguientes puntos e información:

- 1. Información completa sobre los beneficiarios capacitados conforme al formato de Informe Final proveído por la Contratante. (soporte Digital e Impreso).
- 2. Registro de asistencia diaria de los beneficiarios firmada por los mismos, conforme al formato proveído por la contratante con firma y aclaración del instructor de clases. Los beneficiarios capacitados deberán corresponder a la nómina de inscriptos verificada y aprobada por la Contratante. (original)
- 3. Planilla de Entrega de Materiales y Útiles, firmada por los Beneficiarios, conforme al formato proveído por la Contratante (Original).
- 4. Planilla de Entrega de insumos, firmada por los Beneficiarios, conforme al formato proveído por la Contratante (Original, si corresponde).
- 5. Planilla de asistencia diaria del docente, conforme al formato proveído por la Contratante (Original).
- 6. El oferente deberá presentar los certificados de los beneficiarios rubricados por su Representante Legal; dichos certificados quedaran sujetos a la verificación y aprobación por parte de la Contratante. Los Beneficiarios deberán cumplir el 75% (setenta y cinco por ciento) de asistencia y haber aprobado el curso junto con los demás requisitos estipulados en el Pliego de Bases y Condiciones.
- 7. Placas Fotográficas de entrega de materiales y útiles para el inicio del curso, placas fotográficas de entrega de insumos (si corresponde) y placas fotográficas tomadas durante el desarrollo de las clases prácticas.
- 8. Copia autenticada por el IFCL de la aprobación de las fichas Sociodemográfica de Beneficiarios (FiSB), llenadas correctamente.
- 9. Siempre y cuando la Contratada cumpla con lo solicitado en el presente numeral, la Contratante aprobará el Informe Final y autorizará la realización del acto de entrega de certificados, por Formulario de Autorización remitida vía correo electrónico, pagina web o en forma personal.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

1.1.17. PROGRAMAS Y LUGARES DE DESARROLLO DEL CURSO.

El formulario de lista de precios deberá ser descargado en el formato Excel del SICP, completada y firmada para ser adjuntada del Formulario de Oferta, llevando en cuenta los siguientes detalles que se mencionan más abajo.

Ítem	Curso Solicitado	Carga Horaria	Departamento	Distrito	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Kit	Det/NoDet
1	Fontanero	130	Alto Paraguay	Bahía Negra	15	25	SI	NO DET
2	Albañilería	200	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	15	25	SI	NO DET
3	Mecánico de Motocicleta	190	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	15	25	SI	NO DET
4	Electricista Domiciliario	200	Alto Paraguay	Puerto Casado	15	25	SI	NO DET
5	Confeccionista de Prendas	160	San Pedro	Choré	15	25	NO	NO DET
6	Operador de Caja Comercial	100	Alto Paraná	Ciudad del Este	15	25	NO	NO DET
7	Gestor de Marketing Digital	180	Alto Paraná	Hernandarias	15	25	NO	NO DET
8	Promotor Turístico Local	180	Alto Paraná	Hernandarias	15	25	NO	NO DET
9	Soldador con Soplete o Arco Eléctrico	200	Alto Paraná	Hernandarias	15	25	SI	NO DET
10	Promotor Turístico Local	180	Alto Paraná	Iguazú	15	25	NO	DET

11	Recepción y Atención a clientes en pequeños establecimientos de alojamiento rural	190	Alto Paraná	Iguazú	15	25	NO	NO DET
12	Industrializador artesanal de Frutas y Hortalizas	90	Alto Paraná	Minga Guazú	15	25	NO	NO DET
13	Operador de Caja Comercial	100	Alto Paraná	Minga Guazú	15	25	NO	NO DET
14	Albañilería	200	Alto Paraná	Minga Porá	15	25	SI	NO DET
15	Promotor Turístico Local	180	Alto Paraná	Minga Porá	15	25	NO	NO DET
16	Confeccionista de Prendas	160	Alto Paraná	Presidente Franco	15	25	NO	NO DET
17	Operador de Caja Comercial	100	Alto Paraná	Presidente Franco	15	25	NO	NO DET
18	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Alto Paraná	Santa Rita	15	25	SI	NO DET
19	Operador de Caja Comercial	100	Alto Paraná	Santa Rita	15	25	NO	NO DET
20	Servicio de atención a mesas (mozo)	230	Alto Paraná	Santa Rita	15	25	NO	NO DET
21	Albañilería	200	Amambay	Capitán Bado	15	25	SI	NO DET
22	Mecánico de Motocicleta	190	Amambay	Capitán Bado	15	25	SI	NO DET
23	Ejecutivo de Ventas	130	Amambay	Pedro Juan Caballero	15	25	NO	NO DET
24	Operador de Caja Comercial	100	Amambay	Pedro Juan Caballero	15	25	NO	NO DET
25	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Boquerón	Filadelfia	15	25	SI	DET
26	Promotor Turístico Local	180	Boquerón	Filadelfia	15	25	NO	DET
27	Albañilería	200	Boquerón	Mariscal José Félix Estigarribia	15	25	SI	NO DET
28	Electricista Domiciliario	200	Boquerón	Mariscal José Félix Estigarribia	15	25	SI	DET
29	Mecánico de Motocicleta	190	Boquerón	Mariscal José Félix Estigarribia	15	25	SI	DET
30	Carpintero	100	Caaguazú	Caaguazú	15	25	SI	NO DET
31	Cocinero y Repostero	190	Caaguazú	Caaguazú	15	25	NO	NO DET
32	Albañilería	200	Caaguazú	Coronel Oviedo	15	25	SI	NO DET
33	Confeccionista de Prendas	160	Caaguazú	Coronel Oviedo	15	25	NO	NO DET
34	Operador de Caja Comercial	100	Caaguazú	Coronel Oviedo	15	25	NO	NO DET
35	Albañilería	200	Caazapá	Caazapá	15	25	SI	NO DET
36	Mecánico de Motocicleta	190	Caazapá	Caazapá	15	25	SI	NO DET
37	Operador de Caja Comercial	100	Caazapá	San Juan Nepomuceno	15	25	NO	NO DET
38	Promotor Turístico Local	180	Caazapá	San Juan Nepomuceno	15	25	NO	NO DET
39	Mecánico de Motocicleta	190	Canindeyú	Curuguaty	15	25	SI	DET

40	Operador de Caja Comercial	100	Canindeyú	Curuguaty	15	25	NO	NO DET
41	Panadero - Confitero	110	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	15	25	NO	NO DET
42	Albañilería	200	Canindeyú	La Paloma	15	25	SI	NO DET
43	Fontanero	130	Canindeyú	La Paloma	15	25	SI	NO DET
44	Panadero - Confitero	110	Canindeyú	La Paloma	15	25	NO	DET
45	Ejecutivo de Ventas	130	Canindeyú	Salto del Guairá	15	25	NO	NO DET
46	Operador de Caja Comercial	100	Canindeyú	Salto del Guairá	15	25	NO	NO DET
47	Panadero - Confitero	110	Canindeyú	Salto del Guairá	15	25	NO	NO DET
48	Albañilería	200	Capital	Asunción	15	25	SI	DET
49	Albañilería	200	Capital	Asunción	15	25	SI	DET
50	Auxiliar en Refrigeración Básica	200	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
51	Cocinero y Repostero	190	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
52	Confeccionista de Prendas	160	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
53	Ejecutivo de Ventas	130	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
54	Electricista de Automóvil	170	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
55	Electricista Domiciliario	200	Capital	Asunción	15	25	SI	DET
56	Electricista Domiciliario	200	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
57	Fontanero	130	Capital	Asunción	15	25	SI	DET
58	Fontanero	130	Capital	Asunción	15	25	SI	DET
59	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
60	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
61	Maestro de Obra Civil	280	Capital	Asunción	15	25	NO	DET
62	Mecánico de Motocicleta	190	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
63	Mecánico de Motocicleta	190	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
64	Operador de Caja Comercial	100	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
65	Operador de Caja Comercial	100	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
66	Operador de Caja Comercial	100	Capital	Asunción	15	25	NO	NO DET
67	Reparador de Celulares	210	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
68	Soldador con Soplete o Arco Eléctrico	200	Capital	Asunción	15	25	SI	NO DET
69	Soldador con Soplete o Arco Eléctrico	200	Capital	Asunción	15	25	SI	DET

70	Industrializador artesanal de Frutas y Hortalizas	90	Central	Areguá	15	25	NO	DET
71	Panadero - Confitero	110	Central	Areguá	15	25	NO	NO DET
72	Auxiliar en Refrigeración Básica	200	Central	Itaiguá	15	25	SI	NO DET
73	Ejecutivo de Ventas	130	Central	Itaiguá	15	25	NO	NO DET
74	Confeccionista de Prendas	160	Central	Lambaré	15	25	NO	NO DET
75	Operador de Caja Comercial	100	Central	Lambaré	15	25	NO	NO DET
76	Panadero - Confitero	110	Central	Lambaré	15	25	NO	NO DET
77	Auxiliar en Refrigeración Básica	200	Central	Luque	15	25	SI	DET
78	Panadero - Confitero	110	Central	Luque	15	25	NO	DET
79	Auxiliar en Refrigeración Básica	200	Central	Nueva Italia	15	25	SI	NO DET
80	Ejecutivo de Ventas	130	Central	Ñemby	15	25	NO	NO DET
81	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Central	Ñemby	15	25	SI	NO DET
82	Albañilería	200	Central	San Lorenzo	15	25	SI	NO DET
83	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Central	San Lorenzo	15	25	SI	NO DET
84	Operador de Caja Comercial	100	Central	Villa Elisa	15	25	NO	NO DET
85	Confeccionista de Prendas	160	Central	Villa Elisa	15	25	NO	DET
86	Fontanero	130	Central	Villa Elisa	15	25	SI	DET
87	Ejecutivo de Ventas	130	Concepción	Concepción	15	25	NO	NO DET
88	Operador de Caja Comercial	100	Concepción	Concepción	15	25	NO	NO DET
89	Servicio de atención a mesas (mozo)	230	Concepción	Concepción	15	25	NO	NO DET
90	Maestro de Obra Civil	280	Concepción	Loreto	15	25	NO	NO DET
91	Soldador con Soplete o Arco Eléctrico	200	Concepción	Loreto	15	25	SI	NO DET
92	Electricista Domiciliario	200	Concepción	Paso Horqueta	15	25	SI	NO DET
93	Fontanero	130	Concepción	Paso Horqueta	15	25	SI	NO DET
94	Promotor Turístico Local	180	Concepción	San Lázaro	15	25	NO	NO DET
95	Albañilería	200	Cordillera	Altos	15	25	SI	NO DET
96	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Cordillera	Altos	15	25	SI	NO DET
97	Recepción y Atención a clientes en pequeños establecimientos de alojamiento rural	190	Cordillera	Altos	15	25	NO	NO DET
98	Electricista Domiciliario	200	Cordillera	Arroyos y Esteros	15	25	SI	DET
99	Fontanero	130	Cordillera	Arroyos y Esteros	15	25	SI	DET

100	Electricista Domiciliario	200	Cordillera	Atyrá	15	25	SI	NO DET
101	Cocinero y Repostero	190	Cordillera	Caacupé	15	25	NO	DET
102	Confeccionista de Prendas	160	Cordillera	Caacupé	15	25	NO	DET
103	Horticultor Orgánico	220	Cordillera	Caacupé	15	25	SI	DET
104	Maestro de Obra Civil	280	Cordillera	Piribebuy	15	25	NO	NO DET
105	Promotor Turístico Local	180	Cordillera	Piribebuy	15	25	NO	NO DET
106	Electricista Domiciliario	200	Cordillera	San Bernardino	15	25	SI	NO DET
107	Fontanero	130	Cordillera	San Bernardino	15	25	SI	NO DET
108	Promotor Turístico Local	180	Cordillera	San Bernardino	15	25	NO	NO DET
109	Cocinero y Repostero	190	Cordillera	Santa Elena	15	25	NO	NO DET
110	Fontanero	130	Guairá	Borja	15	25	SI	DET
111	Cocinero y Repostero	190	Guairá	Independencia	15	25	NO	NO DET
112	Promotor Turístico Local	180	Guairá	Independencia	15	25	NO	NO DET
113	Albañilería	200	Guairá	Paso Yobái	15	25	SI	NO DET
114	Horticultor Orgánico	220	Guairá	Doctor Bottrell	15	25	SI	NO DET
115	Ejecutivo de Ventas	130	Guairá	Villarrica	15	25	NO	NO DET
116	Operador de Caja Comercial	100	Guairá	Villarrica	15	25	NO	NO DET
117	Horticultura Sustentable Hidropónica	230	Itapúa	Bella Vista	15	25	NO	NO DET
118	Electricista Domiciliario	200	Itapúa	Carlos Antonio López	15	25	SI	DET
119	Fontanero	130	Itapúa	Carlos Antonio López	15	25	SI	DET
120	Horticultor Orgánico	220	Itapúa	Mayor Julio Dionisio Otaño	15	25	SI	NO DET
121	Mecánico de Motocicleta	190	Itapúa	Mayor Julio Dionisio Otaño	15	25	SI	NO DET
122	Cocinero y Repostero	190	Itapúa	Nueva Alborada	15	25	NO	NO DET
123	Albañilería	200	Itapúa	Obligado	15	25	SI	DET
124	Electricista Domiciliario	200	Itapúa	Obligado	15	25	SI	DET
125	Fontanero	130	Itapúa	Obligado	15	25	SI	DET
126	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Itapúa	Obligado	15	25	SI	DET
127	Auxiliar de Cosmetología y Maquillaje	170	Itapúa	Pirapó	15	25	NO	DET
128	Horticultor Orgánico	220	Itapúa	Pirapó	15	25	SI	DET
129	Albañilería	200	Itapúa	San Pedro del Paraná	15	25	SI	NO DET

130	Electricista Domiciliario	200	Itapúa	San Pedro del Paraná	15	25	SI	NO DET
131	Fontanero	130	Itapúa	San Pedro del Paraná	15	25	SI	NO DET
132	Cocinero y Repostero	190	Misiones	Ayolas	15	25	NO	NO DET
133	Promotor Turístico Local	180	Misiones	Ayolas	15	25	NO	NO DET
134	Panadero - Confitero	110	Misiones	San Ignacio	15	25	NO	NO DET
135	Promotor Turístico Local	180	Misiones	San Ignacio	15	25	NO	NO DET
136	Albañilería	200	Misiones	San Juan Bautista	15	25	SI	NO DET
137	Electricista de Automóvil	170	Misiones	San Juan Bautista	15	25	NO	NO DET
138	Fontanero	130	Misiones	San Patricio	15	25	SI	NO DET
139	Horticultor Orgánico	220	Misiones	Santa María	15	25	SI	NO DET
140	Electricista Domiciliario	200	Misiones	Santa Rosa	15	25	SI	NO DET
141	Industrializador artesanal de Frutas y Hortalizas	90	Misiones	Santa Rosa	15	25	NO	NO DET
142	Promotor Turístico Local	180	Misiones	Santiago	15	25	NO	NO DET
143	Operador de Caja Comercial	100	Misiones	Villa Florida	15	25	NO	NO DET
144	Confeccionista de Prendas	160	Ñeembucú	Alberdi	15	25	NO	NO DET
145	Mecánico de Motocicleta	190	Ñeembucú	Alberdi	15	25	SI	NO DET
146	Reparador de Celulares	210	Ñeembucú	Alberdi	15	25	SI	NO DET
147	Albañilería	200	Ñeembucú	Pilar	15	25	SI	NO DET
148	Cocinero y Repostero	190	Ñeembucú	Pilar	15	25	NO	NO DET
149	Confeccionista de Prendas	160	Ñeembucú	Pilar	15	25	NO	NO DET
150	Electricista Domiciliario	200	Ñeembucú	Pilar	15	25	SI	NO DET
151	Fontanero	130	Ñeembucú	Pilar	15	25	SI	NO DET
152	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Ñeembucú	Pilar	15	25	SI	NO DET
153	Promotor Turístico Local	180	Ñeembucú	Pilar	15	25	NO	NO DET
154	Soldador con Soplete o Arco Eléctrico	200	Ñeembucú	Pilar	15	25	SI	NO DET
155	Cocinero y Repostero	190	Ñeembucú	San Juan del Ñeembucú	15	25	NO	NO DET
156	Cocinero y Repostero	190	Ñeembucú	San Juan del Ñeembucú	15	25	NO	NO DET
157	Electricista Domiciliario	200	Ñeembucú	San Juan del Ñeembucú	15	25	SI	NO DET
158	Mecánico de Motocicleta	190	Ñeembucú	San Juan del Ñeembucú	15	25	SI	NO DET

159	Panadero - Confitero	110	Ñeembucú	Villa Oliva	15	25	NO	NO DET
160	Promotor Turístico Local	180	Paraguarí	Acahay	15	25	NO	NO DET
161	Panadero - Confitero	110	Paraguarí	Caapucú	15	25	NO	NO DET
162	Horticultor Orgánico	220	Paraguarí	Carapeguá	15	25	SI	NO DET
163	Albañilería	200	Paraguarí	Paraguarí	15	25	SI	NO DET
164	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	Paraguarí	Paraguarí	15	25	SI	DET
165	Promotor Turístico Local	180	Paraguarí	Pirayú	15	25	NO	NO DET
166	Albañilería	200	Paraguarí	Quyquyho	15	25	SI	NO DET
167	Electricista Domiciliario	200	Paraguarí	San Roque González de Santacruz	15	25	SI	NO DET
168	Fontanero	130	Paraguarí	Yaguarón	15	25	SI	NO DET
169	Auxiliar en Refrigeración Básica	200	Paraguarí	Ybycuí	15	25	SI	NO DET
170	Maestro de Obra Civil	280	Presidente Hayes	Benjamín Aceval	15	25	NO	NO DET
171	Electricista Domiciliario	200	Presidente Hayes	Irala Fernandez	15	25	SI	DET
172	Ejecutivo de Ventas	130	Presidente Hayes	Nanawa	15	25	NO	NO DET
173	Operador de Caja Comercial	100	Presidente Hayes	Nanawa	15	25	NO	NO DET
174	Electricista Domiciliario	200	Presidente Hayes	Villa Hayes	15	25	SI	NO DET
175	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	San Pedro	25 de Diciembre	15	25	SI	DET
176	Peluquero	190	San Pedro	25 de Diciembre	15	25	NO	DET
177	Horticultor Orgánico	220	San Pedro	Choré	15	25	SI	DET
178	Instalador y Reparador de Aire Acondicionado	160	San Pedro	San Estanislao	15	25	SI	DET
179	Operador de Caja Comercial	100	San Pedro	San Estanislao	15	25	NO	DET
180	Carpintero	100	San Pedro	San Pedro del Ycuamandyyú	15	25	SI	DET
181	Horticultor Orgánico	220	San Pedro	San Pedro del Ycuamandyyú	15	25	SI	DET
182	Industrializador artesanal de Frutas y Hortalizas	90	San Pedro	San Pedro del Ycuamandyyú	15	25	NO	DET
183	Auxiliar en Refrigeración Básica	200	San Pedro	San Vicente Pancholo	15	25	SI	DET
184	Albañilería	200	San Pedro	Santa Rosa del Aguaray	15	25	SI	DET
185	Fontanero	130	San Pedro	Santa Rosa del Aguaray	15	25	SI	DET

186	Horticultor Orgánico	220	San Pedro	Tacuatí	15	25	SI	NO DET
-----	----------------------	-----	-----------	---------	----	----	----	--------

Observaciones: Los Oferentes que se encuentren enmarcados dentro de la Ley N° 125/91 Que establece el nuevo régimen tributario, modificada por la Ley N° 5061/13 en su Art. N° 83 Numeral 2, Inc. d), deberán presentar la documentación comprobatoria (Resolución del MEC o Ley) como así también el Formulario N° 12 "Declaración Jurada de Exoneración al Impuesto del Valor Agregado (IVA)".

1.1.18. KITS PARA CADA ALUMNO/BENEFICIARIO EGRESADO EN CASO QUE SE ENCUENTRE PREVISTO LA ENTREGA DE LOS MISMOS EN LA LISTA DE CURSOS Y CONFORME AL CONTENIDO PROGRAMÁTICO:

El oferente en conjunto con la presentación de la planilla de precios deberá presentar el Formulario N° 13 "Declaración Jurada de la Cotización de Kits ", y completarlos conforme a las especialidades a presentarse, debiendo a su vez especificar el o los ítems a afectar dentro de la especialidad.

Una vez recibido la Orden de Servicio o el Anticipo del 20% (veinte por ciento), según corresponda el Proveedor presentará en un plazo no mayor a 60 días corridos posteriores una muestra de los Kits por especialidad adjudicada, conforme al calendario/cronograma de Evaluación de Kits remitido por el comité de evaluación. El Comité de Evaluación de kits realizara la evaluación de dichas muestras de Kits que deberán ser igual o mejor que las características exigidas en el Contenido Programático, debiendo salvaguardar la contratada que existan cantidad suficientes, en caso de llegar a aprobarse.

La Contratante exigirá el cambio o modificación (si fuese necesario) de la muestra presentada, ajustándose a las características exigidas en el Contenido Programático del presente Pliego de Bases y Condiciones.

El Comité de Evaluación mediante notificación informará de la aprobación de la muestra a la Contratada, una vez aprobada no podrá ser modificado los kits propuesto, salvo caso fortuito y fuerza mayor debidamente acreditado, la cual será estudiado por el comité de kits y posteriormente aprobado por la máxima autoridad institucional.

El Proveedor deberá hacer entrega de kits por cada alumno/beneficiario en el acto de entrega de certificados, en concordancia con lo aprobado por el Comité de Evaluación y de acuerdo al calendario fijado por la Contratante, dentro de un tiempo prudencial. Durante el acto oficial el proveedor deberá presentar la totalidad de los kits correspondiente a cada uno de los beneficiarios aprobados, el cual deberá ser verificado por el administrador del contrato momento previo al inicio del acto oficial.

Si durante el acto oficial de entrega de kits y certificados el proveedor no hace entrega de los kits en concordancia con lo aprobado por el Comité de Evaluación, serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 del presente Pliego de Bases y Condiciones.

Las regularizaciones de los kits en disconformidad con lo aprobado por el comité deberán ser entregados a los beneficiarios dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores al acto oficial, con una planilla complementaria, con las firmas respectivas y fotografía del momento de entrega de los mismos, que se deberá anexar al acta de entrega, sin perjuicio de las multas que puedan ser aplicadas a la Contratada.

El proveedor deberá presentar para el pago final a la Dirección de Formación y Capacitación Laboral, el original del acta de entrega con sus respectivas planillas de entrega de los kits y Certificados, conforme al formato proveído por la Contratante firmado por cada alumno/beneficiario egresado, y las placas fotográficas durante el acto, (placas fotográficas del refrigerio ofrecido en acto de entrega de certificados, placa fotográfica de los kits a ser entregados, placa fotográfica de la decoración estándar junto con los equipamientos y mobiliarios y placa fotográfica grupal y/o individual de los beneficiarios con sus respectivos kits y certificados recibidos), dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores al acto de entrega de kits y certificados. Los beneficiarios que por algún motivo no pudieran asistir a dicho acto, el IFCL deberá realizar la entrega del kits y certificados con una planilla complementaria, con las firmas respectivas y fotografía del momento de entrega de los mismos, que se deberá anexar al acta de entrega.

En el caso de no contactar con el/los beneficiarios/s aprobado/s, los kits y los certificados deberán ser entregados a la Contratante, dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores al acto de entrega de kits y certificados.

En caso de no cumplir con el plazo para la entrega del acta de entrega de kits y certificados, serán pasibles de multas conforme lo establecido en la CGC 27 de esta Sección.

El proveedor deberá presentar para el pago final, la aprobación del acta de entrega de kits y certificados por la Dirección de Formación y Capacitación Laboral.

Todas aquellas circunstancias o casos que no se contemplasen dentro del Pliego de Bases y Condiciones, quedaran sujetas al criterio, análisis y aprobación de la Contratante.

CGC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: Primer Mecanismo: ARBITRAJE. Segundo Mecanismo: AVENIMIENTO
------------	---

CGC 14.1; 14.2 , 14.3 Y 14.4	<p>Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>El monto del contrato, se pagará conforme lo establecido en el mismo, con fondos previstos en el Presupuesto General de Gastos del Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL), institución dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, correspondiente al Ejercicio Fiscal 2023, con Fuente de Financiamiento 30 Recursos Institucionales, afectando al Subgrupo de Objeto del Gasto 292 "Capacitaciones y Adiestramientos". La partida presupuestaria prevista para el año 2024, esta sujeta a la Aprobación del Presupuesto General de la Nación para el mencionado ejercicio fiscal. De los montos facturados, serán pasibles las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado (con excepción de los proveedores que presenten en su oferta: Resolución de Reconocimiento del Ministerio de Educación y Ciencias y el Formulario N° 12 de "Declaración Jurada de precios Cotizados y Exonerados del Impuesto del Valor Agregado (IVA)", según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Asimismo, independientemente de retenciones impositivas, se aplicará una retención equivalente al 0,5 % (cero coma cinco por ciento) sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de "Contribución sobre Contratos" de conformidad a lo dispuesto en la Ley N° 3439/2007, que modifica el Art. 41 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas". La moneda de oferta y pago será expresada en Guaraníes. La cotización en moneda diferente será motivo de rechazo de la oferta.</p> <p>La aceptación o rechazo de la/s factura/s, deberá/n darse a más tardar en quince (15) días corridos, posteriores a su presentación.</p> <p>Para el cobro del Anticipo deberá ser presentado el Formulario N° 10 "Solicitud de Anticipo" y los demás documentos exigidos para el pago. Una vez firmado el contrato, entregada las pólizas correspondientes y firma de la orden de servicio.</p> <p>DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA EL PAGO:</p> <p>1. Nota de solicitud de pago del proveedor dirigida a la Secretaría Técnica conteniendo:</p> <p>a. Número de Factura y Monto solicitado, en guaraníes.</p> <p>En caso de contar con la excepción de pago del IVA se debe presentar con la nota de solicitud de pago la copia autenticada por parte del proveedor de los siguientes documentos: Dictamen Vinculante de la Subsecretaría de Estado de Tributación, Resolución de reconocimiento del Ministerio de Educación y Ciencias, Formulario N° 12 de "Declaración Jurada de precios Cotizados y Exonerados del Impuesto del Valor Agregado (IVA)", Constancia de No Retención de Impuestos y disposiciones legales que avalan.</p> <p>2. Factura crédito, conteniendo lo siguientes datos:</p> <p>a. SINAFOCAL b. RUC N° 80110553-6 c. Dirección: Iturbe N° 175 esq. Eligio Ayala d. Teléfono: 495-487 e. Descripción del curso bien detallado f. Número de contrato g. Número de Orden de Servicio (solo será necesario para el pago de avance y el pago final) h. Número del ID del llamado.</p> <p>3. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente. 4. Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social (IPS) vigente. 5. Formulario de Informe de Servicios Personales FIS (DNCP), mes inmediato anterior a la fecha de la facturación. 6. Formulario de Identificación del personal FIP (DNCP). 7. Constancia de Inscripción en el REIFOCAL.</p> <p>Pago del 30% por avance del desarrollo de las horas por curso:</p> <p>La Contratante podrá realizar un pago del 30% (treinta por ciento) del monto máximo adjudicado, una vez desarrollado el 30% (treinta por ciento) de las horas establecidas en el Contenido Programático por cada especialidad.</p> <p>La Contratada deberá presentar un formulario de solicitud dirigida al SINAFOCAL para el pago correspondiente, que será proveído por la contratante a través de una nota de solicitud de Pago por Desarrollo del Curso, adjuntando un informe parcial del estado de ejecución del curso a la fecha, el cual se encontrara sujeto a la aprobación de la Contratante.</p> <p>Se deberá adjuntar además lo establecido en la SECCIÓN SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Numeral 1.1.16 Informe.</p> <p>La Contratada deberá presentar su factura legal con membrete de la empresa una vez emitida la orden de liquidación de pago, debiendo estar de acuerdo con los requisitos legales vigentes. En la factura deberá indicar el nombre del curso, y el monto total correspondiente al 30% (treinta por ciento) del ítem adjudicado.</p> <p>No se pagará importe alguno a la Contratada por los cursos que no alcancen la cantidad de horas requeridas para este pago.</p> <p>La Contratante procederá al pago, en tanto y cuanto haya recibido el crédito presupuestario correspondiente a la solicitud de transferencia de recursos por parte del Ministerio de Hacienda.</p> <p>La liquidación se hará sobre la base al monto máximo adjudicado por cada ítem. No se pagará importe alguno a la Contratada por los cursos que no alcancen la cantidad de horas requeridas para este pago.</p> <p>Pago Final</p> <p>La Contratante abonará a la Contratada en un plazo no mayor a 60 (sesenta) días a partir de la presentación de las facturas por parte de la Contratada, por cada beneficiario que haya participado de los cursos y cumplido como mínimo con el 75 % (setenta y cinco por ciento) de asistencia al curso deduciendo el/los pago/s realizado con anterioridad.-</p> <p>Además, el pago por beneficiario será realizado cuando sea aprobada la liquidación de pago, previa aprobación el Informe Final del curso conforme lo establecido en el numeral 1.1.16 de la Sección Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas.</p> <p>La Contratada deberá presentar su factura legal conforme lo establecido en la CGC 14.1; 14.2; 14.3 y 14.</p> <p>La Contratante procederá al pago, en tanto y cuanto el proveedor haya presentado los documentos exigidos en el punto CGC 14.1; 14.2; 14.3 y 14.4.</p> <p>La liquidación se hará sobre la base del precio del curso por beneficiario, multiplicado por la cantidad de beneficiarios que hayan aprobado el curso y cumplido con el 75 % (setenta y cinco por ciento) de asistencia). No se pagará importe alguno a la Contratada por los beneficiarios que no aprueben el examen final o no alcancen la asistencia mínima requerida.</p> <p>En caso de que algún curso culminara con menor cantidad de beneficiarios al mínimo fijado por la Contratante, la Contratada asumirá todo el costo que este haya causado dejando libre de toda responsabilidad a la Contratante.</p> <p>En caso de incumplimiento de algún ítem, la Contratante no efectuará ningún pago y se ejecutará el reintegro de cualquier pago que haya realizado a favor de la Contratada.</p> <p>Si ello no fuera posible, se ejecutará la Garantía de Cumplimiento de Contrato sin perjuicio de las sanciones que se pudieran aplicar.</p> <p>Nota 1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.</p> <p>Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso</p>
CGC 15.1	<p>Se otorgara Anticipo: Si, se otorgara un anticipo del 20% (veinte por ciento) sobre el monto total del contrato y será otorgado previa solicitud del adjudicado a través de Solicitud de Anticipo, y conforme las formas establecidas en el Decreto Reglamentario correspondiente, la Garantía del Anticipo deberá ser en Guaraníes y sobre el 100% (cien por ciento) del monto anticipado y los documentos exigidos para el pago en la C.G.C. 14.</p> <p>Podrá solicitar el anticipo una vez firmado el contrato. En caso que la contratada no solicitare el pago del anticipo en el plazo de 10 (diez) días calendarios desde la firma del contrato, se tendrá por desistida la voluntad de solicitarlo y por renunciado el derecho a percibirlo, quedando obligada la contratista a ejecutar el contrato desde la emisión de la Orden de Servicio e Inicio de curso.</p> <p>Si la liquidación final para el pago del curso arroja saldo negativo para la contratada en relación al anticipo percibido, esta deberá reintegrar a la Contratante el importe correspondiente en el plazo de 10 (diez) días corridos contados desde la notificación que se le efectúe a este efecto.</p> <p>En caso de que algún curso culminara con menor cantidad de beneficiarios al mínimo fijado por la Contratante y se hubiere hecho algún pago en concepto de anticipo, la Contratada deberá reintegrar a la Contratante el monto percibido en concepto de anticipo en el plazo de 10 (diez) días corridos contados desde la notificación que se le efectúe a este efecto.</p>

CGC 17.5	<p>El Valor de las multas será de acuerdo a los siguientes tipos de incumplimiento o atraso:</p> <p>a. Atraso en el inicio del curso conforme al Cronograma para el Inicio de los Cursos establecido en el punto 2. Plan de Entregas de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso después de las 24 hs. de la recepción del apercibimiento. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>b. Atraso en la subsanación de discrepancias, errores u omisiones conforme lo establecido en el numeral 1.1.4. de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso después de 48 hs. de la no subsanación. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>c. Falta grave, conforme lo establecido en el numeral 1.1.15. de la Sección Suministros Requeridos: 1% (un por ciento) del ítem/curso adjudicado, por evento de supervisión realizada por la contratante o el organismo designado por esta. Toda reincidencia (disconformidad, error u omisión grave evidenciada en una nueva supervisión), facultará a la Contratante a rescindir el Contrato o aplicar nuevamente las multas.</p> <p>d. Atraso en la presentación del informe final o en la subsanación de discrepancias, errores u omisiones del mismo, establecido en el numeral 1.1.16, de la Sección Suministros Requeridos: 0,50% (cero coma cincuenta por ciento) del ítem/curso adjudicado, por cada día de atraso. A partir del décimo primer día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>e. Modificaciones no autorizadas por la Contratante conforme lo establecido en el numeral 1.1.4. de la Sección Suministros Requeridos: 1% (un por ciento) del ítem/curso adjudicado, por cada modificación no autorizada. A partir de la segunda modificación no autorizada, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>f. Cambio del Director Académico, no justificado, según el numeral 1.1.10 de la sección Suministros Requeridos, propuesto en la oferta: 2% (dos por ciento) por cada evento; a partir de la segunda modificación la Contratante podrá rescindir el Contrato o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses.</p> <p>g. Atraso de la presentación de muestra de los Kits conforme al calendario/cronograma de Evaluación de Kits remitido por la Contratante establecido en el numeral 1.1.18, las mismas serán establecidas una multa del 0.30% (cero punto treinta) por día, contabilizándose a partir del segundo día de atraso.</p> <p>h. Atraso en la presentación del formulario de solicitud de inicio de curso, conforme lo establecido en el numeral 1.1.5. de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>El monto de las multas será calculado sobre el precio total máximo del curso, a excepción del inc. G Cambio del Director Académico que será calculado sobre el valor máximo del contrato.</p> <p>Las multas serán notificadas a las empresas a través de la Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones, previo dictamen del parecer jurídico de la Dirección de Asesoría Jurídica en consideración al informe técnico del incumplimiento detectado por la Dirección de Formación y Capacitación Laboral y/o la Dirección de Supervisión según corresponda el caso.</p>
CGC 27	<p>a) Atraso en el inicio del curso conforme al Cronograma para el Inicio de los Cursos establecido en el punto 2. Plan de Entregas de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso después de las 24 hs. de la recepción del apercibimiento. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>b) Atraso en la subsanación de discrepancias, errores u omisiones conforme lo establecido en el numeral 1.1.4. de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso después de 48 hs. de la no subsanación. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>c) Falta grave, conforme lo establecido en el numeral 1.1.15. de la Sección Suministros Requeridos: 1% (un por ciento) del ítem/curso adjudicado, por evento de supervisión realizada por la contratante o el organismo designado por esta. Toda reincidencia (disconformidad, error u omisión grave evidenciada en una nueva supervisión), facultará a la Contratante a rescindir el Contrato o aplicar nuevamente las multas.</p> <p>d) Atraso en la presentación del informe final o en la subsanación de discrepancias, errores u omisiones del mismo, establecido en el numeral 1.1.16, de la Sección Suministros Requeridos: 0,50% (cero coma cincuenta por ciento) del ítem/curso adjudicado, por cada día de atraso. A partir del décimo primer día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>e) Modificaciones no autorizadas por la Contratante conforme lo establecido en el numeral 1.1.4. de la Sección Suministros Requeridos: 1% (un por ciento) del ítem/curso adjudicado, por cada modificación no autorizada. A partir de la segunda modificación no autorizada, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>f) Cambio del Director Académico, no justificado, según el numeral 1.1.10 de la sección Suministros Requeridos, propuesto en la oferta: 2% (dos por ciento) por cada evento; a partir de la segunda modificación la Contratante podrá rescindir el Contrato o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses.</p> <p>g) Atraso de la presentación de muestra de los Kits conforme al calendario/cronograma de Evaluación de Kits remitido por la Contratante establecido en el numeral 1.1.18, las mismas serán establecidas una multa del 0,30% (cero coma treinta por ciento) por día, contabilizándose a partir del segundo día de atraso. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>h) Atraso en la presentación del formulario de solicitud de inicio de curso, conforme lo establecido en el numeral 1.1.4. de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>i) Atraso en el llenado de la ficha por parte de todos los beneficiarios activos, conforme lo establecido en el numeral 1.1.2. Beneficiarios de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p>j) falta del refrigerio para el brindis respectivo y/o no prever los equipamientos, materiales y decoración estándar conforme lo establecido en el numeral 1.1.14. de la Sección Suministros Requeridos: 1% (un por ciento) del ítem/curso adjudicado.</p> <p>k) Si durante el acto oficial de entrega de kits y certificados el proveedor no hace entrega de los kits en concordancia con lo aprobado por el Comité de Evaluación conforme lo establecido en el numeral 1.1.18. de la Sección Suministros Requeridos: 2% (dos por ciento) del ítem/curso adjudicado.</p> <p>l) Atraso en la presentación del acta entrega de kits y certificados, conforme lo establecido en el numeral 1.1.18. de la Sección Suministros Requeridos: 0,30% (cero coma treinta por ciento) por cada día de atraso después de 48 hs. de la no presentación. A partir del décimo sexto día de atraso, la Contratante podrá rescindir el Contrato, o se continuarán generando las multas establecidas, si así conviniese a sus intereses y solo en casos fortuitos, debidamente justificados.</p> <p><u>El monto de las multas será calculado sobre el precio total máximo del curso, a excepción del inc. G Cambio del Director Académico que será calculado sobre el valor máximo del contrato.</u></p> <p>Las multas serán notificadas a las empresas a través de la Dirección de la Unidad Operativa de Contrataciones, previo dictamen del parecer jurídico de la Dirección de Asesoría Jurídica en consideración al informe técnico del incumplimiento detectado por la Dirección de Formación y Capacitación Laboral y/o la Dirección de Supervisión según corresponda el caso</p>
CGC 28.5	El plazo para reparar o reemplazar los Servicios será: conforme los plazos para la subsanación de discrepancias, errores u omisiones establecidos en la Sección Suministros Requeridos

CONTENIDO PROGRAMATICO

Nombre del curso: Albañilería
<p>Objetivo General: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción y operaciones auxiliares en trabajos de albañilería, en condiciones de calidad, eficiencia, seguridad y protección del medio ambiente según instrucciones y bajo la supervisión del responsable a cargo.</p>

Duración total del curso: 200 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Preparación de las herramientas y equipos, cumpliendo las normas de seguridad establecidas.	Objetivo del Módulo: Construir estructuras de concreto y mamposterías mediante la colocación manual de los elementos o materiales que los componen	40 horas
	Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • Normas de seguridad, higiene laboral y preservación ambiental en su área de trabajo • Materiales, herramientas y equipos de construcción • Medidas de prevención individuales y colectivas. • Medios de señalización y seguridad. • Accidentes provocados por máquinas y materiales. • Medidas preventivas. Protocolo de emergencias. Primeros auxilios. • Técnicas para el transporte manual de cargas y el abastecimiento en obras de construcción. • Técnicas, equipos y procedimientos de demolición manual. Medidas de seguridad • Planos y croquis de obras. Introducción al Dibujos • Excavaciones de tierras y otras estructuras subterráneas • Nivelaciones, técnicas, reglas y apisonado. • Herramientas y procedimientos. Medidas de seguridad • Instalaciones provisionales de obra. • Almacenes y talleres de obra. 	
	Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona los materiales, herramientas y equipos atendiendo a la naturaleza de la tarea • Utilizar los equipos de protección individual de acuerdo con las indicaciones del superior o responsable y a los riesgos del trabajo • Manipula el transporte de cargas para abastecer y ordenar áreas de trabajo • Realizar hoyos con medios manuales, perfilado y refinando fondos y laterales de zanjas y pozos para las cimentaciones • Realiza nivelaciones 	
	Evaluación del módulo - Prácticas	
	Escenario de Evaluación: Se solicitará a los participantes la preparación de las herramientas y equipos de trabajo manipulando cargas y preparando hoyos y nivelaciones siguiendo las normas de seguridad.	
Módulo 2 Realización de Obras de Construcción con control de calidad	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los materiales, herramientas, útiles y equipos, relacionándolos con sus aplicaciones en los trabajos • Utiliza equipos de protección personal de acuerdo con el riesgo específico del trabajo • Aplica medidas de seguridad, higiene laboral 	156 horas
	Objetivo del Módulo: Realizar construcciones diferentes tipos de obras aplicando técnicas, respetando normas de procedimientos y seguridad laboral.	

<p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Plantas Arquitectónicas, Cortes, Fachadas Edificaciones Técnicas Cimentación. Conceptos. Importancia Procedimientos de Nivelación. Conceptos Elevaciones de cimientos. Conceptos y procedimientos Impermeabilización. Conceptos y procedimientos Levantamiento de muro según planos/proyectos Levantamientos de marcos de puertas y ventanas, procedimientos, importancia Sistemas de colocación de tuberías y cables eléctricos Técnicas, herramientas y procedimientos para la ejecución de huecos y agujeros en muros. Revestimientos de los muros Concepto de revestimiento Tipos de Revestimiento y materiales Techado. Tipos. Procedimientos Tipos de tejas y materiales Pinturas y Revoques Revoques- Tipos Procedimientos para un buen acabado Pinturas. Tipos Procedimientos de preparación y mezcla de colores Los colores adecuados para cada espacio y lugar Procedimientos de colocación de Pisos Nivelación de pisos. Procedimientos Contrapisos. Zócalos <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Interpreta los planos y diseños. Montaje de andamios y escaleras. Utiliza equipos de protección personal. Compactación de tierras. Apisonado manual. Regado. Excavación de pozos y zanjas. Adopción de precauciones y medidas de seguridad. Perfilado y nivelación de superficies excavadas. Elabora mezclas según las cantidades de arena, cemento o arcilla y agua indicada para la obra. Coloca y pega los ladrillos y bloques de construcción para la edificación de paredes internas y externas de las obras. Prepara el revestimiento y materiales Mezcla los colores de la pintura para el revoque Coloca pisos utilizando los materiales y herramientas según procedimientos y técnicas. Entrega del trabajo terminado Realiza Limpieza del área de trabajo Limpia las herramientas y útiles disponiéndose para su uso en la siguiente jornada. 	
Evaluación del módulo - Práctica	
<p>Escenario de Evaluación: Se le solicitará a los participantes la construcción de un muro siguiendo las técnicas aprendidas y los procedimientos y la prescripciones de seguridad y salud</p>	
<p>Criterio de Evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Interpreta partes de pedido identificando los materiales y recursos solicitados. Interpreta croquis y planos sencillos de construcción identificando especificaciones y cotas para marcar y realizar el trabajo encomendado. Realiza el proceso de construcción aplicando las técnicas y comprobando el funcionamiento de los equipos y materiales cumpliendo con las normas de seguridad. 	
Evaluación final - Prácticas	Duración
<p>Escenario: Los participantes tendrán un momento de presentación de construcción solicitado por el instructor, deberán exponer de manera expositiva y los procedimientos de construcción.</p> <p>Criterios de Evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dispone de herramientas, máquinas y equipos Comprueba el funcionamiento de los equipos Valora el trabajo bien hecho. Presenta su proyecto de construcción de calidad, seguridad y protección medioambiental 	4 horas

Perfil del Egresado:

El egresado será capaz de realizar trabajos auxiliares en obras de construcción y operaciones auxiliares en trabajos de albañilería, en condiciones de calidad, eficiencia, seguridad y protección del medio ambiente según instrucciones y bajo la supervisión del responsable a cargo.

Podrá desempeñarse como trabajos de albañilería, operarios de cemento armado, enfoscadores y afines, operarios cementistas, mamposteros, construcción/enladrillador, ayudante de albañil, obrero de construcción.-

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

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Hormigonera tipo mezcladora	Común	2
Cortadora de pisos.	Común	2
Taladro eléctrico.	Electro percutor 13 mm, mínimo de 500W	5 (uno por grupo)
Pala	Media punta, dimensiones 35 x 15 x5 cm. con mango de madera con empuñadura de metal y/o plástico	5 (uno por grupo)
Pala	Tipo ancha, con mango de madera y empuñadura de metal y/o plástico	5 (uno por grupo)
Cuchara albañil	Común	25
Azada	Media punta, dimensiones 35 x 15 x5 cm. con mango de madera con empuñadura de metal y/o plástico	5 (uno por grupo)
Balde de albañil	Plástico o metal	5 (uno por grupo)
Cinta métrica	Común de 3 mts.	25
Punzón	Común	5 (uno por grupo)
Carretilla	Con mango y caja metálica rasa redonda, capacidad mínima 50lbs, rueda inflable	5 (uno por grupo)
Balde para agua 20 litros	Plástico	5 (uno por grupo)
Manguera para agua	De plástico, de ¾ pulgada	30 metros
Hilo de ferretería	Común en rollo	1
Tambor para agua	Plástico o metal 150 o 200 litros	1
Serrucho	Común	5 (uno por grupo)
Manguera de nivel	Común de ½	5 (uno por grupo)
Nivel manual	Común de aluminio	5 (uno por grupo)
Plomada	Común	5 (uno por grupo)
Martillo	Tipo mazo, mínimo de 1kilo	5 (uno por grupo)
Martillo	Pata de cabra, mínimo de 1 kilo	5 (uno por grupo)
Pincel para pintura	Común	15 (tres por grupo)
Estacas de madera	Común	25
Tenazas	Común	5 (uno por grupo)
Pinzas	Común	5 (uno por grupo)
Reglas	De madera, long. 2 mts.	5 (uno por grupo)
Escuadras de metal	Angulo de 45°, long. 1 mts.	5 (uno por grupo)
Escaleras	De madera, doble	2
Andamios	De madera o metal	5 (uno por grupo)

Rotafolio	Madera	1
Lamina	Sulfito	10
Planos arquitectónicos	Láminas	5 (uno por grupo)
Pinceles a colores	Para acrílicos	12
Escuadras	Con ángulo de 30° y 60°	5 (uno por grupo)
Regla T	Acrílico, 60 cm.	5 (uno por grupo)
Eclímetro	Normal	5 (uno por grupo)
Tablero de dibujo	Madera o acrílico	5 (uno por grupo)
Cemento	De 50 kilos	6 bolsas
Cal hidratada y granulada	De 50 Kilos	6 bolsas
Arena lavada	Metro cúbico	1 carga
Arena gorda	Metro cúbico	1 carga
Piedra triturada IV	Tonelada	1 carga
Piedra bruta	Tonelada	1 carga
Aislante hidrófugo	Litros	5 litros
Ladrillo común	Unidad	3000
Tejas españolas	Unidad	2000
Tejuelones	Unidad	500
Membrana soldable	Metros	20 metros
Pintura látex	Litros	20 litros
Pintura sintética	Litros	20 litros
Pinturas impermeabilizantes	Litros	20 litros
Pintura a la cal	Litros	50 litros
Tirante.	De madera 2 x 6, mínimo de 3.30mts	6 mts
Alfajías	De madera ½ x 2 x 2,20mts mínimo	56 mts

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 (fija o portátil)	Pizarra Acrílica de 1,30 m X 0,90 m	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo o Verde	2 c/ color
	Borrador para pizarra acrílica	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n
	Borrador para pizarra acrílica	1 unidad
	Borrador para pizarra convencional	1 unidad

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

C/n: cantidad necesaria

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

Especificación	Características	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	El contenido del manual debe reflejar el enfoque y desarrollo del curso y estar actualizado, con encuadernado ejecutivo (en espiral) y acompañado de un cuestionario estructurado.	1
Folleto pedagógico del curso	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) c. Trabajos didácticos de fijación de contenidos y actividades prácticas para trabajos a distancia (tarea en casa)	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Bolígrafo	Color azul o negro	1
Chaqueta	De algodón color caqui con logo del MTE y SS - SINAFOCAL	1

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad por Beneficiario Egresado
Mochila	Para transporte de herramientas, Dimensiones mínimas largo 12 pulgadas, alto 18 pulgadas, profundidad 7 pulgadas, compartimiento interior, divisores removibles para herramientas, mango acolchado, dos bolsillos, sistema de soporte de espalda acolchada, impermeable, con logo del MTESS y SINAFOCAL	1
Carretilla	Con mango y caja metálica rasa redonda, capacidad mínima 50lts, rueda inflable	1
Cinta Métrica	Mínimo de 20 metros	1
Fratacho	Metálico, tamaño grande	1
Balde	Plástico, para albañil	1
Corta hierro	Metálico con mango de goma	1
Martillo	Tipo mazo Metálico, mango de madera	1
Martillo	Pata de cabra, mango de madera	1
Gautes	De cuero, a medida de cada beneficiario egresado	1 par

<p>Módulo 3 Higiene e hidratación facial y corporal</p>	<p>50 horas</p>

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Preparación personal

- Imagen del profesional. Higiene corporal y oral. Aspecto del cabello y las uñas. Vestuario.
- Recomendaciones ergonómicas.
- Medidas de protección del profesional.
- **Microorganismos**
- Concepto y tipos. Infección e infestación. Microorganismos patógenos y parásitos que se pueden transmitir. Medios de transmisión y medidas preventivas.

Instalaciones, útiles y equipos

- Higiene, desinfección, esterilización, asepsia. Métodos físicos y químicos. Equipos utilizados. Proceso de limpieza y desinfección.
- Protocolos para la limpieza, desinfección y esterilización en el salón. Precauciones. Recolección separada de materiales de desechos. Especificaciones de seguridad y medioambientales requeridas.

Recepción de materiales y productos

- Tipos. Manipulación de productos.
- Técnicas de almacenamiento y control de existencia de los productos.
- Especificaciones de seguridad y medioambientales requeridas.

Procedimentales:

- Aplica las normas de higiene personal, vestuario y calzado.
- Ejecuta las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización de las instalaciones, útiles y equipos.
- Almacena los productos según criterios y en condiciones de seguridad e higiene.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de limpieza y preparación de las instalaciones de un centro de belleza:

Criterio de evaluación:

- Aplica las técnicas de limpieza y desinfección de mobiliario e instalaciones.
- Prepara el equipo del cliente: sábana, toallas, bata, etc.
- Prepara la zona de trabajo colocando los materiales y equipos de forma ordenada.

Objetivo del Módulo: Realizar técnicas estéticas de higiene e hidratación facial y corporal, utilizando los aparatos y útiles en condiciones de salud y seguridad.

Contenidos:

Conceptuales:

Anatomía y fisiología de la piel

- Piel. Tipos y cuidados. Alteraciones.
- Diagnóstico facial y corporal.
- Músculos de la cara.
- Músculos del cuerpo.
- Higiene de la piel.

Cosméticos para la higiene e hidratación.

- Criterios de selección.
- Mecanismos de actuación.
- Pautas de preparación, manipulación, aplicación y conservación.

Técnicas de aplicación de aparatos y útiles

- Aparatos y accesorios: Tipos. Aplicación. Efectos, indicaciones y contraindicaciones.
- Criterios de selección.
- Medidas de protección personal del profesional y del cliente.
- Seguridad e higiene en la utilización.

Medios y técnicas

- Masaje facial. Técnicas estéticas manuales. Efectos

indicaciones y contraindicaciones. Maniobras. Tipos según la piel.

- Masaje corporal. Técnicas. Efectos indicaciones y

contraindicaciones. Maniobras.

- Higiene e hidratación de la piel del rostro y cuerpo: limpieza superficial o desmaquillado. Limpieza profunda de los diferentes tipos de pieles (normal, seca, deshidratada, grasa, acnéica, sensible y envejecida).
- Calidad en los servicios estéticos. Parámetros.

Procedimentales:

- Reconoce el tipo y estado de la piel, seleccionando las técnicas estéticas de higiene e hidratación facial y corporal indicadas.
- Utiliza los cosméticos en las fases de aplicación de técnicas estéticas.
- Aplica los aparatos y útiles en los procesos de higiene e hidratación.
- Emplea los medios y técnicas estéticos manuales para el masaje facial y corporal.

Evaluación del módulo

	<p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico masaje estético facial o corporal para un tratamiento de higiene o hidratación de la piel, en condiciones de seguridad e higiene.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona el cosmético indicado, en función de las necesidades de la piel del cliente. • Selecciona las maniobras de masaje estético indicadas para el tratamiento. • Realiza el masaje estético, de acuerdo al tratamiento llevado a cabo. 	
<p>Módulo 4</p> <p>Técnicas de depilación y decoloración del vello</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar depilación y decoloración del vello aplicando las técnicas, cuidando la seguridad e higiene del cliente de posibles lesiones.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <p>Anatomía y fisiología del pelo con los procesos de depilación y decoloración del vello.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características y tipos. Diferencias entre cabello y vello. Alteraciones del vello relacionadas con la depilación. Hipertriosis. Hirsutismo. Lesiones cutáneas. <p>Cosméticos, aparatos y útiles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterios para la selección, manipulación, aplicación y conservación de: ceras: caliente, fría y tibia; • Cosméticos: retardadores del crecimiento del vello; para después de la depilación y la decoloración: limpiadores, hidratantes, descongestivos; para la decoloración del vello. • Las pinzas: uso, limpieza, desinfección y esterilización. • Generalidades de los fundidores. • Aparatos eléctricos. Normas de utilización, seguridad e higiene. Conservación y mantenimiento. <p>Procedimentales</p> <p>Técnicas de aplicación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de protección: del cliente y del profesional. • Indumentaria y accesorios: del cliente y del profesional. • Métodos de arrancamiento. Pinzas. Ceras calientes, tibias y frías. Indicaciones y contraindicaciones de los diferentes tipos de ceras. Posturas del cliente. Precauciones de uso. Seguridad e higiene. • Métodos de decoloración del vello facial y corporal. Indicaciones y contraindicaciones. Preparación de la piel y aplicación del producto. Métodos para acelerar la decoloración. <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de servicios de decoloración y depilación, en condiciones de seguridad e higiene.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acomoda al cliente en la posición. • Selecciona los cosméticos, útiles y materiales requeridos para la aplicación y retirada de productos cosméticos. • Aplica las técnicas previas de higiene y acondicionamiento de la piel de la zona a tratar. • Aplica las técnicas de depilación o decoloración. • Emplea los cuidados posteriores al término del tratamiento realizado. 	<p>25 horas</p>
<p>Módulo 5</p> <p>Maquillaje básico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar maquillaje básico, aplicando las diversas técnicas, correcciones y estilos de acuerdo a las necesidades del cliente.</p>	<p>50 horas</p>

<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <p>Análisis de la morfología del rostro y sus correcciones en el maquillaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Morfología y estudio del rostro. Denominación de las distintas zonas del rostro. Teoría de la verticalidad y la horizontalidad. El óvalo facial, clasificación y tipos. Estudio de las facciones del rostro: cejas, ojos, labios, frente, nariz y mentón. <p>Luz y color.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teoría del color y de la luz aplicada al maquillaje. Tipos de luz. Teoría de la iluminación aplicada al maquillaje. El círculo cromático. Armonías cromáticas. Colores fríos y cálidos y su relación con la luz en el maquillaje. Influencia del tipo de piel en la selección del maquillaje. • Estilos de maquillaje social. Correcciones mediante el maquillaje. • Técnicas del claroscuro. <p>Preparación del maletín del maquillador y del espacio de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Útiles de maquillaje: descripción, uso y limpieza. Higiene, desinfección y esterilización. Normas de seguridad e higiene. • Cosméticos de maquillaje. Clasificación según tipos, texturas y formas de presentación. <p>Técnicas auxiliares de maquillaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas previas a la aplicación de maquillaje: desmaquillado y preparación de la piel. • Métodos de aplicación de productos cosméticos decorativos, batido, delineado, perfilado, difuminado, entre otras. • Técnicas de aplicación de productos cosméticos decorativos. <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica técnicas de higiene facial, preparando la piel del rostro para el maquillaje. • Prepara el maletín del maquillador con los productos necesarios. • Mantiene limpios y ordenados los útiles, productos y pinceles utilizados. 	
Evaluación del módulo	
<p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de maquillaje suave o de día.</p>	
<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza preguntas que permitan detectar su estilo personal. • Determina la armonía de colores a utilizar en función de las necesidades del modelo. • Aplica técnicas de higiene superficial del rostro. • Aplica el fondo de maquillaje utilizando la técnica específica, según el tipo de piel. • Aplica las correcciones del rostro según la tipología del mismo. • Aplicar los cosméticos en los ojos, pestañas, labios, mejillas, utilizando las técnicas específicas y siguiendo el protocolo establecido. 	
Evaluación Final	
<p>Escenario:</p> <p>Cada participante deberá presentar un servicio de salones de peluquería y estética, teniendo en cuenta la higiene y seguridad.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara la zona de trabajo, equipos, útiles, cosméticos y material desechable, entre otros para la realización del servicio. • Emplea técnicas de atención al cliente. • Aplica las técnicas de acuerdo al servicio ofrecido. 	Duración 5 horas

Perfil del Egresado:

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de aplicar técnicas de higiene facial y corporal, depilación y decoloración del vello, así como maquillaje básico, en condiciones de higiene, seguridad y buen relacionamiento para el logro de la fidelización del cliente en el área de estética dedicada a la Imagen Personal de empresas de tamaño pequeño o mediano, etc.

Podrá desempeñarse como Esteticistas, Depiladores, Maquilladores, Ayudantes de depilación, Ayudantes de maquillaje, Recepcionistas en centros de peluquería y estética.

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

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Silla con espaldero (para maquillaje)	De metal, tapizado, con soporte para la cabeza	5 unidades
Espejos móviles	50X70cm	5 unidades
Ollita térmica para cera	De 220 volts., para 1 kg	5 unidades
Palotes para depilación	De madera (mediana y gruesas) t de cada por participantes	25 unidades

Aparato para cera en roll on	de plástico de 220 volts	2 unidades
Máscara térmica	Eléctrica de 220 volts	2 unidades
Camilla cosmetólogo	De metal, tapizado	5 unidades
Mini Alta frecuencia	220 volts	3 unidades
Lupa	Con iluminador	3 unidades
Espátula para faciales	Manual	3 unidades
Espátula de microdermoabrasión	Manual	3 unidades
Cera de miel para depilación	En barra	1kg
Cera vegetal para depilación	En barra	1kg
Leche de limpieza o gel de limpieza	Para piel graso	3 litros
Leche de limpieza	Para piel seco	3 litros
Leche de limpieza	Para piel sensible	3 litros
Loción tónica	Facial	3 litros
Crema exfoliante	Para piel normal	2,5kg
Crema nutritiva	Para facial	2,5kg
Crema hidratante	Para facial	2,5kg
Loción humectante	Efecto renovador	3 litros
Crema nutritiva	Parpados	1,25kg
Ampolla hidratante	Neutro	25 unidades
Máscara	para piel seborreico	2,5 kg
Máscara	Nutritiva	2,5 kg
Máscara	Descongestiva	2,5kg
Protector solar	Anti manchas	100 ml
Banda para depilación	Facial	100 unidades
Juego de brochas para maquillador de 8 piezas	De plástico	5 juego
Correctores de 12 colores	para rostro y parpados	5 cajas
Polvo traslucido	Volátil	5 cajas
Polvo compacto	De tres tonos	5 cajas
Sombra para parpados	De 36 colores	5 cajas
Lápiz delineador de cejas	Marrón y negro	10 unidades

Paleta de rubor	12 colores	5 cajas
Delineador de ojos	Líquido, marrón y negro	10 unidades
Mascara para pestaña	Negro,	10 unidades
Pestaña postiza	Individual tamaño mediano	25 unidades
Pegamento de pestaña	Líquido, mínimo de 7gs	10 unidades
Barra de labios	Colores surtidos	25 unidades
Delineadores de labios	Colores surtidos	15 unidades
Brillos de labios con aplicadores	Colores surtidos	15 unidades

2. Materiales de Apoyo a la Enseñanza y Aprendizaje

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador. 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 al PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruído: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimedia, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

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

C/n: cantidad necesaria

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

Especificación	Características Mínimas	Cantidad por participantes
Alcohol rectificado	250 ml	1
Algodón	En zigzag de 50 gr.	1
Gel antiséptico	Pote de 80 gr.	1
Pinza para cejas	Medidas estándar	1
Papel tisú	Caja de 100 unidades	1
Cotonete	Cajas de 100 unidades de buena calidad	1
Perfilador para cejas	De plástico	1
Espátula dosificadora de productos	De plástico	1

Bols	Plástico pequeño	1
Binchas	De toallas	1
Tapabocas	Desechables	4
Toallas de rostro	De algodón, 60x40 cm	1
Guantes de látex	Desechables	4 pares
Quita comedones	De acero inoxidable	1
Pincel para aplicación de mascarar	Cerdas tamaño N° 16 y/o 18	1
Baberos para maquillajes	De tela y/o PVC	1
España vegetal mezclado con látex	Redonda	1

Obs. Los materiales de consumo y útiles proveídos a los participantes, al finalizar el curso pertenecerán a los mismos. -

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

Denominación	Características	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral) El mismo estará compuesto por: a. Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado b. Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso).	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1
Guayabera	unisex color blanco con logo bordado a color del MTEySS-SINAFOCAL, con bolsillos	1

Nombre del curso: Auxiliar en Refrigeración Básica		
Objetivo General: Realizar mantenimiento preventivo y/o de ensamble de un sistema de refrigeración a través de procedimientos técnicos.		
Duración total del curso: 200 horas Modalidad: Presencial		
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Preparación de los materiales y herramientas de equipos de trabajo, cumpliendo las normas de seguridad	Objetivo del Módulo: Organizar el lugar de trabajo disponiendo y ordenando las herramientas y materiales según requerimiento solicitado por su supervisor respetando las medidas de seguridad	40 horas

	<p>Conceptual: Definición y función:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de seguridad, salud laboral y ambiental • Bomba de vacío • Manómetros • Soldadores • Pinza voltiamperimétrica • Dobladores de tubo 50 • Abocardadores • Cortatubos • Multímetro Digital. • Hidro limpiador a presión • Detectores de fugas de refrigerantes • Herramientas manuales y eléctricas • Insumos y materiales • Llaves para racores • Electricidad <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar el área de trabajo y definir la secuencia de las actividades de acuerdo con las especificaciones de la orden de trabajo • Cotejar el estado y cantidad de materiales, herramientas y máquinas, conforme a las actividades. • Ordenar, limpiar y guardar las herramientas, de manera que tenga un mantenimiento permanente, para su reutilización en próximos trabajos <p>Evaluación del módulo - Prácticas</p> <p>Escenario de Evaluación: Los participantes recibirán una orden de trabajo para lo que deberán ordenar las herramienta y materiales según orden de trabajo en la que se le especifique el servicio a realizar. Luego los participantes deberán presentar de forma oral cada una de las herramientas, explicando el uso de cada una.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica cada una de a herramientas • Interpretar la orden de trabajo • Conoce la utilidad de cada una • Utiliza en forma correcta las herramientas y los materiales • Explica claramente utilizando vocabularios técnicos • Respeta los procesos de seguridad 	
<p>Módulo 2</p> <p>Diagnóstico del equipo</p>	<p>Objetivo del Módulo: Evaluar el estado de los equipos; disminuyendo los costos de reparación, costos energéticos y maximizando la vida útil de los equipos.</p> <p>Conceptual: Característica y funciones de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeración. • El ciclo de Refrigeración • Principales componentes mecánicos: • Compresores • Evaporadores • Dispositivos de Expansión • Condensadores • Elementos Auxiliares • Refrigerantes • Aceites y vacío • Principales componentes eléctricos. Motor eléctrico. Disyuntor o relevador de corriente. Interruptor térmico. Control de temperatura. Luz interior. Regleta de conexiones y líneas de alimentación • Refrigerantes • Clasificación de refrigerantes por sus componentes químicos • Clasificación de refrigerantes por su numeración • Seguridad de refrigerantes • Refrigerantes utilizados en la industria actual • Procedimientos de sustitución de refrigerantes <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica el estado de las Fichas, conectores y conductores. Prueba de funcionamiento para la detección de fallas. • Pruebas de funcionamiento de compresor según parámetros y luego procedimientos de desmonte. Identificación de fugas. • Pruebas de funcionamiento válvula presostática según Parámetros de funcionamiento luego. Procedimientos de desmonte. Identificación de fugas. • Pruebas de funcionamiento válvula termostática según parámetro de funcionamiento y luego Procedimientos de desmonte . Identificación de fugas. • Pruebas de funcionamiento caja evaporadora según parámetro de funcionamiento y luego Procedimientos de desmonte y . Identificación de fugas <p>Evaluación del módulo - Prácticas</p> <p>Escenario de Evaluación: Los participantes recibirán unas órdenes de trabajo como base, para luego elaborar la planificación de secuencia de tareas ligadas a los servicios de diagnóstico, el trabajo realizado estará supervisado por el instructor.</p>	<p>86 horas</p>

	<p>Criterio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiza la orden de trabajo considerando las informaciones relevantes para un historial de fallas y reparación • Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, reportando cualquier anomalía • Realizar además de las tareas previstas en el puesto, todas aquellas que sean encomendadas dentro del alcance del mismo • Verifica que los elementos de sujeción estén bien ajustados. • Comprueba que todas las conexiones eléctricas estén ajustadas y sean continuas. • Verifica que no haya obstrucciones en la corriente de aire • Verifica el voltaje del motor suministrado con el voltaje del motor que figura en la placa de identificación del ventilador • Verifica la rotación de la hélice con la flecha de dirección • Observa su funcionamiento y comprueba que no haga ruidos poco habituales • Verifica la carga de subenfriamiento • Ajusta las válvulas de expansión térmica • Controla la presión de ambos circuitos con el manómetro (circuito de alta) y el manovacuómetro (circuito de baja) y se comparan los valores de presión con los parámetros de fábrica (libras por pulgada al cuadrado) 	
<p>Módulo 3 Mantenimiento y Reparación</p>	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar los procesos mecánicos básicos del sistema de refrigeración para la reparación y mantenimiento de los artefactos siguiendo las indicaciones técnicas del supervisor</p> <p>Conceptual: Característica y funciones de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materiales de caños • Soldadura por combustión. Conocimientos básicos- Equipos de Soldadura • Métodos de soldadura. Técnicas. • Estructura y manipulación en el montaje del equipo oxiacetilénico • Vacío en el sistema de refrigeración • Vacío con el compresor de sistema • Bomba de vacío • Proceso del vacío • Evacuación de un sistema • Procesos de tres vacío • Carga de refrigerante • Cambio de estado de gas refrigerante en el ciclo de refrigeración • Peligrosidad en la soldadura en el trabajo con gas <p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cortar, Pestañear doblar y Soldar tubería de cobre de acuerdo con procedimiento técnico. • Construir ductos y Picar paredes, según normativa técnica • Fabricar productos soldados según diseños y normativa • Instalación de sistema mecánico de refrigeración • Vaciado en el sistema de refrigeración • Instalación de manómetro • Reemplazo Fichas, conectores y conductores. • Reemplazo de compresor según parámetros • Reemplazo válvula presostática según Parámetros de funcionamiento • Reemplazo de válvula termostática según parámetro de funcionamiento • Reemplazo de caja evaporadora según parámetro de funcionamiento. <p>Escenario: Los participantes deberán realizar una práctica presencial ante el instructor donde se evaluarán el desempeño respetando los criterios.</p> <p>La dosificación del fundente está acorde con ficha y procedimiento técnicos</p> <p>criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica cada uno de los materiales a utilizar • Identifica el proceso de refrigeración mecánica • Aplica correctamente las técnicas de soldadura • Retiro de limallas cumple con el procedimiento técnico y tipo de tubo • Trazado del tubo corresponde con procedimiento técnico • Conoce las características térmicas de los gases combustión • Posicionamiento del tubo está acorde con procedimiento y ficha técnica • manejo del cortador de tubo está acorde con el procedimiento y manual técnico • Conoce la tabla de valor de una mezcla de gas combustible para el calentamiento • Conoce el uso de la Intensidad de combustión cal/cm 3 /s • Realiza correctamente la soldadura utilizando métodos • Identifica tipos de refrigerantes • Realiza la Carga de gas refrigerante <ul style="list-style-type: none"> ◦ Inspección de conexión ◦ Deshidratación del sistema ◦ Carga de gas ◦ Puesta en marcha, control y funcionamiento • Realiza corte y soldadura de oxiacetilénico • Identifica la presión de alta y de baja en un sistema de refrigeración • Precarga el refrigerante para detectar fugas todo el sistema utilizando agua jabonosa y el detector electrónico de fugas. • Completar la orden de trabajo considerando las informaciones relevantes para un historial de fallas y reparación 	70 horas
	Evaluación final	Duración

<p>Escenario: Los participantes se les proporcionará un equipo con cierto inconveniente donde deberán realizar un diagnóstico y finalmente su reparación y evaluación escrita de selección múltiple.</p> <p>Criterios de Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los componentes mecánicos de la refrigeración • Explica brevemente, cuáles son las 4 etapas del ciclo de refrigeración • Identifica el tipo de refrigerante • Identifica los componentes de un ciclo de refrigeración y sus funciones • Menciona herramienta utilizadas y utilidades de cada una • Conoce y diferencia Característica técnica de los gases de combustión • Identifica los tipos de refrigerante • Identifica los pasos y técnicas de la soldadura 	4 horas
---	----------------

Perfil de egreso:

El egresado será capaz de colaborar con el mecánico de refrigeración en la instalación, reparación y mantenimiento de aparatos, equipos y sistemas de refrigeración y aire acondicionado.

Podrá desempeñarse como auxiliar en refrigeración, auxiliar en reparación de sistemas de refrigeración, auxiliar de mantenimiento en refrigeración básica

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

DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	CANTIDAD
Cinta aisladora	De 5m	25 unidades
Cables	De 4mm	100 mts
Pinza	Amperimétrica digital 6 funciones 9 escalas	10 unidades
pinza	Universal empalme mango ergonómico aislante	10 unidades
pinza	Alicate para corte mango ergonómico aislante	10 unidades
pinza	Punta fina mango ergonómico aislante	10 unidades
destornillador	Plano N° 3/16 con mango ergonómico aislante diferentes tamaños	10 unidades
destornillador	Cruz 3/16 con mango ergonómico aislante. Diferentes tamaños	10 unidades
Busca polo	100 500 v 19CM	10 unidades
Maso de hierro	Mango de madera, cabeza de acero alto	5 unidades
Corta hierro	De metal de 8 a 12 pulgadas	5 unidades
Cinta métrica	De 5m	10 unidades
Nivel de burbuja	De 30cm	5 unidades
Nivel de burbuja	De 40cm	5 unidades
Corta caño	Para cobre, de 2pulgadas	5 unidades
Dobladora de caño	Para caño de cobre tipo espiral. Diferentes medidas 4 medidas	5 unidades
Virolera	De metal	5 unidades
refrigerante (gas)	R -22	1 unidad
refrigerante (gas)	R-410 A	1 unidad
Llaves	tipo Allen para A. A	3 unidades
Llaves	Tipo francesa	6 unidades
varillas	Cobre	10 unidades
varillas	Plata	10 unidades

Fundente/decapante	Para soldadura	2 unidades
--------------------	----------------	------------

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, Reproductor de CD/DVD. Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1
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
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
Aplicaciones informáticas	Las necesarias para el desarrollo del contenido	c/n
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 y/o Convencional	1
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

C/n: Cantidad Necesaria.

3. Materiales y útiles que se distribuirá 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: Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado 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
Remera	De algodón color gris con logo a color MTESS-SINAFOCAL	1

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad por beneficiario
Juego de manómetro de alta y baja presión	Con visor y manguera, para servicio de todo tipo de gas	1
Pinza	Universal, con mango aislante de fábrica	1
Pinza	Amperimétrica digital 6 funciones 9 escalas	1
Destornillador	Plano 3/16 con mango aislante de fábrica	1
Destornillador	Cruz 3/16 con mango aislante de fábrica	1
Caja de herramienta	Plástica 16 pulgadas, con bandeja interior. Con logos a color del MTESS - SINAFOCAL	1

Obs. El kit para cada beneficiario egresado deberá ser entregado en caja de plástico transparente con logotipo MTESS - SINAFOCAL, para una mejor presentación.-

Nombre del curso: Carpintero		
Objetivo General: Elaborar productos en madera de acuerdo con diseños, especificaciones técnicas, requerimientos del cliente y aplicando normas de seguridad.		
Duración total del curso: 100 horas		
Modalidad: Presencial		
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN POR MÓDULO (HORAS)
Módulo 1 Introducción Al trabajo de carpintería	Objetivo del Módulo: Interpretar las técnicas relacionadas con productos, procesos y/o tecnología verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.	25 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none">• Introducción teórica de la madera como material básico, reconocimiento de máquinas y herramientas del taller.• La madera: clases, propiedades y defectos.• Instrumentos elementales de medida y trazado.• Máquinas de corte y pulido• Técnicas básicas de preparación de la madera.• Clasificación de los muebles• Planos y Croquis Procedimentales: <ul style="list-style-type: none">• Interpreta los planos y croquis• Selecciona las herramientas de acuerdo con el tipo de madera• Controla los materiales antes de su uso• Verifica las superficies considerando el aplomado, nivelación, ángulos.• Aplica técnicas de montaje	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: En un caso práctico, el participante contará con una lista de chequeo sobre la información técnica relacionada con productos, procesos y tecnología aplicable al trabajo de carpintería que el instructor facilitará, procederá al chequeo de la misma, luego explicará al instructor la importancia de las mismas. (se podrá evaluar por parejas para agilizar) Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none">• Manejo de fuentes de información.• Realiza el chequeo según las indicaciones dadas.• Respeta los procesos técnicos.	
Módulo 2	Objetivo del Módulo: Aplicar técnicas pertinentes en el proceso de armado y montaje del trabajo respetando las condiciones de seguridad.	65 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none">• Juntas de canto, machimbrado, acanalado, entarugado.• Juntas de construcción, con tarugos con caja y espiga, con lengüeta 45°,• Juntas, cola, otros tipos de juntas• Ensamblés y empalmes.• Arcos y molduras. Marcos. Puertas. Ventanas. Procedimentales: <ul style="list-style-type: none">• Distinguir calidades de madera y seleccionar el adecuado proceso, así como los ensamblés requeridos para otros• Corte, enderezado de cantos, regruessado, escuadrado.• Manejo adecuado de herramientas a través de prácticas.• Despiece o troceado de la madera.• Presecado y secado al aire.• Maquinado• Proceso de fabricación en un taller de carpintería.• Dificultades encontradas comúnmente en el proceso de fabricación• Introducción encolada acabados.• Ensamblés de refuerzo.• Muebles de cocina, bajo mesadas, alacenas, muebles de oficina, interiores de placares, vanitorys, Interpretación de planos.• Conocimientos auxiliares de colocación de pisos de madera.• Conocimientos auxiliares de colocación de revestimientos de madera.• Acabado.• Ensamble final.	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Los participantes realizarán una demostración de un trabajo designado por el instructor.	

Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Maneja e Interpreta las fuentes de información • Aplica los criterios para un buen proceso de producción • Presenta el trabajo según las indicaciones técnicas. • Respeta las normas de seguridad en el trabajo 	
Evaluación Final	
<p>Escenario: Se lleva a cabo a partir de dos tipos de instrumentos</p> <p>Evaluación escrita de las unidades de aprendizaje: La instancia de evaluación individual considerara sobre todo el grado de acercamiento a la problemática planteada en los módulos de apropiación de los contenidos y de aplicación a la situación de trabajo cotidiano.</p> <p>La misma se desarrollará a través de un examen escrito.</p> <p>Ejercicio grupal: Los participantes formarán grupos, el instructor seleccionará una actividad específica para cada grupo, buscando que los participantes desarrollen las acciones técnicas, y así evaluar su desempeño en el trabajo grupal y reconocer sus logros en el aprendizaje.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los procesos técnicos para el desarrollo del trabajo. • Aplica de forma clara y coherente las acciones técnicas. • Realiza las acciones en forma grupal siguiendo las indicaciones técnicas. • Respeta las normas de seguridad en el desarrollo del trabajo. 	10 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso, el egresado será capaz de elaborar productos en madera de acuerdo con los diseños, especificaciones técnicas y requerimientos del cliente.

Podrá desempeñarse como ayudante de carpintería, ebanista o carpintero.-

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

Denominación	Características	Cantidad
Cepilladora	Eléctrica Trifásica	1
Circular	Eléctrica Trifásica	1
Escopleadora	Eléctrica Trifásica	1
Lijadora	Eléctrica monofásica	1
Trompo para moldura	Eléctrica monofásica	1
Maquina p/ machimbrado	Eléctrica de hojas cambiables	1
Cepilladora	Eléctrica Trifásica	1
Circular	Eléctrica Trifásica	1
Escopleadora	Eléctrica Trifásica	1

2. Materiales de Apoyo a la Enseñanza y Aprendizaje

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Serrucho carpintero	Manual de 22 pulgadas 7 dpp con mango ergonómico de madera	5 (uno por grupo)
Martillo	Manual pata de cabra, con mango de madera	5 (uno por grupo)
Escuadra	Manual de acero mango de plástico	5 (uno por grupo)
Cinta métrica	Manual de 5 metros	5 (uno por grupo)
Metro plegable	De madera o metal de 2 metros	5 (uno por grupo)
Falsa escuadra	De acero inoxidable de 6 pulgadas	5 (uno por grupo)
Taladro eléctrico	Electropercutor 13 mm, mínimo de 500w	5 (uno por grupo)
Kits de Brocas	Para madera de 1/8 a 3/8 pulgadas, 8 piezas cada kit	5 (uno por grupo)

Cepilladora de mano	Eléctrico 650w	5 (uno por grupo)
Cepilladora de mano	Manual	5 (uno por grupo)
Caladora	Manual de 6 pulgadas	5 (uno por grupo)
Lijadora Portátil	A cinta y vibrador	15 (tres por grupo)
Lápiz de carpintero	Manual	25 unidades
Tenaza	de acero de 8 pulgadas con mango antideslizante, tipo de corte recto	5 (uno por grupo)
Escofina	Manual	5 (uno por grupo)
Escoplos	Chico, mediano y grande	5 (uno por grupo)
Clavos de 3	Gramo	4 kg
Clavos de 1	Gramo	4 kg
Cola vinílica	Kg	6 kg
Lijas	Metros	25 m
Madera Bruta	Metros	25 m
Terciadas	Metros	25m
Placas tipo formicas	Metros	25m

3. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes al inicio del Curso

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 al PC. Potencia máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruído: 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 de 1,30 m X 0,90 m	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo o Verde	2 c/ color
	Borrador para pizarra acrílica	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n
	Borrador para pizarra acrílica	1 unidad
	Borrador para pizarra convencional	1 unidad

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

C/n: cantidad necesaria

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

Especificación	Características	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	El contenido del manual debe reflejar el enfoque y desarrollo del curso y estar actualizado, con encuadernado ejecutivo (en espiral) y acompañado de un cuestionario estructurado.	1
Folleto pedagógico del curso	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) c. Trabajos didácticos de fijación de contenidos y actividades prácticas para trabajos a distancia (tarea en casa)	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Bolígrafo	Color azul o negro	1
Remera	De algodón color gris con logo del MTESS - SINAFOCAL	1

5. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad por Beneficiario Egresado
Mochila	Para transporte de herramientas, Dimensiones mínimas largo 12 pulgadas, alto 18 pulgadas, profundidad 7 pulgadas, compartimiento interior, divisores removibles para herramientas, mango acolchado, dos bolsillos, sistema de soporte de espalda acolchada, impermeable, con logo del MTESS y SINAFOCAL	1
Taladro	Electropercutor 13 mm, mínimo de 500w	1
Serrucho	Para carpintero, manual, mango de madera, mínimo de 22 pulgadas, hoja de acero inoxidable	1
Metro Plegable	De madera de 2 metros de longitud	1
Cinta métrica	De metal de 5 metros de longitud	1
Martillo	Mango de madera, tipo pata de cabra, masa de acero forjado endurecido	1
Falsa escuadra	Para carpintería, con hoja de acero inoxidable	1
Lápiz de carpintero	De madera	3
Tenaza	De carpintería de acero de 8 pulgadas con mango antideslizante, tipo de corte recto	1
Cepilladora	Manual, cuchilla 9.3/4 x 2 mm de acero	1
Escoplo	Chico, mediano y grande	1 por tamaño
Brocas	Juego para madera de 1/8 a 3/8 pulgadas, de 8 piezas	1 juego

Obs. El kit para cada beneficiario egresado deberá ser entregado en caja de plástico transparente con logotipo MTESS - SINAFOCAL, para una mejor presentación.-

Nombre del curso: Cocinero y repostero		
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: 190 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)

Módulo 1 Estructura y organización de la cocina	Objetivo del módulo: Reconocer la estructura, la organización y las medidas de seguridad a tener en cuenta a la hora de montar una cocina.	15 horas
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales Introducción a la Cultura Emprendedora. <ul style="list-style-type: none"> • Características Emprendedoras Personales • Generación de Ideas de Negocios • Costo de producción • Costo fijo y variable • Metas financieras. • Estructura del Plan de negocios • Equipamientos de trabajo y materiales • conformación de una Brigadas de cocina Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa) • Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo • Elaboración de Plan de Negocios • Planificación Estratégica • Elaboración de Presupuesto • Estructura del Sistema Financiero • Perfil ideal de un profesional gastronómico • Aplicación de Seguridad e Higiene en la cocina • Competencias básicas para montaje de cocinas 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Los participantes deberán identificar cual es la cocina mejor montada para eso dispondrán de unas imágenes de diferentes cocinas e identificarán cuáles son los elementos indispensables que se encuentran, en estas imágenes , para ello dispondrán de una hoja donde estarán listados dichos elementos	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

Módulo 2 Introducción al arte culinario y las buenas prácticas	Objetivo del Módulo: Identificar los elementos que sirven de base en el arte culinario, cuidando en todo momento las buenas prácticas.	35 horas

	<p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Buenas prácticas de manipulación de alimentos</p> <p>Peligros y puntos críticos de control.</p> <p>BPM Buenas Prácticas de elaboración.</p> <p>Introducción a la Gastronomía.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Manipulación de alimentos. ◦ Esterilización de productos. ◦ ETAs Enfermedades transmitidas por alimentos. <p>Las carnes (carnes y pescados)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Conservación y envasado ◦ Congelado ◦ La salmonella ◦ Bacterias propias de la carne ◦ Tipos de cocción ◦ Carnes rellenas ◦ Tipos de Cortes de Carne <p>Procedimentales</p> <p>Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos</p> <p>Análisis de peligros y puntos críticos de control.</p> <p>Aplicación de buenas Prácticas de elaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Manipulación de alimentos. ◦ Esterilización de productos. ◦ ETAS Enfermedades transmitidas por alimentos. <p>Las carnes</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 <ul style="list-style-type: none"> • Los pescados <ul style="list-style-type: none"> ◦ Manipulación correcta ◦ Análisis de Contenido nutricional. ◦ Tipos de pescado según hábitat ◦ Cortes y deshuesados ◦ Cocción y conservación ◦ Congelación ◦ Bacterias propias del producto ◦ Características del producto <p>Introducción a la Gastronomía.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cortes de vegetales • Métodos de cocción (Secos-Húmedos-Mixtos) • Fondos de Cocción • Las sopas • Espesantes culinarios • El roux. Variedad y usos • Elaboración de 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>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>Se les proveerá un formulario de ejercicios donde ellos darán respuestas a preguntas de selección múltiple sobre los contenidos</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la manipulación de carnes y pescado • Identifica los cuidados y las contaminaciones de las carnes y pescado. • Identifica las características de las cocciones (secos-húmedos-mixtos) • Conoce las cualidades de los agentes leudantes • Valora las cualidades del uso de aceites, grasas, etc. • Valora las propiedades del ka'ahe'e 	
<p>Módulo 3</p> <p>La cocina paraguaya y la cocina gourmet</p>	<p>Objetivo del Módulo: Cocinar platos típicos del Paraguay en su versión tradicional y gourmet</p>	<p>30 horas</p>

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El maíz y la mandioca como pilar de alimentación nacional <p>Procedimentales:</p> <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platos de cocina nacional tradicional • Platos de cocina tradicional gourmet • Clases presenciales. 	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>Los participantes elaborarán un plato tradicional y dar una explicación de todo el proceso</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Valora las reglas de las 5 S • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final del plato elaborado 	
<p>Módulo 4</p> <p>La cocina internacional</p>	<p>Objetivo del Módulo: Cocinar platos internacionales, identificando diferencias y particularidades</p> <p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia: Cocinas Internacionales. • Introducción a la cocina del mundo y países. • Las pastas: Frescas y Secas. Ideas de Buffet de Pastas • Salsas bases y derivadas • Las tartas • Pizzas, Calzones y planificación básica • Ensaladas del Mundo. Guarniciones • El mole, los chiles, nixtamalización • Especies y condimentos culinarios • El trigo. Concepto, idea, usos • Postres Semi fríos, fríos. <p>Contenidos Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de platos internacionales, de manera presencial. • Elaboración de pastas, tartas, pizzas. • Elaboración de postres. 	40 horas
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>Los participantes recibirán una lista de 4 platos internacionales y se les pedirá preparar uno.</p> <p>El instructor monitoreará todo el proceso.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Valora las reglas de las 5 S • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final del plato elaborado 	
<p>Módulo 5</p> <p>La comida rápida y los bocaditos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar comidas rápida y bocaditos respetando las buenas prácticas</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Procedimentales</p> <p>Clases prácticas presenciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costos • El montaje y servicio de bocaditos. • Estilos de presentación de mesas de servicio. • Tipos de servicio gastronómicos 	25 horas

	Evaluación del módulo	
	Escenario: Se les proveerá una lista de 4 tipos de bocaditos, de los cuales Deberán preparar dos tipos. El instructor monitoreará todo el proceso.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Valora las reglas de las 5 S • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final del plato elaborado 	
Módulo 6 Repostería	Objetivo del Módulo: Elaborar tortas, bizcochos, bombones y cremas respetando las buenas prácticas y la naturaleza de cada uno.	40 horas
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • 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. Procedimentales Clases prácticas presenciales Elaboración de <ul style="list-style-type: none"> • Budín inglés, torta de harina integral, torta soufflé de chocolate. • Pasta choux (bombas de crema). • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Bombones amasados y rellenos de frutas u otros. • Tortas rellenas y decoración básica. Clases prácticas presenciales <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de Costos de producción 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Se les proveerá una lista de 4 tipos de diferentes productos de repostería y deberán preparar dos tipos. El instructor monitoreará todo el proceso.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Valora las reglas de las 5 S • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final del plato elaborado 	
Evaluación final		Duración
Escenario. El participante preparará un menú (platos nacionales, internacionales y postres o repostería al azar), deberá elaborar su lista de insumos (cantidad, calidad y especificaciones precisas). Práctica: 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 mismo podrá calificar su desempeño. Criterios de evaluación <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Valora las reglas de las 5 S • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final del plato elaborado 		5 horas

Perfil del egresado

Al finalizar el curso, el egresado podrá organizar las actividades culinarias según menú, conforme a la demanda del cliente y al volumen de producción previsto por el establecimiento, preservando la seguridad alimentaria, así mismo podrá coordinar trabajos de la cuadra de pastelería, organizando la producción, el trabajo del equipo (oficiales, ayudantes) y la disponibilidad de recursos (materias primas, herramientas y equipos, para una realización eficiente de la orden de producción, bajo condiciones sanitarias de higiene y seguridad.-

Además, podrá desempeñarse como asistente de chef, encargado de repostería.

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

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Cocina	A gas y/o eléctrico	2 unidades
Multiprocesador	Eléctrico	1 unidad
Mixer	Eléctrico	1 unidad
Cuchillo	Acero inoxidable. Tipo cocinero	5 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lt	2 unidades
Balanza	Electrónica	2 unidades
Horno	Eléctrico. Capacidad mínima 60lts	2 unidades
Microondas	Eléctrico.	1 unidad
Batidora	Eléctrica manual.	2 unidades
Mesada de trabajo (1 x 2 mts)	Fórmica y/o acero inoxidable	2 unidades
Licuada de 1.5lts	Eléctrica.	2 unidades
Pileta de lavar	2 bachas de 0.70x1.50	1 unidad
Estante de utensilios estándar	Racks metálicos	1 unidad
Amasadora, Refinadora	Manual y/o eléctrica	1 unidad

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

2. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes para las clases.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Juegos de espátula.	De goma (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Batidor resistente	De alambre manual.	5 unidades
Juego de bols plásticos en diferentes tamaños.	Aptos para mezclar mise en place y almacenar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Rallador	De metal	5 unidades
Fuentes de varios tamaños apto para horno	Porcelana, vidrio, aluminio (dos de cada uno)	6 unidades
Colador	Para fideo. Tamaño grande	3 unidades
Palote	Para amasar de madera.	3 unidades
Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	3 juegos
Pinceles	De silicona para panadería	5 unidades
Placa	Para horno	2 unidades

Manga para decorar/picos	De tela o plástico	5 unidades
Juegos de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	2 juegos
Juegos de bols	De aluminio y/o acero inoxidable, aptos para mezclar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Cucharas medianas	De plástico o madera	5 unidades
Juego de tenedor	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de cuchillo	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Cuchara	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Cucharita	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Ollas varios tamaños.	Aluminio y/o Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	2 unidades
Juego de Sartenes varios tamaños.	Aluminio, Acero inoxidable y/o teflonado (juego de 3 sartenes mínimo)	2 juegos
Trapos de Cocina	100% algodón	10 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, Mango plástico (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Tablas plásticas de picar tamaño estándar (chico, mediano, grande)	Varios colores	5 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	5 unidades
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	5 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao` poí para montaje de productos.	Para lograr buena presentación de productos	2 unidades
Lana de acero	Para lavar utensilios	5 paquetes
Basureros	Plásticos con tapa de 40 lts	2 unidad
Papel	Aluminio (rollo de 15mts)	1 unidad
Papel	Film (rollo de 20mts)	1 unidad
Papel	Manteca (pliegos)	3 unidades
Harina	Tipo 000	10 kg
Harina	Tipo 0000	10 kg
Harina	Leudante	10 kg
Harina	Integral	5 kg
Harina	Salvado	3 kg
Harina	De maíz	3 kg.
Almidón	De mandioca	3 kg.
Levadura	Pan, líquido, polvo	5 kg
Leche	Entera	12 litros

Leche	Descremada	5 litros
Grasa	Vegetal	5 kg
Margarina	vegetal	5 kg
Azúcar	Blanca	5 kg
Azúcar	Impalpable	2 kg
Crema	De leche	10 litros
Dulce	De leche	3 kg
Dulce	De Guayaba	3 kg
Dulce	De Durazno	5 latas
Cerezas	en almíbar	1 lata
Ron	-----	1 litro
Coco	Rallado	5 kg
Chocolate	En polvo	1 kg
Chocolate	En cobertura	2 kg
Bicarbonato	Sódico	100 g
Canela	En polvo	1 kilo
Esencias	Necesarias para uso culinario	2 litros
Uva	pasa	1 kg
Frutas	abrillantadas	1kg
Fécula	De maíz	2 kg
Sal	Fina	2 kg
Huevos	Tipo A	25 docenas
Quesos	varios	10 kg
Aceite	litro	15 litros
Cebolla	Diferentes variedades	5 kg
Tomate	Diferentes variedades	10 kg
Zanahoria	Diferentes variedades	2 kg
Zapallo	Diferentes variedades	2 kg
Locote	Diferentes variedades	5kg
Espicias	Varías	5 kg

Pollo	Entero	5 unidad
Cortes	De carne	15 kg
Caldo	En cubo	12 unidades
Arroz	Tipo 000	5 kg
Legumbres	Diferentes variedades	3 kg
Fideos	Diferentes tipos según plato a preparar	5 kg
Pescados	Diferentes variedades	3 kg
Atún	Al agua	2 latas
Frutos	secos	3 kg
Menudencias	Diferentes variedades	2 kg
Jamón	cocido	2 kg
Queso	Para sándwich	2 kg.
Galleta	molida	1 kg
Mandioca	Diferentes variedades	5 kg
Frutas	Diferentes variedades	3 kg
Miel	De abeja	1/2 litro
Pirotines	De papel, varios tamaños	5 paquetes
Detergente	Para lavar utensilios	5 litros
Hipoclorito de sodio	Para lavar utensilios	4 litros

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

Este curso deberá incluir los insumos para la preparación de los alimentos, ingredientes para 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.

3. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje.

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 × 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 × 768 píxeles (XGA). Puerto VGA/HDMI, Audio, Video, S-Video, USB. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Corrección trapezoidal. Zoom óptico.	1 unidad
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruido: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimediales, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	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

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

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

Denominación	Características	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral), El mismo estará compuesto por: a. Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado b. Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso)	1
Delantal y gorro tipo cocinero	de tela color blanco 100% algodón, tamaño al grupo curso con logo impreso a color del MTESS-SINAFOCAL, con bolsillo.	1
Manopla	para cocinero	1
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Manual recetario	Fotocopia anillada	1

Nombre del curso: Confeccionista de Prendas		
Objetivo General: Confeccionar prendas de vestir, con la técnica del corte y la confección adecuada, según patrones y talles individuales de las prendas.		
Duración total del curso: 160 horas Modalidad: Presencial		
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Introducción	Objetivo del módulo: Identificar las habilidades necesarias del costurero y las herramientas a utilizar en el desempeño del puesto.	10 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Perfil Técnico del costurero. Conocimientos, habilidades y destrezas requeridas. • Conceptos Básicos Afines al diseño de las prendas. • Esquema de los Estilos más utilizados para la confección de las prendas. Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Esquema de las herramientas utilizadas. • Moda y Colores. Combinación. • Presentación de los materiales a utilizar • Habilidades Blandas 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Los participantes accederán a una evaluación con selección múltiple, con una sola respuesta correcta y con dos intentos de una duración de 20 minutos	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica el perfil del costurero • Valora el puesto de trabajo • Selecciona los materiales a utilizar 	
Módulo 2 Toma de Medidas y trazado	Objetivo del Módulo: Aplicar las técnicas de toma de medidas y trazados adecuados, según consideraciones técnicas.	20 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Tallas y medidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anatomía del cuerpo humano. Puntos anatómicos de referencia, estáticos y dinámicos. • Medidas y proporciones. • Tablas de tallas o números. • Normalización de tallas o números. <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forma correcta de tomar las medidas. • Práctica de la forma correcta de tomar las medidas • Creación de talles. • Trazado de matriz • Materiales necesarios. 	
	Evaluación del módulo	
	<p>Escenario: En un caso práctico los participantes realizarán las prácticas de toma de medidas, creación de talles y trazado. Lo consignarán en un cuaderno.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las técnicas adecuadas para la toma de medidas • Aplica los procesos adecuados para el trazado • Respeto las técnicas para toma de medidas y trazado 	
Módulo 3 Diseños y Modelaje	<p>Objetivo del Módulo: Trazar patrones de acuerdo a las medidas tomadas y el modelo</p>	25 horas
	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Especificaciones técnicas del producto a confeccionar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moldes base de elaboración • Informaciones del modelo. • Telas adecuadas a utilizar • Grading y Tabla de medidas <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseños. • Combinar colores. • Cortes de los materiales. • Aplicación de Accesorios. • Trazados de los diferentes talles de Pollera, Camisa y Pantalón. • Definir colores y talles. 	
	Evaluación del módulo	
	<p>Escenario:</p> <p>En supuesto práctico efectuar el diseño técnico y tratamiento de la imagen a partir de la tendencia de moda y la información existente, transfiriéndose a diseños que resulten competitivos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los criterios de colores y accesorios • Selecciona los materiales indicados. • Describe el trazado según los criterios dados. • Describe los Moldes según recomendaciones dadas. 	
Módulo 4 Costura	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar las técnicas de costura utilizando adecuadamente las máquinas de coser según manual técnico.</p>	40 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Técnicas de costura en prendas y artículos de confección</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posición ergonómica del operario. • Manejo del material de costura. • Técnicas de unión de piezas a mano y a máquina. • Clasificación de costuras. • Manipulación de prendas y artículos de confección en las máquinas de coser. • Medidas de Seguridad y salud ocupacional • Clasificación. Función y operaciones básicas. Órganos operativos. Características y funciones. • Elementos y accesorios: aplicación y posicionamiento. <p>Aplicación de costuras a mano en confección a medida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de puntada y costura. • Esquemas de puntadas y costuras a mano. • Tipos de puntadas a mano: canto, sujeción, realce, adorno y otras. • Costuras de unión: provisionales y definitivas. Definición y tipos. • Costuras especiales: presillas, ojales, ojalillos o bodeques y otras. • Costuras en reparación de tejidos: zurcidos. <p>Manipulación de útiles y herramientas de costuras a mano en confección a medida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrumentos convencionales de costura. • Útiles auxiliares: marcadores, cinta métrica, tijeras pequeñas, cortahilos, abreojales y otros. <p>Procedimentales</p> <p>Utilización de máquinas de coser en confección a medida</p> <p>Operaciones de costura a máquina en confección a medida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación y posicionamiento de prendas o materiales. • Costuras de unión. • Costuras de adorno. • Acolchados y simulación de bordados. • Costuras de sobrehilado. • Manejo de las máquinas de recta y Overlook • Práctica de las costuras. (muestuario) • Costura vertical y costura horizontal 	
	Evaluación del módulo	
	<p>Escenario:</p> <p>Prueba práctica: Los participantes realizarán la práctica del uso de la máquina de coser según las técnicas dadas por el instructor, el mismo estará monitoreando cada acción técnica según las indicaciones y manual técnico.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demuestra las partes de las máquinas • Demuestra los tipos de costura • Aplica el uso adecuado de la máquina coser 	
Módulo 5 Corte y Elaboración	<p>Objetivo del Módulo: Confeccionar prendas de vestir, respetando los talles de patrones.</p>	40 horas
	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Órdenes de corte. • Corte convencional: características y aplicaciones. Parámetros del corte. • Corte de distintos materiales. • Técnicas de extendido y posicionado de tejido, piel y otros materiales. • Secuencia de operaciones del corte convencional. • Preparación de componentes cortados. • Diversos tipos de máquinas y sus diferencias • Circular, recta, sierra, troquel. • Máquinas de corte: tijeras eléctricas y manuales (tijeras, cuchillas y otras), prensas y troqueles. • Herramientas, pesas, pinzas de sujeción, piqueteador, perforador y otros. • Útiles de marcado: jaboncillo, lápiz para piel y otros. • Útiles de medida: cinta métrica, reglas, escuadras y otro <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden del corte. • Orden del encimado. • Pollera con aplicación de cierre y forro. • Blusa con cuello y manga. • Pantalón • Confección de la prenda 	
	Evaluación del módulo	
	<p>Escenario:</p> <p>Prueba Práctica: Los participantes realizarán la práctica de confección según las técnicas dadas por el instructor, el mismo monitoreará cada acción técnica respetando los talles de patrones.</p>	

	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> Describe los usos de las máquinas y herramientas Aplica las técnicas para la confección Sigue los pasos de la confección de una prenda Respeto los talles de patrones 	
Módulo 6 Detalles y Terminación	Objetivo del Módulo: Presentar la prenda terminada según las consideraciones técnicas de la confección	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> Máquinas de acabado Entrega del trabajo Seguridad y prevención de riesgos relacionadas con aplicación de técnicas de confección a máquina Presentación de prendas y artículos del vestir a la medida Criterios técnicos, estéticos y comerciales. Condiciones técnicas de presentación. Tipos y procedimientos de presentación de los distintos productos Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acabado para confección a medida Operaciones y procedimientos de acabados. Selección y secuenciación de las operaciones. Características que hay que conferir. Verificación de prendas y artículos. Prácticas de Terminación <ul style="list-style-type: none"> Control de calidad de costura. 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: En un caso práctico comprobar el acabado y realizar la presentación final de la prenda o artículo del vestir, a fin de lograr en su entrega la satisfacción del cliente.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> Identifica los criterios del control de Calidad Describe las partes de una prenda terminada Describe la presentación adecuada de las prendas según talles de los patrones 	
Evaluación final		Duración
Escenario: En un caso práctico los participantes deberán realizar una presentación de los pasos de confección de la prenda de vestir y luego realizarán la demostración del control de la calidad de la prenda según talles de los patrones. Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> Demuestra los pasos de elaboración de la prenda Describe los pasos aplicados en la confección Describe el control de calidad según los criterios dados 		05 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de ejecutar los procesos necesarios para la confección prendas de vestir partiendo de un modelo predeterminado y su correspondiente patronaje, con la calidad y acabado requerido, con autonomía, responsabilidad y en los plazos previstos.

Podrá desempeñarse como costureras a máquina doméstica, acabadores en prendas de vestir, operadores de máquinas industriales de coser, ayudante de sastre y modista, operarios de costura, podrán desenvolverse tanto por cuenta ajena como de forma autónoma, en medianas, pequeñas y microempresas dedicadas a la confección de vestuario a medida.

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

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Máquinas de coser Recta	Eléctrica	5 unidades
Máquinas de coser Overlook	Eléctrica	5 unidades
Plancha	Eléctrica	5 unidades
Mesa de Planchar	Plegable	5 unidades

2. Materiales de Consumo y útiles que se distribuirá a los participantes

Especificación	Características Mínimas	Cantidad
Tela	Algodón	5m (por participante)

Tela	Gabardina	5m (por participante)
Hilo	Para máquina de coser (varios colores)	20 (dos para cada máquina)
Aguja	Para mano	25 cajitas (uno por participante)
Aguja	Para máquina	20 (dos para cada máquina)
Regla	Metal y/o madera de 100cm	5 (uno por grupo)
Tijera	Corta tela	5 (uno por grupo)
Cinta Métrica	Para tela	5 (uno por grupo)
Tiza de sastre	Para tela (diferentes colores)	25 (uno por participante)
Alfiler	Metálicos	25 cajitas (uno por participante)
Alfilerero	de espuma	5 (uno por grupo)
Cierre	Para pantalón de 15 cm	25 (uno por participante)
Cierre	Para pollera de 15 cm	25 (uno por participante)
Botones	Para pantalón, pollera, camisa y blusa	200 (c/n por participante)
Broches	Para pantalón, pollera, camisa y blusa	100 (c/n por participante)

3. 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
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
Guayabera unisex	De tela TC, color blanco con logo bordado a color del MTEySS-SINAFOCAL, con bolsillos	1 por participante

c/n: Cantidad Necesaria

4. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 × 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 × 768 píxeles (XGA). Puerto VGA/HDMI, Audio, Video, S-Video, USB. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Corrección trapezoidal. Zoom óptico.	1 unidad
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruido: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimediales, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	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

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

Nombre del curso: Ejecutivo de Ventas			
Objetivo General: Ejecutar las actividades de venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización de acuerdo a los protocolos de servicio al cliente y normas establecidas por la empresa.			
Duración total del curso: 130 horas		Modalidad: Presencial	
MÓDULOS		CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Planificación Estratégica de Ventas	<p>Objetivo del módulo: Planificar estrategias, acciones para los productos, servicios y posicionamiento de una empresa y su implicancia en el plan de ventas.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none">• El Vendedor: Funciones. Responsabilidades. Tipos de vendedores. Cualidades y habilidades. Desarrollo personal y profesional.• Operaciones de ventas: la empresa, el mercado, el producto, el cliente.• Objetivos de las organizaciones.• Fabricantes, distribuidores y consumidores.• Canales de comunicación y venta con clientes. Modelos de comercio a través de los canales digitales: venta online y offline.• Estructura y proceso comercial y administrativo en la empresa.• Departamento de Marketing y Ventas: Funciones• Tipos de ventas.• Proceso de Ventas• Principios básicos de ventas.• El plan de marketing. Principios del Merchandising• La publicidad en el lugar de venta: objetivos, características y funciones. Elementos de exhibición de productos en el punto de venta: expositores, góndolas, islas, u otros• Tipología de tiendas virtuales: aplicaciones informáticas de gestión de contenidos virtuales. <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none">• Técnicas de Promociones, campañas, ubicación de los productos.• Organización y planificación comercial online/offline. Potenciar la imagen y el posicionamiento de marca. La agenda comercial online/offline.• Planificación de las visitas de venta: gestión de tiempos y rutas.• Herramientas de gestión de clientes: gestión del fichero de clientes. CRM• Presentación del producto y/o servicio: atributos y características. Empaquetado y embalado de productos: materiales y técnicas.• La implantación de espacios comerciales: el planograma. Los espacios: puntos calientes y puntos fríos, métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos• Implantación y animación de los espacios virtuale	40 horas	
<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario Práctico: El participante deberá elaborar un programa o ruta de actividades de ventas, a partir de informaciones sobre el objetivo de venta, números, tipo de clientes y características de los productos/servicios.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Planifica visitas y gestión de tiempos, rutas, frecuencias y número entre otros.• Argumenta los objetivos de venta para cada cliente.• Crea estrategias innovadoras.			
Módulo 2 Operaciones de ventas	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar técnicas y protocolos de ventas con criterios de calidad en el proceso de venta</p>		40 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptual

- Fases de la venta presencial y no presencial
- Comportamiento del consumidor
- Barreras y dificultades de la comunicación
- Comunicación a través de medios no presenciales
- Medios de pago en comercio físico y virtual.
- Documentos Comerciales
- El etiquetado de productos: tipología, contenido de las etiquetas, codificación y trazabilidad.
- Servicio postventa
- Fidelización y calidad del servicio.

Procedimental

- Protocolos de atención a clientes
- Aproximación al cliente. Detección de necesidades.
- Técnicas de Ventas. Método AIDDA (Atención, Interés, Demostración, Deseo y Acción). Método SPIR (Situación, Problema, Implicación, Resolución). AICDC (Atención, Interés, Convicción, Deseo y Cierre)
- Presentación del producto/servicio. Atributos y características del producto/servicio.
- Técnicas de comunicación aplicadas a la venta:
- Técnicas para la refutación de objeciones. Ventas cruzadas: adicionales y sustitutivas.
- Técnicas de venta no presenciales: telefónica, Internet, catálogo, televenta entre otras.
- Protocolos de cambio, devolución y reparación de productos
- Gestión de cobro y pago en las operaciones de venta
- Documentación de la compra-venta: factura, factura simplificada, recibo, documentación logística u otros documentos.
- Medios habituales de pago (efectivo, tarjetas, cheques, caja, etc.)
- Aplicaciones informáticas de gestión de cobro.
- Lectura y reconocimiento de etiquetas, códigos de barras (código EAN) u otros elementos. Dispositivos de seguridad y antihurto: tipología y características.
- Productos con elevado riesgo de hurto: protección adicional.
- Arqueo de Caja

Evaluación del módulo

Escenario Práctico: El instructor solicitará al participante la simulación de una venta, a través de un determinado canal de comercialización y a partir de informaciones convenientemente caracterizadas.

Criterio de evaluación:

- Identifica la tipología del cliente y sus necesidades de compra, realizando las preguntas oportunas
- Describe con claridad las características del producto, destacando sus ventajas y su adecuación a las necesidades del cliente.
- Mantiene una actitud que facilite la decisión de compra.
- Aplica adecuadamente las objeciones en función del tipo de cliente y del canal empleado.

Módulo 3 Atención al cliente, consumidor, usuario

Objetivo del Módulo: Ejecutar acciones de atención a clientes a través de los canales de comunicación correspondientes aplicando técnicas de comunicación.

40 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales

- Fases en el proceso de atención al cliente y conceptos básicos: expectativas, necesidades, satisfacción
- El servicio postventa: concepto y características. La fidelización de clientes: concepto y objetivos. La fidelización de clientes B2C.
- Elementos en la fidelización: el sentimiento de pertenencia y el prestigio de la marca
- El proceso de detección de la calidad en el servicio: recopilación y registro de la información.
- Documentos de recopilación de la información.
- La importancia del cliente como centro de decisión. Elementos y métodos de control de la calidad. Mejora continua: medidas correctoras. Consultas, peticiones, incidencias y reclamaciones.
- Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios

Procedimentales

- Principios básicos en las comunicaciones online/offline: barreras y dificultades.
- Técnicas de comunicación, negociación y resolución de conflictos a través de diferentes canales.
- Técnicas de comunicación: habilidades sociales, empatía, asertividad, persuasión, lenguaje positivo, escucha activa, escucha efectiva, feedback, inteligencia emocional.
- La comunicación no verbal.
- La comunicación telefónica: técnicas en la atención telefónica, expresión verbal, la sonrisa telefónica. La comunicación a través de internet: navegadores, correo electrónico, redes sociales, mensajería instantánea u otros.
- La comunicación escrita: normas.
- Proceso de fidelización: captar, convencer y conservar. Estrategias de fidelización: incentivos y motivaciones.
- Métodos de evaluación de la calidad y la satisfacción del cliente.

Evaluación del módulo

Escenario Práctico:

En un supuesto de fidelización de usuarios de una empresa de servicios, partiendo de un listado de clientes tipo que han usufructuado los servicios adquiridos

Criterio de evaluación:

- Identifica el canal de compra y justificar la elección de este canal para contactar con el usuario.
- Establece contacto aplicando técnicas apropiadas que faciliten la empatía y la comunicación. -
- Oferta programas de fidelización. -
- Aplica durante todo el proceso la normativa de protección de datos de carácter personal y defensa de los consumidores y usuarios.

Evaluación final**Duración****Escenario****10 horas**

Diseñar un plan de acción de ventas teniendo en cuenta los parámetros comerciales identificados y de acuerdo con los objetivos establecidos por la organización.

Criterios de evaluación

- Define la planificación de visitas y gestión de tiempos, rutas, frecuencias y número entre otros.
- Argumenta los objetivos de venta para cada cliente
- Determina la posibilidad de ampliación de la cartera de clientes
- Respeta los canales de comercialización

PERFIL DE EGRESADO

Podrá desempeñarse como vendedores de productos y/o servicios, empleados de información al usuario auxiliares administrativos con tareas de atención al público, tele operadores, agentes comerciales, vendedores en tiendas y almacenes, vendedores en mercados ocasionales y operadores de telemarketing, vendedores a domicilio, promotores de ventas en cualquier sector productivo dentro del área/departamento de comercialización de productos o servicios y atención al cliente en entidades de naturaleza privada, pública de cualquier tamaño, por cuenta propia o ajena, con independencia de su forma jurídica.

1. 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) y/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

2. Materiales de Consumo y útiles que se proveerá a los participantes al inicio del curso. -

Denominación	Características	Cantidad por participante
Carpetas	Archivadora	1
Hojas blancas	Oficio	20

Módulo 2 Baterías	Objetivo del Módulo: Realizar el control y mantenimiento de la batería según las características y secuencia correspondiente.	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Definir y distinguir las Características Técnicas de una Batería, sus partes y componentes <ul style="list-style-type: none"> • Baterías • Tipos de Baterías • Acción Electroquímica de la Batería • Descarga Electroquímica • Estructura de la Batería • Elementos de la Batería • Cajas y terminales. Servicios de mantenimiento y control de Baterías <ul style="list-style-type: none"> • Problemas y manipulación • Voltaje de carga a la Batería • Capacidad de corriente de la batería límites nominales • Clasificación ampere hora • Capacidad de reserva • Instalación de la batería • Partes de la instalación • Cables de la batería • Pantallas térmicas de la batería • Sobrecarga • Carga insuficiente y sulfatación • Peligro de explosión • Nivel de líquido, limpieza • Intensidad de cortocircuito • Corrientes de arranques • Corrientes de arranques en frío • Corrientes de arranque en caliente Procedimental: <ul style="list-style-type: none"> • Organizar compartimentos para clasificar los componentes desmontados, siguiendo criterios de desarme que faciliten el armado y montaje posterior. • Utilizar procedimientos de limpieza general de todos los componentes desmontados y desarmados, usando productos específicos. • Prevenir riesgos en el proceso de la práctica profesional • seguridad personal de los componentes y del vehículo en general, ordenando • el espacio de trabajo, limpiando y guardando el equipamiento para su reutilización. • Realizar una medición de voltaje adecuado no entrega la potencia que se provee • Mantenimiento de la batería 	
	Evaluación del módulo - Prácticas	
	Escenario de Evaluación: Al participante se le facilitará una batería usada y una planilla de control, donde verificará las partes de la misma e irá explicando de manera verbal a sus compañeros el problema y en qué momento se realizarán los cambios.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Maneja las herramientas de chequeo y control. • Tiene en cuenta la prolijidad y las medidas de Seguridad adecuadas. • Realiza la limpieza de bornes de manera indicada. • Verifica el funcionamiento de la batería según términos técnicos. • Identifica el momento indicado de reemplazo de baterías • Utilizar procedimientos de limpieza general de todos los componentes desmontados y desarmados, usando productos específicos. 	
Módulo 3 Motores de arranques	Objetivo del Módulo: Verificar el motor de arranque para el diagnóstico de fallas y su posterior reparación en caso de necesidad.	25 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Definir y caracterizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de arranque • El circuito de control del motor de arrancador • El interruptor de seguridad para el arranque • Relevadores solenoides • El circuito del motor de arranque • Motores de arranque • Estructuras del motor de arranques • Campo inductor del motor y circuitos de la armadura • Motor en serie • Bujías • Inspección <p>Servicio y averías de motor de arranque</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problemas más comunes • Mantenimientos • Cuidados adicionales • Tapas delantera y trasera • Bendix • Inducido o rotor <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizará un reconocimiento de las partes del motor de arranque para interpretar el funcionamiento y saber cómo detectar las posibles fallas de cada una de ellas. • Realizará un reconocimiento de distintos Sistemas de mando de los motores de arranque. • Organizar compartimentos, para clasificar los componentes desmontados, siguiendo criterios de desarme que faciliten el armado y montaje posterior. • Utilizar procedimientos de limpieza general de todos los componentes desmontados y desarmados, usando productos específicos. 	
	<p>Evaluación del módulo - Prácticas</p>	
	<p>Escenario de Evaluación: A los participantes se les facilitará varios motores de arranque, donde verificarán y repararán las partes dañadas de la misma e irán explicando de manera verbal a sus compañeros el problema y los cambios.</p>	
	<p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica el motor de arranque y sus sistemas. • Reparar motor de arranque verificando el funcionamiento del motor • Respeta el procedimiento técnico • selección adecuada del conductor de conexiones. 	
<p>Módulo 4 Sistema de carga</p>	<p>Objetivo del Módulo: Verificar el sistema de carga y repararlo de acuerdo con los parámetros del fabricante.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Reconocer las características técnicas de un sistema de carga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos que componen un sistema de carga • Generador o alternador • Caja reguladora • Amperímetro • Batería • Función que cumple cada uno de ellos • Diferentes tipos de generadores • Diferencias entre las cajas reguladoras • Diferencia entre alternador y generador <p>Mantenimiento y reparación de un alternador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prueba para determinar qué elementos del sistema esta averiados • Precauciones para trabajar el sistema • cambios de escobilla y placas de yodo • Testeados de motor y estator • Ensayos eléctricos • Re barnizados 	<p>20 horas</p>
	<p>Evaluación del módulo - Prácticas</p>	
	<p>Escenario de Evaluación: Al participante se le facilitará alternadores en buen estado y otros en mal estado, deberán ir chequeando en una planilla de control facilitada por el instructor e irá explicando de manera verbal a sus compañeros el problema y el proceso de reparación.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las características técnicas de un sistema de carga • Manejo del proceso de mantenimiento y reparación de un alternador • Respeta los procedimientos técnicos 	

Módulo 5 Sistemas de encendido	Objetivo del Módulo: Identificar las partes y el funcionamiento del sistema de encendido, reparando las averías según consideraciones técnicas.	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Características del sistema <ul style="list-style-type: none"> • Elementos y accesorio que lo componen • Función de los elementos • Interruptor de encendido o chapa de contacto • módulo de encendido • Platino • Condensador • Rotor • Bobinas de encendido • Bujías • Cable de alta tensión Procedimental: <ul style="list-style-type: none"> • Prueba para determinar fallas en distintos elementos del sistema • Aplicaciones de los principios de funcionamiento de los componentes electromecánicos. • Diagnosticar el motor de arranque. • Organizar compartimentos, para clasificar los componentes desmontados, siguiendo criterios de desarme que faciliten el armado y montaje posterior. • Utilizar procedimientos de limpieza general de todos los componentes desmontados y desarmados, usando productos específicos. 	
	Evaluación del módulo - Prácticas	
	Escenario de Evaluación: A los participantes se les facilitará un vehículo y deberán ir chequeando el funcionamiento del sistema de encendido, en una planilla de control facilitada por el instructor e irá explicando de manera verbal a sus compañeros el problema y el proceso de reparación.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las partes y el funcionamiento del sistema de encendido • Repara el sistema de encendido verificando el funcionamiento • Respeta los procedimientos técnicos 	
Módulo 6 Circuito de Luces e instalación	Objetivo del Módulo: Reparar el sistema de iluminación verificando su correcto funcionamiento de acuerdo a los procedimientos técnicos y según parámetros definidos por el fabricante.	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Definir las características técnicas del circuito de luces <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de luces, instrumentación y seguridad • Tipos de faros • Circuitos y controles de faros • Interruptor de faros y cortacircuitos • Señalizadores intermitentes (esquemas, exterior e interior) • Luces de posición • Luces de frenos y direccionales • Diagrama eléctrico • Interruptores • Unidad de centell- de emergencia o peligro • Luces de reserva Destellador • Luces laterales y de contorno • Alumbrado de cortesía y comodidad o conveniencia • Focos de cortesía de estado sólido • Alumbrado del conjunto y del tablero de instrumentos • Circuito de luces de freno • Circuito de luces de retroceso • Circuito de luz chica, trasera y delantera Procedimental: Reparación parte averiada del circuito de luces <ul style="list-style-type: none"> • Pruebas para determinar fallas • Circuito de luces de carreteras • Verificación del circuito de luces testeando minuciosamente 	
	Evaluación del módulo - Prácticas	
	Escenario de Evaluación: A los participantes se les facilitará un vehículo y deberán ir chequeando el funcionamiento del circuito de luces en una planilla de control facilitada por el instructor y los presentarán en un diagrama de dibujos de conexiones e instalaciones explicando de manera verbal a sus compañeros el problema y el proceso de reparación	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las características técnicas del circuito de luces • Presenta en una maqueta los circuitos de luces demostrando su correcto funcionamiento • Respeta los procedimientos técnicos 	

Módulo 7 Circuitos de accesorios componentes	Objetivo del Módulo: Reparar el estado de los accesorios y componentes, contemplando su correcto funcionamiento de acuerdo a parámetros definidos por el fabricante	15 horas
	Contenidos/ desarrollo: Accesorios y componentes <ul style="list-style-type: none"> • limpiaparabrisas • Electro ventilador • Marcador de temperatura • Control de presión de aceite • Marcador de temperatura • Marcador de combustible 	
	Evaluación del módulo - Prácticas	
	Escenario de Evaluación: A los participantes se les facilitará un vehículo con varios accesorios y componentes del sistema en mal estado y deberán ir chequeando en una planilla de control facilitada por el instructor y los presentarán en un diagrama de dibujos de conexiones e instalaciones explicando de manera verbal a sus compañeros el problema y el proceso de reparación Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los accesorios y componentes del sistema • Elabora diagrama del circuito de accesorios componentes • Repara el circuito de accesorios componentes 	
Módulo 8 Sistemas Electrónicos	Objetivo del Módulo: Elaborar un diagnóstico, del estado del sistema electrónico y los componentes verificando su correcto funcionamiento de acuerdo a parámetros definidos por el fabricante	25 horas
	Contenidos/ desarrollo <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico de fallas Sistemas electrónicos básicos de ignición <ul style="list-style-type: none"> • Circuito del sistema de encendido eléctrico • Control del circuito primario • Ventajas del circuito electrónico primario • Funcionamiento de la ignición transistorizada • Dispositivo de disparo del distribuidor electrónico • Generador magnético de pulsos • Sistema electrónico con ángulos de contacto • Intervalo y separación del voltaje de disparo • Sistema de conexiones de encendidos electrónico • Sistema de inyección electrónica del automóvil • Evolución del sistema de control • Requerimientos para inyectar la gasolina • Sistemas de inyección de gasolina- • Sistemas bendix de inyección electrónica por compuerta • Sistemas de inyección por compuerta, último modelo 	
	Evaluación del módulo - Prácticas	
	Escenario de Evaluación: A los participantes se les facilitará un vehículo con problemas en el sistema, donde realizarán una presentación sobre el sistema eléctrico explicando de manera verbal a sus compañeros las conexiones e instalaciones de sistemas electrónicos verificado por el Instructor. Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica el sistema Electrónicos • Manejo e Interpretación de fuentes de información • Respeta los procedimientos técnicos 	
Evaluación final		Duración
Escenario. Evaluación práctica El instructor proveerá un vehículo donde el participante en grupos de trabajo identificará las fallas en el esquema eléctrico y sus respectivos códigos luego elaborará el diagnóstico de las fallas Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los códigos del esquema • Sigue una secuencia lógica para localizar una avería • Presenta un diagnóstico de falla con criterios técnicos 		5 horas

Perfil de salida: Mantener y reparar los sistemas eléctricos del Automotor, de acuerdo a los estándares de calidad, atención al cliente, seguridad y cuidado del medio ambiente vigente en la actividad.

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

DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	CANTIDAD
Lámpara	De prueba 12v	6 unidades

Soldador	De estaño 180W	1 unidad
Alargue	Para 220v. con cable taller 5 mts	2 unidades
Terminales	hembra	700 unidades
Terminales	macho	100 unidades
Terminal	Ojales chico	100 unidades
Cintas	Aisladoras grandes	10 unidades
Estaño	Fino 1mm 60% de estaño, 40 % de plomo	2 rollos
Potenciómetros	10k	6 unidades
Transistor	BC547	6 unidades
Transistor	C945	6 unidades
Transistor	IRFZ 44N	6 unidades
Termistor	103K	6 unidades
Diodos rectificadores de 3A	Rectificadores de 3A	25 unidades
Diodo zener	Zener 5v 1/2	10 unidades
Resistencia	de ½ de 220, 470 Ohm- 1k-10k (10 [°] / _u)	40 unidades
Diodo emisor de luz led	(6 rojo, 6 verde, 6 amarillo)	18 unidades
Fusibles	de 5 - 7,5 - 10A 15A -20A 25A -30A	70 unidades
Cable	color amarillo 1mm	100 mts
Cable	color rojo 1mm	100 mts
Cable	color negro 1mm	100 mts
Cable	color blanco 1mm	100 mts
Espaguetis	termos contraíbles de 7mm	10 mts
Cintillos	de 20 cm	100 unidades
Cintillos	de 10 cm	100 unidades
Motor de Arranque	3 Planetario 2 convencional	5 unidades
Alternador	con regulador incorporado	5 unidades
Regulador de voltaje	de 3pin	3 unidades

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, Reproductor de CD/DVD. Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1

	<p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electricidad-definición • Tipos de instalaciones eléctricas. • Instalación eléctrica inicial e interna. • Instalaciones eléctricas aéreas, expuestas y/o subterráneas. • Características y funciones de la instalación eléctrica. • Elementos que conforman la instalación eléctrica. • Ubicación de los elementos en una instalación eléctrica • Conceptos básicos • Tipos de corriente eléctrica • Acometida • Partes • Tablero • División • Líneas principales y seccionales • Circuitos y líneas distributivas • Materiales-Herramientas • Simbología eléctrica • Planos y redes eléctricas • Normas de Seguridad y procedimientos de protección <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de los diferentes tipos de definiciones de corriente eléctrica y las leyes • Interpretación de planos, escalas y simbología eléctrica para los diferentes tipos de conductores, según su fallas y aplicación en la instalación. • Utilización de los Materiales y herramientas que conforman las distintas partes de la instalación eléctrica. 	
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario de Evaluación : El instructor facilitará una lista de chequeo sobre los circuitos eléctricos, donde los participantes deberán realizar evaluaciones interpretando posibles fallas y la posible solución de manera expositora.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las fallas de circuito eléctrico • Aplica las leyes de electricidad • Respeta los procedimientos técnicos y de seguridad 	
<p>Módulo 2 Empalmado de Conductores Eléctricos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Interpretar empalmados y conductores eléctricos, aplicándolos a los circuitos eléctricos y verificando de manera práctica.</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conductor- Clasificación, cálculos de sección aislantes Clasificación- Cobre- Aluminio- Cinta aisladora- Materiales y herramientas • Empalmado de pequeñas secciones retorcidos entre sí • Empalmado de conductores de mediana sección en derivación • Empalmado de conductores de mediana sección en derivación- Aislado de conductores <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneja las herramientas y los tipos de materiales para el empalmado de conductores eléctricos, teniendo en cuenta las características técnicas de los materiales y equipos. • Pelado y empalmado de conductores de pequeña sección en prolongación <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario de Evaluación: El instructor facilitará a los participantes diferentes conductores eléctricos, deberán realizar el empalmado explicando las técnicas y la importancia del buen proceso y del uso de las herramientas.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los conductores eléctricos necesarios para el empalmado • Aplica los criterios para un buen proceso de empalmado • Respeta los procedimientos técnicos 	<p>20 horas</p>
<p>Módulo 3 Montaje de Tablero Monofásico/Trifásico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Analizar resultados de la medición de variables (corriente, voltaje, potencia, resistencia) del circuito eléctrico, registrando los resultados para su interpretación.</p>	<p>25 horas</p>

	<p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de OHM • Ley de Kirchhoff • Dispositivo de protección Tipos • Esquema de tablero principal, seccional y secundario • Detalle de cargas • Herramientas y materiales • Fijado del tablero principal • Ajuste de protección en el tablero principal Trazado de líneas para la distribución de circuitos en tablero principal, seccional <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de intensidad de corriente eléctrica • Elabora las maquetas de dibujo Montado de Tablero Monofásico/Trifásico según manual de procedimiento • Elabora un tablero eléctricos monofásico o trifásico 	
<p>Módulo 4 Conexión de Llaves y Artefactos Eléctricos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Instalar artefactos eléctricos comprobando el funcionamiento de las partes y de conexión de llaves.</p>	<p>40 horas</p>
	<p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de trabajo y señalizaciones • Lámparas incandescentes Partes • Unidades eléctricas- Esquema • Interruptor de un punto- Materiales y herramientas- Unidades eléctricas • Esquema- Interruptor de un punto • Timbres- partes- Tipos- Pulsador- Esquema • Equipo tubo fluorescente • Factor de potencia- Esquemas de conexión • Toma corriente- Tipos- Sección de conductores • Esquema de conexión- Interruptor de combinación- Esquema de conexión • Elementos que conforman la Instalación de un tomacorriente monofásico • Elementos que conforman Instalación de una lámpara incandescente con interruptor de combinación • Ventilador de techo • Calefón tipo ducha- Esquema de conexión- Materiales y herramientas • Instalación de acondicionador de aire. • Dispositivo de protección- Conductores. • Esquema de conexión. • Conexión de motobomba eléctrica monofásica- <p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneja las características de los tipos de acometida y sus elementos. • Opera acciones de despeje y acondicionamiento en áreas de trabajo • Efectúa controles y protección de la zona de trabajo. • Crear las condiciones del entorno de la obra. • Usa la señalización y protección dentro del sitio de obra. • Montado de la lámpara incandescentes y dos lámparas- Instalación de un circuito de aviso (timbre) • Instala un tomacorriente monofásico • Instala una lámpara incandescente con interruptor de combinación • Montado de un Ventilador de techo • Armado- Fijado- ajustado del dispositivo • Acoplado del ventilador • Conectado de conductores Verificado de funcionamiento • Montado de un calefón tipo ducha de 4400 W- Esquema de conexión- Fijado del caño según esquema- Montado del calefón a la cañería Probado del funcionamiento del calefón • Montado del aire acondicionado • Acoplado del acondicionador • Fijado de caño corrugado- Llenado de conductores- • Conectado del acondicionador de aire acondicionado • Verificado del funcionamiento • Motobomba conexión- Funcionamiento- • Fijado del interruptor según esquema- • Ajustado de motor- Bomba • Conectado del interruptor y moto bomba a la línea • Verificado del funcionamiento 	
	<p>Evaluación del módulo</p>	

	<p>Escenario de práctica: los participantes deberán realizar un montaje de proceso de instalación de conexiones y artefactos eléctricos verificando el funcionamiento y bajo estricto control del instructor.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica el funcionamiento de la llave. • Respeto los procesos de seguridad durante el trabajo 	
<p>Módulo 5 Montado de Acometida Monofásica/Trifásico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar un montaje de acometida monofásica-trifásica, verificando de manera práctica</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Señalización en obra de zona de trabajo • Procesos de seguridad e Higiene en el trabajo (Incidente, accidente, acción y condición insegura) Poste de bajada- Cruceta- Medidas- Tipos- Aislador- Tipos- Nicho- Tapa Ande- Jabalina. Cinta aisladora- Precinta- • Materiales y herramientas • Reglamento ANDE <p>Procedimientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimientos del sitio de obra eléctrica. • Despeje y acondiciona el área de trabajo. • Señaliza la zona de trabajo. Medios. Avisos. Informes. • Montaje de poste, crucetas y otros • Maneja materiales y herramientas en el proceso de instalación • Preparado de la ubicación de la acometida monofásica/trifásica- • Armado del equipo según esquema- Fijado del electrodo o jabalina • Llenado de los conductores de la acometida monofásica • Controla con cuidado las conexiones y el funcionamiento <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Los participantes realizarán una práctica indicada por el instructor en una casa en proceso de construcción y deberán esquematizar los procedimientos de instalación, se les facilitará una caja (medidor) para el montaje de acometida de monofásico o de trifásico. Esta práctica estará bajo el estricto control del instructor y siguiendo los protocolos de seguridad y manual de procedimientos.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el proceso de montaje de acometida monofásica-trifásica según los términos técnicos. • Realiza la verificación de acuerdo con los parámetros indicados por el instructor • Cumple con las normas de seguridad en el trabajo 	<p>30 horas</p>
<p>Módulo 6 Conexión de Motor Eléctrico Monofásico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar la conexión de un motor eléctrico monofásico según manual del fabricante.</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potencia • Sección de conductores • Dispositivo de protección • Esquema de conexión- • Caño corrugado • Cargado de conductores <p>según esquema</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conectado del motor al interruptor <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Despeja y acondiciona en áreas de trabajo • Maneja las operaciones principales de procedimientos de instalación • Fijado el caño corrugado y realiza las conexiones • Conecta el motor al interruptor • Verifica el funcionamiento • Controla con cuidado las conexiones y el funcionamiento <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario de Evaluación: Los participantes elaborarán un esquema de instalación de motor eléctrico monofásico probando el funcionamiento.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora una maqueta de instalación • Verifica el funcionamiento de la instalación. • Respeto las normas de seguridad. 	<p>16 horas</p>

Módulo 7 Instalación de Medidor de Consumo de Energía	Objetivo del Módulo: Instalar medidor de consumo de energía según manual	15 horas
	Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • Sección de conductores • Determinación de la línea de alimentación de la Ande • Esquema de conexión • Medidor de consumo Procedimientos: <ul style="list-style-type: none"> • Despeja y acondiciona en áreas de trabajo • Realiza operaciones de instalación según consideraciones técnicas. • Montaje de Medidor y conexiones eléctricas • Conectado de conductores 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario de Evaluación: Los participantes realizarán una instalación de medidor de consumo de energía teniendo en cuenta los procedimientos de seguridad bajo el estricto control del instructor.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza la instalación según el manual. • Verifica su funcionamiento. • Respeta los procedimientos de seguridad. 	
Módulo 8 Proyecto final de Instalación Eléctrica Domiciliaria Monofásica / trifásica	Objetivo del Módulo: Fijar elementos de conexión y maniobra cumpliendo con los requerimientos del diseño y las normas técnicas	25 horas
	Contenidos/ desarrollo: <ul style="list-style-type: none"> • Plano de instalación eléctrica domiciliaria • Sección de conductores • Distribución de cargas • Esquema de conexión • Carátula de Ande • Cálculo de presupuesto • Materiales y herramientas- • Reglamento de Ande • Encuadrado de formato de papel • Dibujo de plano • Trazado del circuito como proyecto • Determinación de sección de conductores y tubos de circuito- Computado de cargas <ul style="list-style-type: none"> • Llenado de carátula de ande según esquema Procedimientos: <ul style="list-style-type: none"> • Despeja y acondiciona en áreas de trabajo • Usa señalización y protección dentro del sitio de obra. • Realiza operaciones de instalación según consideraciones técnicas. • Elabora plano de instalación eléctrica domiciliaria • Maneja los reglamentos de Ande • Realiza cálculo de presupuesto • Doblado de plano. 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario de Evaluación: Los participantes deberán realizar una maqueta sobre los procedimientos de instalación domiciliaria y defenderán con una exposición.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Realiza planos de acuerdo con las características solicitada • Manejo de los procedimientos de instalación • Verifica los cálculos • Respeta los procedimientos técnicos de seguridad 	
Evaluación final		Duración

<p>Escenario: El participante deberá crear un esquema de circuito eléctrico domiciliario utilizando los códigos, respetando el proceso</p> <p>Aplicar el esquema del dibujo de un circuito de una instalación domiciliaria que contenga los siguientes ítems:</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 lámparas de 60w -1 ducha de 5400w -2 aire de 12000 -5 toma corriente de 100w -Tablero principal -Dimensionamiento de T.M y principal para cada circuito donde se demuestre lo aprendido durante el desarrollo de los módulos <p>Criterios de evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza la instalación de circuito eléctrico domiciliario • Manejo de los procedimientos de Instalación • Respeto los procedimientos técnicos de seguridad 	4 horas
---	----------------

Perfil del Egresado:

El egresado será capaz de montar instalaciones eléctricas en domicilios (viviendas, apartamentos u otros), mantenimiento predictivo, preventivo y correctivo implementando protocolos de seguridad, salud e higiene laboral, bioseguridad y sostenibilidad, con ética de acuerdo con los reglamentos y normas vigentes.

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

DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	CANTIDAD
Taladro	Electro percutor 13 mm, mínimo de 500W	2 unidades
Cables	De 1 mm	5 rollos(100mts)
Cables de 2 mm	de 2 mm	1 rollo (100mts)
Cable de 4 mm	de 4 mm	1 rollo (100mts)
Placa de 2 módulos - separado	Material Termoplástico	5 unidades
Placa de 3 módulos	Material Termoplástico	5 unidades
Placa de 1 módulo	Material Termoplástico	5 unidades
Pico de punto combinación escalera	Material Termoplástico	10 unidades
Pico de punto simple	Material Termoplástico	10 unidades
Pico bipolar para ducha y AA	Material Termoplástico	5 unidades
Pico tomacorriente simple	Material Termoplástico	5 unidades
Lámpara incandescente 100 W	Tipo bombilla	5 unidades
Lámpara incandescente 40 W	Tipo bombilla	5 unidades
Lámpara incandescente 25 W	Tipo bombilla	5 unidades
Lámparas LED 9 W	Unidades	10 unidades
Porta lámparas receptáculos acrílicos	receptáculos acrílicos	15 unidades
Tiras borneras N° 4	Unidades	10 unidades
Tiras borneras N° 6	Unidades	10 unidades
Cinta aisladora grande	Grande (mínimo 10mts)	10 unidades
Cinta adhesiva de papel	Grande (mínimo 30mts)	2 unidades
T.M. 10 A.	Unipolar	20 unidades

T.M. 20 A.	Unipolar	20 unidades
T.M. 30 A.	Unipolar	10 unidades
T.M. 2X16 A.	Bipolar	10 unidades
T.M. 3X32 A.	tripolar	10 unidades
Multitester	analógico	5 unidades
Multitester	digital	5 unidades
Pinza	amperométrica digital	5 unidades
Buscapolos	100-500 V 19 CM, mango transparente aislante	12 unidades
Buscapolo electrónico	electrónico para detectar tensión por inducción	1 unidad
Pinza	De fuerza.	5 unidades
Pinza Pela Cable	De uso electricista	10 unidades
Pinza	De corte de 1000v, con mango aislante de fábrica	6 unidades
Pinza	De punta con mango aislante de fábrica	7 unidades
Pinza universal	Metal para empalme y alicate con mango aislante de fábrica	10 unidades
Destornilladores	Plano 3/16 con mango aislante de fábrica	5 unidades
Destornilladores	Cruz 3/16 con mango aislante de fábrica	5 unidades
Cinta	Pasacable, PVC (mínimo 5mts)	5 unidades
Pinza Pela Cable	De uso electricista	10 unidades
Destornillador para electricista	Con vástago forrado - Metal / Plástico	10 unidades
Jabalina	Metal	2 unidades
Puerta Monofásico	De madera y/o metal	2 unidades
Poste (karanda y/o cocotero) y/o caño galvanizado de 2` 1/2	Para bajada de energía.	1 unidad
Caja Presintable Monofásico	Unidad	5 unidades
Paneles para práctica	Para juego de 6 o más cajas de conexión	5 unidades
Caja de Conexión	Unidad	5 unidades
Caja para Llave	Unidad	5 unidades
Caño de Tipo Corrugado ¾	Metro	25 metros
Caño de Tipo Corrugado 5/8	Metro	25 metros
Caño de PVC Electroducto	Metro	3 metros
Llave 1 Punto	Unidad	5 unidades

Llave 2 Punto y Toma	Unidad	5 unidades
Llave 2 Punto y Combinación	Unidad	5 unidades
Llave 3 Punto	Unidad	5 unidades
Ducha	Eléctrica	2 unidades
Tímbr	Eléctrico	2 unidades
Sensor de movimiento	Eléctrico	2 unidades
Medidor	Monofásico	1 unidad
Medidor	trifásico	1 unidad
Reactancia	Análogica	5 unidades
Reactancia	Electrónica	5 unidades
Ventilador	De techo	1 unidad
Fotocélula	Diferentes capacidades	5 unidades
Tablero para 5 TM	Con Borneras	5 unidades
Caja para Fluorescente de 20	Unidad	5 unidades
Caja para Fluorescente de 40	Unidad	5 unidades
Arrancador para Fluorescente	Unidad	10 unidades
Tubo fluorescente de 20	Unidad	5 unidades
Tubo fluorescente de 40	Unidad	5 unidades

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, Reproductor de CD/DVD. Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1
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
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
Aplicaciones informáticas	Las necesarias para el desarrollo del contenido	c/n
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 y/o Convencional	1
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1

	Tiza Blanca y de Colores	c/n
--	--------------------------	-----

C/n: Cantidad Necesaria.

3. Materiales y útiles que se distribuirá 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: Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso).	1 unidad
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1 unidad
Cartuchera de tela tamaño estándar	Con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1 unidad
Remera	De algodón color gris con logo a color MTEySS-SINAFOCAL	1 unidad

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad por Beneficiario.
Guantes	De seguridad de cuero para uso en electricidad, tamaño de acuerdo a cada beneficiario egresado del curso	1 par
Busca polo	100-500 V 19 CM, con mango aislante de fábrica	1 unidad
Multitester	Digital, para medir voltajes de corrientes alternas (CA), de corrientes directas (DC), resistencia, continuidad, temperatura, capacitancia, transistores	1 unidad
Taladro	Electro percutor 13 mm, mínimo de 500W	1 unidad
Pinza	Universal (con mango aislante 1000v)	1 unidad
Cinta	Métrica de 10mts	1 unidad
Cinta	Autovulcanizante de 3 mm	1 unidad
Pinza	De corte de 1000v, con mango aislante de fábrica	1 unidad
Pinza	De punta con mango aislante de fábrica	1 unidad
Pinza	Pela cable, para uso electricista	1 unidad
Destornillador	Plano 3/16 con mango aislante de fábrica	1 unidad
Destornillador	Cruz 3/16 con mango aislante de fábrica	1 unidad
Cinta	Aisladora 10 metros	1 unidad
Caja de Herramienta	Plástica 16 pulgadas, con bandeja interior. Con logos a color del MTEySS-SINAFOCAL	1 unidad

Nombre del curso: Fontanero	
Objetivo General: Instalar accesorios sanitarios de uso doméstico e industrial, utilizando planos sanitarios, herramientas, máquinas y equipos considerando especificaciones técnicas y cumpliendo normas de calidad, seguridad, higiene y ambientales.	
Duración total del curso: 130 horas	Modalidad: Presencial

<p>Módulo 1</p> <p>Preparación e interpretación de Dibujo Técnico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Interpretar informaciones, instrucciones, y documentación técnica relacionada con el montado o mantenimientos, instalaciones de tuberías y de suministro y/o evacuación de aguas según los planos y/o características del lugar.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación y organización del trabajo • Interpretación de plano de instalación sanitaria • abastecimiento y desagüe • Estudio de distribución • Esquema grafica de cámara séptica y pozo ciego <p>- Croquis y planos relacionados: de situación generales, de detalle, plantas, alzados, secciones, simbología y codificación, acotación, orientación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simbología de cañería • Dibujo técnico (plano isométrico). • Distribución de espacios según las medidas del baño. • Proyección de planos isométricos de desagüe cloacal en escala. <p>- Suministro de agua. Agua de consumo humano.</p> <p>- Evacuación de aguas. Redes de saneamiento horizontal y vertical</p> <ul style="list-style-type: none"> • El trabajo y la salud laboral • Gestión de Riesgos laborales • Plan de prevención de incendio • Plan de evacuación • Señalización. Interferencias <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planifica los trabajos de montaje o mantenimiento de tuberías de suministro y/o evacuación de aguas según los planos y/o características del lugar. • Aplica la técnica de mediciones y trazados básicos. • Maneja las operaciones geométricas • Utiliza las aplicaciones de técnica • Planifica acciones de prevención de accidentes 	<p>15 horas</p>
<p>Módulo 2</p> <p>Instalaciones De tuberías</p>	<p>Objetivo del Módulo: Instalar tuberías interpretando las informaciones sobre materiales, equipos y elementos necesarios para el trabajo.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empalme de tuberías. • Empotrado de tuberías. • Estudio de la distribución • Estudio e interpretación del plano sanitario • Usos y manejos de las herramientas básicas. • Procedimientos de seguridad industrial. • Recomendaciones en y fijación de tubos. • Tipos de soldadura plástica y su aplicación. • Instalaciones a la vista y empotrados. • Instalaciones de redes de conexión de agua y desagüe. • Conceptos de tubos o caños. • Tipos de tubos o caños para instalación sanitaria. Clasificación. • Modelos de tubos o caños para instalación sanitaria. • Conceptos de accesorios. • Accesorios y modelos respectivos. • Material de fabricación de accesorios para instalación sanitaria. • Herramientas necesarias para instalación sanitaria. • Interpretación de planos sanitarios (planta e isométrica). <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara máquinas, herramientas y medios auxiliares específicos en donde se vayan a realizar los trabajos de montaje o mantenimiento de tuberías de agua. • Realizar tuberías para suministro y/o evacuación de aguas con las herramientas y equipos 	<p>15 horas</p>

	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta las informaciones dadas • Desarrolla la actividad según los criterios dados • Respeta la secuencia de pasos para la elaboración del trabajo 	
Módulo 3 Montaje y reparación de artefactos	<p>Objetivo del Módulo: Realizar el montaje y mantenimiento de artefactos, así como su reparación y puesta en servicio siguiendo instrucciones, respetando las normas medioambientales.</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de grifos. • Procedimiento de instalación y reparación de grifería general. • Determinación de causas de averías y soluciones. • Cambio y montaje de sifón. • Procedimiento de reparación de tuberías congeladas. • Reparación de cisternas acopladas, compactas y ocultas. • Reparación de averías del depósito y de la tapa abatible. • Reparación de sistema de agua y salidas de agua. • Propiedades de fregaderos y procedimientos para su instalación. • Instalación de calentador eléctrico de inmersión. • Procedimiento para la instalación de un calefón. (Termo calefón) • Procedimiento de instalación del inodoro, el bidé, WC y ducha. • Instalación de caja de agua interna y externa. (Tanque) • Medir cortes y roscas de tubos o caños para instalación sanitaria. • Empalme de caños y accesorios entre sí. Picado de pared y empotrado de caño en instalaciones sanitarias. • Uso correcto de herramientas básicas en instalaciones sanitarias. • Recomendación para macizado de caño empotrado en instalaciones sanitarias. • Reconocimiento de medidas de caños y accesorios para desagüe. (Primario y secundario). • Aplicación del uso de adhesivo plástico en empalme de caños y accesorios. (PVC soldables). • Instalación de circuito de agua corriente y desagües <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasifica los aparatos sanitarios, griferías y equipos complementarios para las instalaciones de suministro y/o evacuación de aguas, tipo de herramientas y maquinaria necesaria para su manipulación • Realiza el montaje o mantenimiento de aparatos sanitarios, griferías y equipos • complementarios tuberías y accesorios, según tipo de unión (mecánica, soldadura o encolada), comprobando su ejecución. • Verifica el funcionamiento de las herramientas y medios para el montaje y mantenimiento de aparatos sanitarios, griferías y equipos complementarios, cumpliendo las medidas de seguridad y salud establecidas <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: Los participantes elaborarán un esquema de montaje e instalación de artefactos según manual probando el funcionamiento del mismo.</p> <hr/> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta las informaciones dadas • Desarrolla la actividad según los criterios dados • Respeta la secuencia de pasos para la elaboración del trabajo 	46 horas
Módulo 4 Diseño y fijación de artefactos	<p>Objetivo del Módulo: Realizar el diseño para la colocación, mantenimiento y fijación de artefactos puestas en servicio siguiendo instrucciones y respetando las normas medioambientales.</p> <hr/> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimiento para la depuración de agua. - Sistema especial de sifonado. Anti retornos. Válvulas de aireación. - Sumideros y canaletas. - Grupos de bombeo de aguas residuales. - Evacuación de aguas. • Redes de saneamiento - Procedimiento para instalación de cisternas de 1000 litros de agua. - Diseño y construcción del reservorio receptor. - Instalación de grifería externa. • Grifos simples y compuestos. Grifos temporizados y electrónicos. Lavabos. Lavamanos. • Estudio de fijación de cisterna en altura. Instalación de tuberías y eje impulsor <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza procedimiento para la depuración de agua • Prepara la instalación de cisternas de 1000 litros de agua. • Instala Grifos temporizados y electrónico <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: Los participantes elaborarán un esquema de montaje e instalación de artefactos según manual probando el funcionamiento</p>	30 horas

	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta las informaciones técnicas • Desarrolla la actividad según los criterios establecidos • Respeta la secuencia de pasos para la elaboración del trabajo 	
Módulo 5 Proyecto de instalación	Objetivo del Módulo: Efectuar operaciones de fijación y comprobación de las tomas y canalizaciones de agua y desagües siguiendo las instrucciones de instalación	20 horas
	Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • Estudio de planos y procedimientos técnicos de la construcción. • Tratamiento de los materiales. • Instalación de caja fuerte y de las llaves de control de fluido. • Fijación de tuberías empotradas de entrada y salida de agua. • Fuentes de energía impulsora de agua. • Instalación de grifería al vacío • Instalación de cámara séptica. • Conexión de pozo ciego o red cloacal. Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> • Maneja planos y procedimientos técnicos de la construcción. • Instala tuberías empotradas de entrada y salida de agua. • Instala cámara séptica 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Trabajo grupal: Los participantes deberán formar grupos luego irán hasta una obra donde identificarán las principales operaciones de fijación de las tomas, las canalizaciones de agua y desagües que habitualmente se realizan en las instalaciones.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta las informaciones técnicas • Desarrolla la actividad según los criterios establecidos • Respeta la secuencia de pasos para la elaboración del trabajo 	
Evaluación final		
Escenario: Los participantes tendrán 2 momentos de evaluación, en la primera deberá completar el ejercitario con preguntas sobre la especialidad. Evaluación práctica (se puede hacer en grupos) En el segundo momento deberán realizar una práctica de aplicación de los esquemas de interpretación, reparación e instalación simulando en una maqueta o dibujo de abastecimiento y desagüe, según designación del instructor Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta las informaciones técnicas • Aplica las informaciones técnicas de manera correcta • Desarrolla las tareas cumpliendo con la secuencia establecida • Valora las prácticas realizadas 		4 horas

Perfil del Egresado:

El egresado será capaz de inspeccionar las tuberías y accesorios regularmente, realizar reparaciones de tuberías y otros cuando es necesario, doblar, cortar e instalar las mismas, realizar el proceso con los sistemas y hacer ajustes de forma segura y siguiendo las normas de seguridad.

Podrá desempeñarse como auxiliar de fontanería o fontanero

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Juego de Baño Completo	Cerámica y/o Porcelana	1 unidad
Taladro	Tipo eléctrico	1 unidad
Tarrajá ½	Metal	5 unidades
Llave de Caño modelo. Stilson o pico loro	Metal	5 unidades
Pinza de Presión o vice grip	Metal	5 unidades
Destornilladores	Plano 3/16 con mango aislante de fábrica	5 unidades
Destornillador	Cruz 3/16 con mango aislante de fabrica	5 unidades

Sierrita. Arco y hoja	Metal	5 unidades
Navaja de Corte.	Metal	5 unidades
Metro	Plegable de 2mts de metal y/o madera	5 unidades
Prensa	Para caño portátil de 1	2 unidades
Cinta	Teflón	25 unidades
Cinta métrica plegable	De madera, 2 mts	10 unidades
T de ½	PVC (soldable y de rosca), polipropileno.	1 unidad
Codo de ½	PVC (soldable y de rosca), polipropileno.	1 unidad
Alma doble de ½	PVC (soldable y de rosca), polipropileno.	1 unidad
Unión doble de ½	PVC (soldable y de rosca), polipropileno.	1 unidad
Llave de Paso de ½	con asiento de cuero	1 unidad
Curva de ½	De Transposición	1 unidad
Grifería Mezcladora	-----	1 unidad
Llave de paso	cromado	1 unidad
Juego completo de grifería	para ducha, baño y lavatorio	1 unidad
Caños	de 50mm PVC rígido y soldable	1 unidad
Codos	50mm x 90° PVC, Liviano	1 unidad
Adhesivo	Plástico	1 unidad
Limpiador/removedor	Para caños PVC 500ml	1 unidad
Tela	Esmeril N.º 180	2 unidades
Estopa	Fibra de algodón 500gr	1 unidad
Ducha	Eléctrica	1 unidad
Termo calefón	De 50 litros	1 unidad
Válvula	Diferentes tamaños	2 unidad
Válvula	De retroceso	1 unidad
Tanque	De 250 litros	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 al 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

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

3. Materiales y útiles que se distribuirán a los participantes al inicio del curso.

Especificación	Características	Cantidad por participantes
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
Chaleco	De Tela Sarga Liviana con logo bordado a color del MTESS-SINAFOCAL con 2 bolsillos	1

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por Beneficiario Egresado
Juego de tarrajas	De metal. medidas 1/2, 3/4 y 1	1
Llave de Caño	Metal. Capacidad mínima de agarre de 38 mm (1. 1/2 pulgadas) y apertura de 66 mm (2. 2/3 pulgadas)	1
Pinza de presión	Metal. Tamaño Mínimo 8 pulgadas	1
Destornillador	Plano 3/16 con mango aislante de fábrica	1
Destornillador	Cruz 3/16 con mango aislante de fábrica	1
Cinta	Métrica 10 mts	1
Prensa	Metal. Portátil. Tamaño mínimo de agarre 1 pulgada	1
Cinta	Teflón medida mínima de 1/2" x 7 mts	1
Adhesivo	Plástico para griferías mínimo 25 grs	1
Arco y sierra	Metal. Mango antideslizante de fábrica	1
Martillo	Tipo mazo de metal con mango antideslizante de fábrica, mínimo de 1 kilo	1

Corta Hierro	De metal mínimo ¾ 25 cm	1
Caja de Herramienta	Plástica 16 pulgadas, con bandeja interior. Con logos a color del MTESS-SINAFOCAL	1

Obs. El kit para cada beneficiario egresado deberá ser entregado en caja de plástico transparente con logotipo MTESS - SINAFOCAL, para una mejor presentación.-

Nombre del curso: Gestor de marketing digital (Community manager)		
Objetivo General: Gestionar las comunidades virtuales con estrategias de marketing planificadas en Empresa.		
Duración total del curso: 180 horas Modalidad: Presencial		
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN POR MÓDULO (HORAS)
Módulo 1 Planificación y/o Preparación de estrategia del Marketing para el trabajo	Objetivo del Módulo: Planificar las actividades y estrategias de marketing, aplicando técnica de preparación y seguridad en el trabajo.	60 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • Community Manager. Rol, perfil y funciones Tareas y responsabilidades del Gestor de Marketing Digital. • Seguridad e higiene Normas de las 5 S Ergonomía • Planificación de estrategia de marketing Proceso de planificación. Conceptos en mercado. Segmentación de mercado. Investigación de mercado. Análisis de datos. Elaboración de Objetivos según empresas. Visión, Misión y Objetivos. Preparación de Público Objetivo. Potenciales Clientes digitales, Tipos de clientes y Tendencias. Preparación de plan de acción según el Público Objetivo • Control de los equipos informáticos Computadora Auricular y micrófono Mantenimiento de los equipos Herramientas de la comunicación digital Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> • Aplica las tareas y responsabilidades del gestor de Marketing Digital • Aplica la técnica de los procedimientos en la preparación del ambiente de trabajo • Elabora Objetivo según Empresa y los Público metas • Elabora Plan de acción según público metas • Implementa estrategias de control de los equipos informáticos 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de planificación de un plan de acción de trabajo con estrategias, preparando el lugar con criterios de seguridad. Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Elabora un plan de acción según público Objetivo • Valora las tareas y responsabilidades, apoyado en el perfil del Gestor de Marketing Digital • Analiza las herramientas digitales adecuadas para sus gestiones • Aplica las 5 S • Respeta las normas de seguridad durante la preparación del trabajo 	
Módulo 2 Gestión de las redes y de campañas de publicidad en línea	Objetivo del Módulo: Gestionar comunidades virtuales de manera eficiente, respetando las normas y la ética profesional.	60 horas

<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redes Sociales. <p>¿Qué es una red social?</p> <p>Tipos de redes sociales.</p> <p>Campañas Publicitarias en las redes.</p> <p>Comunicación Digital Objetivo y Herramientas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de plataformas y aplicación de las principales redes sociales. <p>Aplicaciones de las herramientas on-line.</p> <p>Introducción a la web 2.0., 3.0 y 4.0</p> <p>Nueva gestión de clientes: CRM y CV</p> <p>CRM en la práctica. Medición de la fidelidad: LTV.</p> <p>Cambios en la relación con el cliente: mercados y clientes.</p> <p>Marketing Digital 'Conceptos, Utilidades</p> <p>Marketing en buscadores.</p> <p>SEO, SEM Y SMO</p> <p>Herramientas utilizadas en Marketing digital.</p> <p>Plataforma. Tipos de plataformas. Creación de anuncio en la plataforma</p> <p>Publicidad. Tipos. Usos. Herramientas publicitarias</p> <p>Estrategias de venta: Cómo vender más en Internet</p> <p>Estrategia de marketing en medios sociales.</p> <p>Moderación y Gestión de Contenidos en las comunidades virtuales.</p> <p>La importancia de los contenidos en una comunidad o red social.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto Legal y propiedad intelectual <p>Leyes y políticas de comercio virtual Nacional e internacional</p> <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneja herramientas de las comunidades virtuales. • Elabora anuncios publicitarios. • Gestiona comunicación asertiva en la red. 	
<p>Evaluación del módulo</p>	
<p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de actividades de comunidades virtuales con ética y en forma eficiente.</p>	
<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora anuncios virtuales. • Diferencia los estímulos positivos y negativos en los anuncios virtuales. • Reconoce las buenas y malas prácticas en los dominios de las herramientas digitales. • Establece una comunicación fluida con los otros sectores, personas o departamentos de la empresa vinculados con la función. • Respeta los aspectos legales. 	
<p>Módulo 3</p> <p>Cierre y control</p> <p>Objetivo del Módulo: Evaluar de manera crítica las acciones realizadas en el día en el dominio de las herramientas tecnológicas</p> <p>Contenidos:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control final de las herramientas informáticas y de los anuncios publicitarios • Evaluación de los trabajos realizados • Redacción de informes: Lo que se debe evitar, Lo que se debe practicar • Estado de las herramientas informáticas • Trabajos asignados: <p>a. realizados</p> <p>b. no realizados</p> <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el control analizando y midiendo las métricas de marketing para poder hacer ajustes en la planificación. • Elabora informe final sobre el avance de los trabajos realizados (Control y chequeo de las herramientas informáticas) <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de control sobre las herramientas informáticas y anuncios publicados en la red.</p>	<p>55 horas</p>

Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta el control de las herramientas informáticas y los anuncios publicitarios • Redacta informes • Valora el trabajo concluido • Resuelve la situación planteada en el ambiente laboral de acuerdo a las pautas establecidas por la empresa • Comunica a sus superiores las situaciones de difícil solución utilizando los canales de comunicación establecidos para tal fin • Actualiza permanentemente su conocimiento con el fin de utilizarlos como recursos 	
Evaluación Final	
Escenario: Cada participante deberá presentar un caso práctico de estrategia de marketing para una empresa teniendo en cuenta la gestión de las redes y de campañas de publicidad en línea. Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Elabora un plan de acción según público Objetivo • Analiza las herramientas digitales adecuadas para sus gestiones • Elabora anuncios virtuales 	5 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de construir y administrar la comunidad online y gestionar la identidad y la imagen de la empresa o marca, creando y manteniendo relaciones estables y duraderas con sus clientes a través del internet.

Podrá desempeñarse como Gestor de Marketing Digital, Community Manager, CM o responsable de la comunidad de internet.

1. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje.

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 × 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 × 768 píxeles (XGA). Puerto VGA/HDMI, Audio, Video, S-Video, USB. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Corrección trapezoidal. Zoom óptico.	1 unidad
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruido: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimediales, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	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

2. Materiales de consumo y útiles que se proveerá a los participantes al inicio del Curso

Especificación	Características	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral), el mismo estará compuesto por: <ul style="list-style-type: none"> 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
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTEySS-SINAFOCAL	1

Nombre del curso: Horticultor Orgánico		
Objetivo General: Cultivar hortalizas orgánicas, utilizando recursos naturales existentes, mediante el dominio del conocimiento y la práctica.		
Duración total del curso: 220 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Emprendedorismo	Objetivo del Módulo: Identificar conceptos básicos y habilidades de un emprendedor, así como aspectos de la creación de una micro empresa	10 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Características Emprendedoras Personales • Plan de Negocios ¿qué es y para qué sirve? • Estructura del Plan de negocios • Sistema Financiero • Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa) • Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Planificación Estratégica • Generación de Ideas de Negocios • Costo de producción • Costo fijo y variable • Metas financieras • Presupuesto 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: En un caso práctico de un emprendimiento planificar la estrategia de marketing del pequeño negocio o microempresa	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica un plan de negocio aplicando el marketing mix • Confecciona el presupuesto aplicando principios financieros 	

<p>Módulo 1</p> <p>Planificación de la huerta con Abonera</p>	<p>Objetivo del Módulo: Planificar una huerta con abonera utilizando los recursos naturales existente en la zona</p>	<p>50 horas</p>
	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Procedimentales</p> <p>Planificación de la huerta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de listas de hortalizas a cultivar • Elección del lugar • Protección del lugar • Sistema de regadío • Orientación y tipos de tablones <p>Preparación de la Abonera o compost.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección del lugar • Remoción del suelo • Riego • Carga de capas de materias orgánica • Verificación constante • Colado para el uso 	
	<p>Evaluación del módulo:</p>	
	<p>Escenario: En una evaluación práctica los participantes deberán planificar una huerta con abonera, según indicaciones del instructor.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona el lugar adecuado • Ubica el sistema de protección del lugar • Planifica el sistema de regadío • Planifica el lugar para la abonera • Planifica correctamente la carga de materia orgánica para el compostaje 	

<p>Módulo 2 Preparación de suelo y almácigo</p>	<p>Objetivo del Módulo: Preparar el suelo para una fertilización óptima aplicando los nutrientes necesarios para la siembra</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El suelo: características físico-químicas, capacidad de absorción y retención de agua; erosión y contaminación del suelo. • Degradación y conservación de suelos. • Dinámica del agua en el suelo. • Influencia de la topografía y del laboreo en el balance hídrico y en la erosión. Objetivos del laboreo. • Sistemas de manejo de suelo en agricultura ecológica • Criterios de selección • Necesidades nutritivas de los cultivos. • Los elementos esenciales. • Fertilización mineral: Tipos de minerales naturales autorizados en agricultura ecológica, riqueza, características y forma de empleo. • Fertilización orgánica: tipos, épocas de aplicación, cálculo de necesidades <p>Procedimentales</p> <p>Preparación de suelo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza del lugar • Análisis de suelo • Mullir o aireado del suelo • Abonado del suelo según resultado de laboratorio • Nivelado del suelo <p>Preparación de Almacigo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar maceraciones • Removido del suelo • Abonado • Nivelado • Desinfección • Selección de semillas • Siembra de semillas • Cuidados culturales <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: En una situación práctica los participantes deberán preparar los almácigos y realizar la siembra según instrucciones del Instructor</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara correctamente el suelo • Realiza el desinfectado • Utiliza los nutrientes necesarios • Selecciona las semillas • Realiza correctamente el sembrado 	<p>50 horas</p>
<p>Módulo 3 Siembra en tabloncillos y cuidado de las plantas</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar siembra en tabloncillos, aplicando los métodos y los cuidados que requiere una huerta orgánica</p> <hr/>	<p>70 horas</p>

Contenidos/ desarrollo:

Conceptual

- Especies y variedades comerciales: características botánicas y fisiológicas, fenología.
- Rotaciones, asociaciones y policultivos; sus relaciones con el medio de cultivo (clima y suelo).
- Métodos de propagación.
- Primeros cuidados de los cultivos ecológicos tras la siembra, plantación y/o trasplante.
- Necesidades hídricas de los cultivos
- Sistemas de riego: riego a pie o por gravedad; Riegos a presión, riego por aspersión.
- Clasificación de los agentes causantes de daños en los cultivos ecológicos.
- Agentes bióticos. Clasificación. Descripción e identificación.
- Plagas, enfermedades y malas hierbas más frecuentes. Clasificación, descripción y daños que producen.
- Agentes abióticos: clasificación, descripción e incidencia.
- Fisiopatías más frecuentes: factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo).
- Normativa de seguridad en el trabajo y técnico sanitaria sobre fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas y productos fitosanitarios, sus limitaciones de empleo, plazos de seguridad y niveles tolerables de residuos

Procedimental

Preparación de tablonces

- Marcado de distribución de tablonces
- Marcado de camineros
- Removido del suelo
- Abonado superficial
- Nivelado de tablonces

Siembra y cuidado de las plantas

- Definición de tipos de siembra a realizar (directa o trasplantado)
- Selección de semillas
- Colocado de sistema de regadío
- Siembra (al voleo, en hoyo, surco)
- Riego
- Liberar de yuyos y plagas (cuidado de las plantas)
- Trasplante de los plantines

Enfermedades de las hortalizas

- Principales plagas y enfermedades que atacan las hortalizas.
- Métodos de control físico y natural
- Formas de aplicación.
- Equipos utilizados para su aplicación.
- Control de enfermedades. Control natural. Medidas preventivas.
- Fungicidas naturales y /o a base de extractos naturales. Nematicidas naturales

Preparación de plaguicida

- Determinación de la fórmula (insecticida, funguicida)
- Dosificación de la mezcla
- Preparado del caldo
- Limpieza del equipo (utensilios utilizados)

Evaluación del módulo

Escenario: En un caso práctico los participantes deberán preparar los tablonces, y realizar el trasplante de los plantines aplicando los cuidados y métodos de siembra.

Criterio de evaluación:

- Realiza la preparación de los tablonces
- Aplica los métodos de siembra
- Realiza el trasplante de plantines
- Identifica los platines a ser trasplantados

Según su variedad

Según etapa de crecimientos

- Realiza con todos los cuidados el trasplante
- Identifica afecciones de las hortalizas

Módulo 4
Cosecha y
comercialización

Objetivo del Módulo: Aplicar técnicas de cosecha identificando el estado de maduración y tratamiento que requiere una producción y comercialización eficaz de las hortalizas

30 horas

<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <p>Cosecha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maduración de los frutos • Momento de Cosecha • Cuidados que se requieren para las hortalizas cosechadas <p>Procedimentales</p> <p>Cosecha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recolección y manipulación en el campo • Técnicas de Recolección • Selección de las hortalizas a cosechar (conocer las características o etapa de maduración de las hortalizas) <p>Comercialización</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estudio del mercado • Clasificación de las hortalizas • Embalado del producto 	
Evaluación del módulo	
Escenario: En un supuesto practico los participantes deberán explicar las técnicas de recolección y manipulación de las hortalizas a ser cosechadas y su comercialización	
<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los frutos a cosechar • Utiliza las técnicas para la cosecha • Realiza los cuidados que requiere la hortaliza cosechada • Clasifica las hortalizas cosechadas 	
Evaluación final	Duración
<p>Escenario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los participantes deberán presentar un trabajo grupal (no más de cuatro integrantes) y exponer en forma oral con todos los participantes los procesos realizados y/o requeridos desde la planificación hasta la comercialización de las hortalizas y/o cultivos de la huerta <p>Criterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta el trabajo en tiempo y forma • Explica claramente los procesos realizados • Explica secuencialmente los procesos • Utiliza vocabularios técnicos 	10 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de cultivar hortalizas orgánicas aplicando criterios de buenas prácticas agrícolas, rentabilidad económica y cumpliendo con la normativa aplicable de protección medioambiental, de control de calidad, seguridad alimentaria, de productos fitosanitarios y prevención de riesgos laborales

Podrá desempeñarse como trabajadores agrícolas en horticultura, horticultores

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Semillas	De diversas especies hortícolas	500 gs.
Fungicida	Natural	5 litros
Nematicida	Natural	5 litros
Insecticida	Casero o natural	10 litros
Fertilizantes	Orgánicos	5 litros
Sustratos	para almácigos	50 kg
Media sombra	Color negro 75%	90 metros
Postes	De madera, para cercado y colocación de media sombra mínimo 2,20mts	15
Postes	Para cercado perimetral 1,50mts	15

Alambrado perimetral	Tejido alambre de 1 metro de altura	80 metros
Alambre liso	Para tensar media sombra	5 kg
Alambre	De trinka	2 kg
Pulverizador	Mochila, mínimo de 10lts	2 unidades
Pala	Media punta, dimensiones 35 x 15 x 5 cm. con mango de madera con empuñadura de metal y/o plástico	5 unidades
Azada	De metal, dimensión mínima 225 x 205 x 38cm, con mango de madera y/o galvanizado	5 unidades
Machete	Con mango de madera o plástico, dimensión 59 x 7 cm.	5 unidades
Rastrillo	De metal, mínimo de 12 dientes, con mango de madera y/o galvanizado	10 unidades
Macetas	Plástico, diferentes tamaños	100 unidades
Regadera	Manual plástico y/o metal mínimo de 5 lts	5 unidades
Escardillo	De metal con mango de madera	5 unidades
Carretilla	Con mango y caja metálica rasa redonda, capacidad mínima 50lts, rueda inflable	2 unidades
Guantes	Goma para siembra	50 unidades
Manguera	De plástico, de ¾ pulgada	50 metros
Navajas para cortes	de metal	5 unidades
Bandejas	De isopor y/o plástico mínimo de 128 células	5 unidades

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

c/n: Cantidad Necesario.

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

3. Materiales y útiles que se distribuirá 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
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
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTEySS- SINAFOCAL	1 por participante

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por Beneficiario
Pala	Media punta, dimensiones 35 x 15 x 5 cm. con mango de madera, con empuñadura de metal y/o plástico	1
Azada	De metal, dimensión mínima 2,25 x 205 x 38mm, con mango de madera o galvanizado	1
Carretilla	Con mango y caja metálica rasa redonda, capacidad mínima 50lts, rueda inflable	1
Machete	Con mango de madera o plástico, dimensión 59 x 7cm.	1
Rastrillo	De metal, mínimo de 12 dientes, con mango de madera y/o galvanizado	1
Herramientas para jardín	juego de mínimo tres piezas, Metal, con mango de madera y/o forrado de plástico	1
Regadera	Manual, plástico y/o metal mínimo de 5 lts, con logotipo MTESS - SINAFOCAL	1
Bandejas	De isopor y/o plástico mínimo de 128 células	2
Guantes	De cuero	1 par

Obs. Para una mejor presentación, el kit deberá estar dentro de la carretilla en su totalidad y la misma deberá contar con el logotipo MTESS - SINAFOCAL

Nombre del curso: Horticultura Sustentable Hidropónica		
Objetivo General: Manejar cultivos en condiciones de hidroponía, aplicando normativa y protocolos de calidad, cumpliendo normas de higiene de trabajo seguro y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)		
Observación: Para este curso se deberá contar con la infraestructura adecuada y los requisitos mínimos en cuanto a estructura, cercado e invernadero		
Duración total del curso: 230 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN POR MÓDULO (HORAS)

Módulo 1
Principales características de los cultivos

Objetivo del Módulo: Reconocer las principales características de los plantas, hortalizas y sistemas de cultivo, atendiendo las enfermedades y plagas que pueden afectar a los mismos en su desarrollo y crecimiento con el control fitosanitario correspondiente.

45 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Las plantas

- Identificación de las plantas.
- La semilla. La raíz. El tallo. La hoja. La flor. El fruto.
- Fisiología.
- El agua.
- La transpiración.
- La fotosíntesis.
- La respiración

Hortalizas. Generalidades

- Definición.
- Composición de las hortalizas: Agua, Glúcidos, Vitaminas y minerales, Lípidos y proteínas, Valor Calórico, Fibra dietética.
- Tipos de hortalizas:
 - Según hojas
 - Según raíces
- Conservación y almacenamiento:
 - Tiempo de almacenamiento
 - Temperaturas
 - Tipos de recipientes
- Las hortalizas y sus valores nutricionales:
 - Carbohidratos
 - Proteínas
 - Vitaminas y minerales
 - Fibras
- Las hortalizas y su agrupación por colores:
 - Morado
 - Rojo
 - Naranja y amarillo
 - Verde
 - Blanco

Enfermedades y plagas.

- Hongos.
- Daño en hojas.
- Bacterias.
- Manchas foliares
- Pudriciones.
- Plagas.
- Insectos y arácnidos.
- Moluscos y crustáceos.
- Animales silvestres.
- Malezas.
- Aspersores manuales. Tipos. Partes. Mantenimiento.
- Elementos de protección.
- Aplicaciones de agroquímicos.

Nociones de la hidroponía

- ¿Qué es la hidroponía? Importancia. Historia. Sistemas y cultivos hidropónicos
- Nutrición hidropónica: Nutrientes. Nutrientes menores.
- Micro elementos. Otros elementos
- Soluciones Nutritivas. Tradicionales En menor proporción. En mayor proporción.
- Materias primas para hidroponía. Calidad de la materia prima. Proveedores. Laboratorios.
- Sistema de obtención
- Infraestructura necesaria
- Importancia del invernadero para hidroponía
- Sistema de estufa. Sistema de germinación
- Comercialización

Sistemas de Cultivo

- Elección del Suelo. Análisis Químico. Análisis Físico. Cartas de Suelos.
- Cultivo de Plantas. Cultivo al aire libre. Cultivo al abrigo.
- La Siembra.
- Semillas.
- Estacas.
 - Reproducción Vegetativa. Acodo. Injerto. Almácigo. Realización. Ubicación. Canteros. En Invernadero. En Exterior.
 - Manejo del suelo. Natural y Químico. Degradación del suelo. Físico Química. Biológica. Erosión. Contaminación.
 - Poda. Raleos. Clareos y Resiembras.
 - Limpieza y Mantenimiento.

Nutrientes

- La fertilización foliar
- Plan de fertilización orgánica
- Control fitosanitario
- Mancha de alternaria (tomate y pimentón)
- Pudrición bacteriana de frutas (tomate y pimentón)
- Golpe de sol (tomate y pimentón)
- Etapas de cultivo
- Etapa de semillero
- Etapa de siembra o trasplante a fructificación
- El riego en horticultura
- Cálculo de soluciones nutritivas
- Sustrato de cultivo y manejo de cultivos sin suelo
- Climatización de invernaderos e iluminación
- Gestión integrada de invernaderos climatizados
- Protección vegetal en cultivo protegido
- Control integrado de plagas y enfermedades
- Identificación de plagas y enfermedades
- Manejo de cultivo horticolas en invernadero

Procedimentales:

- Demuestra las composiciones de las hortalizas para el autoconsumo.
- Realiza una demostración de los diferentes cultivos de plantas en atención a la infraestructura necesaria.
- Maneja las enfermedades y plagas que afectan a las plantas.

	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El Instructor realizará una evaluación con selección múltiple, con una sola respuesta correcta y con dos intentos de una duración de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneja los planes de fertilización orgánicas en las etapas de cultivo. • Identifica los sistemas de cultivo hidropónico y reproducción vegetativa. • Valora el control integrado de plagas y enfermedades. • Selecciona las soluciones nutritivas para el adecuado crecimiento y desarrollo de las plantas. 	
<p>Módulo 2</p> <p>Instalaciones y estructuras para cultivo hidropónico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Verificar las instalaciones y estructuras para un sistema de cultivo hidropónico, utilizando las técnicas de armaje, montaje y preparación del terreno para la futura distribución de las plantas.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <p>Plataforma hidropónica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación del terreno • Preparación del cultivo • Cámara de germinación • Tipos de cámara para germinación • Armaje del invernadero • Perímetro • Tipos de invernaderos • Invernadero acorde al clima • Plataforma del sistema hidropónico • Características del sistema hidropónico • Preparación de la plataforma hidropónica: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Nivel I pos-germanización ◦ Nivel II con follaje brote ◦ Nivel III con follaje de brote medio ◦ Nivel IV con follaje Z <ul style="list-style-type: none"> • Distribución adecuada para la muda de las plantas • Distribución del sistema hídrico • S-Termostato • S-Thimmer • Sistema de Ventilación • Contaminación • Sistema de protección UV <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara el terreno del cultivo. • Realiza el armaje del invernadero. • Elabora las diferentes cámaras para germinación. • Prepara la plataforma hidropónica de acuerdo a los diferentes niveles. • Realiza la distribución del sistema hídrico y muda de plantas. 	<p>15</p>
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de instalación y/o verificación de las estructuras de la plataforma del sistema hidropónico.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica el terreno donde se conforma el sistema hidropónico. • Realiza el cálculo del perímetro del terreno. • Ejecuta las instalaciones y estructuras del sistema hidropónico. • Verifica las instalaciones de las estructuras del sistema hidropónico. 	
<p>Módulo 3</p> <p>Sistema de cultivos hidropónicos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar cultivos de hortalizas en sistema hidropónico, aplicando las técnicas de cultivo, para el aprovechamiento de las épocas de siembra, plantación y cosecha.</p> <p>Contenidos:</p> <p>Conceptuales:</p> <p>Innovación del cultivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las plantas - Elementos constitutivos de la unidad hidropónica - El medio ambiente hidropónico - La solución nutritiva medición - Formulación de los nutrientes - Montaje de unidades hidropónicas con raíces en solido - Sistemas hidropónicos en líquido - Sistemas hidropónicos en gaseoso - Instalaciones e instrumentos - Cultivo hidropónico de hortalizas de frutos - Cultivo hidropónico de hortalizas de hojas 	<p>120 horas</p>

- Cultivo hidropónico de hortalizas raíces comestibles
- Cultivo hidropónico de hortalizas leguminosas
- Cultivo hidropónico de hortalizas crucíferas
- Cultivo de plantas aromáticas
- Cultivo hidropónico de plantas ornamentales
- Cultivo hidropónico de plantas frutales
- Cultivo de forraje verde hidropónico
- Sanidad de los cultivos hidropónicos
- Manejo y control de plagas

Técnicas de la hidroponía

- Ventajas
- Inconvenientes
- Requisitos necesarios para cultivo
- Tipos de invernadero y dotaciones
- Material vegetal de partida
- Cabezal de fertirriego
- Calidad del agua de riego
- Suministro constante de agua
- Sustratos
- Soluciones nutritivas macro y micro.
- Drenajes
- Tratamiento del agua

Procesos preparatorios

- Semillas. Compra y almacenamiento. Clasificación: polinizada, híbrida, capsula, desinfectada, empaqueta al vacío, germinada, aprovechable, de cosecha propia
- Rotación de cultivos
 - Raíces
 - Coles
 - Otras
- Cavado: Pala apropiada, Día apropiado, Suelo fértil, Dejar el suelo aterronado, No elevar el subsuelo a la superficie
- Tipos de abonos: con estiércol, con cal, verde, humus de lombriz, de procedencia animal, foliares.

Sustratos

- Proceso de formación del sustrato.
- Fragmentación de las rocas.
- Acumulación de materia orgánica.
- Desarrollo de vida no vegetal.
- Maduración del sustrato.
- Composición del sustrato.
- Materia mineral.
- Materia orgánica.
- El agua del sustrato.
- El aire del sustrato.
- Estructura granular o migajosa

Cultivo de hortalizas paso a paso

- Siembra. Siembra en invernadero: Recipiente, Compost, Protección, Calefacción, Agua e iluminación, Plantación, Endurecimiento.
- Hortalizas de cosecha propia.
- Época de siembra
- Época de plantación
- Época de cosecha
- Berenjena: Características de las semillas, Características del suelo, Siembra y plantación, Cuidados del cultivo, Variedades, Problemas.
- Acelga: Características de las semillas, Características del suelo, Calendario, Variedades.
- Remolacha: Características del suelo, Cuidados del cultivo, Recolección, Variedades: Esféricas, Rojizas, Amarillentas, Cilíndricas, Largas. Problemas de Mosca minadora, Chamuscado de las raíces, Podredumbre del corazón, Espigado, Salpicado amarillento, Punteado de la hoja, Dentado
- Coles: Claves del éxito, Plantación, Siembra, Problemas de las coles: Mal blanco, Mosca de la col, Ceutorrinco, Hernia de la col, Blanco de la col, Tallo de alambre, Podredumbre negra, Punteado de las hojas, Cogollo estrangulado, Orugas de la col, Palomas, Coles repollo sin cogollos, Babosas y caracoles, Cogollos divididos, Coles Bruselas huecas, Mariposa de la col, Deficiencia de manganeso, Deficiencia de boro, Pulguilla de la colza.
- Repollo: Tipos, Características de las semillas, Siembra y plantación, Cuidados del cultivo, Recolección, En la cocina, Variedades: Primavera, verano.
- Locote: Características de las semillas, Características del suelo, Siembra y plantación, Variedades, Calendario, Problemas: Araña roja, Afidos, Podredumbre Apical.
- Zanahoria: Características del suelo, Siembra, Cuidados del cultivo, Calendario, Recolección, Variedades: Raíz corta, intermedia y larga. Problemas: Mosca de la zanahoria, Picado negro, Ápice verdoso, Quemadas, Raíces pequeñas Dentadas, Enano multicolor, Cancro de la crivía. Seccionadas, Hepialidos.
- Apio: Características de las semillas, Características del suelo, Cuidados del cultivo, Calendario, Variedades: Zanja,
 - Auto-blanqueantes. Problemas del apio: Viruela del apio, Espigado, Babosas caracoles, Podredumbre, Agrietado.
- Puerro: Características de las semillas, Siembra y plantación, Cuidados del cultivo, En la cocina, Variedades: Tempranas, Temporada y Tardías.
- Lechuga: Tipos, Características, Siembra, Cuidados del cultivo, Recolección, En la cocina, Variedades: Hoja lisa, hoja rizada, hoja suelta. La técnica de la lechuga, Problemas de la lechuga: Falso mildiu, Espigado, Sin cogollos, Manchas, Babosas, Pulgón de la raíz, Oruga, Noctuela, Mosaico, Podredumbre.
- Calabaza: Características, Siembra y plantación, Cuidados del cultivo, Características del suelo, En la cocina, Variedades: Calabaza común, calabacín, calabazas, calabaza grande.
- Cebollas a partir de semillas: Características, Siembra y plantación, Cuidados del cultivo, Características del suelo, Calendario, Variedades: Bulbo, Ensalada, Encurtir. Problemas de las cebollas: Mosca de las cebollas, Hojas marchitas, Espigado, Anguilula, Podredumbre blanca, División, Carbón, Roya, Cuello de toro.

- Batata: Características de las semillas, Plantación, Cuidados del cultivo, Variedades: Muy tempranas, Tempranas, Cultivo Principal.
- Rábano: Características de las semillas, Siembra, Cuidados del cultivo, Recolección, Calendario, Variedades: verano, globular, intermedio, largo, invierno.
- Espinaca: Siembra, Recolección, Calendario, Variedades, Problemas de las espinacas: Punteado de las hojas, Mildiu de la espinaca, Espigado.
- Tomate de invernadero: Características, Siembra y plantación, Cuidados del cultivo, Variedades
- Tomate al aire libre: Características, Siembra y plantación, Características del suelo, Recolección, Variedades.
- Nabo: Siembra, Cuidados del cultivo, Variedades: Tempranas, cultivo principal. Problemas: Mosaico del nabo, Corazón oscuro, Picado negro, Podredumbre húmeda.
- Perejil: Siembra, Producción, Recolección, Plagas.
- Ajo: Siembra y producción, Recolección.

Procedimentales:

- Maneja las ventajas e inconvenientes de las técnicas de hidroponía.
- Realiza cultivos de hortalizas en sistema hidropónico.
- Aplica las técnicas de cultivo.
- Realiza una demostración de las épocas de siembra, plantación y cosecha.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de cultivo de hortalizas en sistema hidropónico.

Criterio de evaluación:

- Selecciona los insumos a utilizar según requerimiento de cultivo hortícola hidropónico.
- Prepara soluciones nutritivas según especie hortícola a cultivar.
- Ejecuta control de plagas y enfermedades según instrucciones técnicas.

Objetivo del Módulo: Establecer medidas preventivas durante el cultivo, aplicando diversos cuidados y protecciones para el control de plagas, enfermedades y trastornos generales.

Módulo 4
Precauciones
durante el
crecimiento

30 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Preparación del nitrato

- Nutrición mineral
- Fertilizantes. Mezcla de fertilizantes. Producción de superfosfatos.
- Muestreo de suelos.
- Instrumental. Calador de Suelos. Taladro. Pala. Calador. Calador de bolsa.
- Preparación de la muestra.

Medidas preventivas

- Escoja con prudencia
- Prepare el suelo correctamente
- Practique la rotación de cultivos
- Evite la superpoblación
- Elimine las malas hierbas y los desperdicios
- Elimine las plantas gravemente infectadas
- Abone y riegue correctamente
- Trate los problemas lo más pronto posible
- Prepare un pequeño botiquín

Trastornos generales

- Viento
- Helada
- Sombra
- Abonado deficiente
- Riego deficiente
- Deficiencia de elementos traza
- Riego Excesivo
- Deficiencia de abono orgánico
- Lluvia intensa seguida de sequía

Plagas y enfermedades generales

- Áfido
- Tijeras
- Gatos
- Pájaros
- Hongos del semillero
- Plagas del suelo:
 - Babosas y caracoles
 - Típulas de las huertas
 - Miriápodos
 - Oniscídeos
 - Noctuela
 - Gusano raedor

El cuidado del cultivo

- Aclareo
- Trasplante
- Desherbaje
- Nutrición
- Riego
- Acolchado
- Pulverización
- Protección del cultivo
- Recolección
- Almacenamiento

Procedimentales:

- Realiza medidas preventivas durante el cultivo.
- Aplica diversos cuidados y protecciones para el control de plagas, enfermedades y trastornos generales.
- Prepara el suelo correctamente.
- Practica la rotación de cultivos.
- Evita la superpoblación.
- Elimina las malas hierbas y los desperdicios.
- Elimina las plantas gravemente infectadas.
- Abona y riega correctamente.
- Trata los problemas lo más pronto posible.
- Prepara un pequeño botiquín.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de cuidado y control de plagas y enfermedades o trastornos generales para el cultivo.

Criterio de evaluación:

- Emplea medidas preventivas durante el cultivo.
- Prepara el suelo correctamente.
- Prepara un pequeño botiquín.

Módulo 5
Proceso de
Cosecha y Pos-
cosecha

Objetivo del Módulo: Recolectar los productos de cultivo al momento de la cosecha, evitando los daños o lesiones mecánicas durante el manipuleo para su almacenamiento, transporte y embalaje correctos.

15 horas

Contenidos/ desarrollo:**Conceptuales:****Cosecha.**

- Tipo de productos frescos.
- Maduración de los frutos.
- Momento de cosecha.
- Recolección y manipuleo en el campo.
- Técnicas de recolección.
- Influencia del manejo pre-cosecha.
- Factores del mercado.

Pos-cosecha.

- Causas de las pérdidas pos-cosecha.
- Fisiología de los productos frescos en la pos-cosecha.
- Daños sufridos pos-cosecha.
- Lesiones mecánicas durante el manipuleo.
- Daños ocasionados por enfermedades y plagas.
- Tratamientos pos-cosecha.

Almacenamiento.**Embalajes.**

- Necesidad del embalaje.
- Selección de embalajes para productos frescos.
- Locales y equipo de embalaje.

Transporte después de la cosecha.

- Pérdidas durante el transporte.

Procedimentales:

- Recolecta los productos de cultivo al momento de la cosecha.
- Evita los daños o lesiones mecánicas durante el manipuleo.
- Almacenamiento con cuidado los productos para su embalaje y transporte.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico cosecha y pos-cosecha de productos.

Criterio de evaluación:

- Recolecta los productos de cultivo al momento de la cosecha.
- Maneja con cuidado los productos evitando los daños o lesiones mecánicas.
- Realiza el correcto almacenamiento de los productos.
- Selecciona el embalaje para el transporte de productos frescos.

Evaluación Final**Escenario:****5 horas**

Cada participante deberá presentar la creación de un sistema hidropónico de cultivo, según especie hortícola a cultivar e instrucciones dadas por el instructor.

Criterios de evaluación:

- Maneja las ventajas e inconvenientes de las técnicas de hidroponía.
- Selecciona los insumos a utilizar según requerimiento de cultivo hortícola hidropónico.
- Prepara soluciones nutritivas según especie hortícola a cultivar.
- Ejecuta control de plagas y enfermedades según instrucciones técnicas.
- Realiza medidas preventivas durante el cultivo.
- Recolecta los productos de cultivo al momento de la cosecha.

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de realizar el manejo de cultivos en hidroponía, así como de estructuras de soporte para cultivos hidropónicos. Así como manipular plantas para su establecimiento, realizando riegos y monitoreando estado fitosanitario de los cultivos hidropónicos.

Podrá desempeñarse como Operario de Manejo de cultivo hidropónico, en el sector agrícola realizando las diversas labores de manejo de cultivos de hidropónicos, para distintas especies y variedades de uso agrícola, pudiendo ser en empresas de cultivos hidropónicos de diverso tamaño o teniendo también la posibilidad de crear su propio negocio como productor/a independiente.

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Cinta métrica	manual de 5 mts.	5 unidades
Fungicida	Natural	5 litros
Nematicida	Natural	5 litros
Insecticida	Casero o natural	10 litros

Fertilizantes	Orgánicos	5 litros
Sustratos	para almácigos	50 kg
Aplicador fertilizante	Manual.	5 unidades
Medidor de nutrientes	Manual	5 unidades
Medidor de fertilizantes	Manual	5 unidades
Zapapico	De acero carbono, lamina de tamaño 4, mango de madera de 90cm, con buje de plástico	5 unidades
Plantador	De punta reforzada, de dos manos	5 unidades
Escoba metálica	regulable, con mango de madera, mínimo de 18 dientes	5 unidades
Removedor de parcelas	Uso profesional para huerta	2 unidades
Pala moledora	Uso profesional para huerta	2 unidades
Trasplantador	Punta acero alto carbono, mango de madera, mínimo de 6	5 unidades
Pulverizador	Mochila, mínimo de 10lts	2 unidades
Pala	Media punta, dimensiones 35 x 15 x 5 cm. con mango de madera con empuñadura de metal y/o plástico	5 unidades
Azada	De metal, dimensión mínima 225 x 205 x 38cm, con mango de madera y/o galvanizado	5 unidades
Machete	Con mango de madera o plástico, dimensión 59 x 7 cm.	5 unidades
Rastrillo	De metal, mínimo de 12 dientes, con mango de madera y/o galvanizado	10 unidades
Macetas	Plástico, diferentes tamaños	100 unidades
Regadera	Manual plástico y/o metal mínimo de 5 lts	5 unidades
Escardillo	De metal con mango de madera	5 unidades
Carretilla	Con mango y caja metálica rasa redonda, capacidad mínima 50lts, rueda inflable	2 unidades
Guantes	Goma para siembra	50 unidades
Manguera	De plástico, de ¾ pulgada	50 metros
Regulador y llave	Para manguera	
Navajas para cortes	de metal	5 unidades

Bandejas	De isopor y/o plástico mínimo de 128 células	5 unidades
Balde	De 20 litros	
Hilo de marcación	Uso profesional para la preparación parcela con escuadra	100mts
Serrucho	Lamina en acero alto carbono templado y lijado, mango de madera ergonómico barnizado, dientes trabado, tamaño mínimo 20	5 unidades
Nivel	Manual, aluminio, puntas recubiertas de TPR/ABS, magnético, con ranura en V para tubos y mangueras, mínimo de 9	5 unidades
Martillo	Pata de cabra, cabeza de acero forjado, con mango de madera fijado antideslizante de fábrica, longitud mínima de 28cm.	5 unidades
Tijera de podar	Hoja de metal, mango de goma antideslizante de fábrica	5 unidades
Tenaza	Material de acero, mango antideslizante de fábrica	5 unidades
Pinza	Para jardinería, de metal, dimensión de 44cm.	5 unidades
Regla	De madera, longitud de 1mt.	5 unidades
Alargue eléctrico	Cable de 2 mm, de 25 mts.	2 unidades
Juego de mechas	De 2, 4, 6, 8, 10 y 12	2 unidades
Pinza de presión	Mordientes forjado en acero, cromada, apertura ajustable, traba de liberación, sistema de remaches, formato ergonómico	2 unidades
Pinza de corte	De acero cromado, mango antideslizante de fábrica	2 unidades
Botiquín	Equipo con los elementos de primer auxilio	
Manguera para riego por goteo	Sistemas de riego tecnificado por goteo y aspersión Flex 100 mts.	2
Lupa	generico	5 unidades
Kit de removedores	De uso profesional de jardinería (mínimo de 3 herramientas)	5.

2. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes para las clases.

Denominación	Características Mínimas	Cantidad
Semilla	Lechuga cressa TBR	10 gr
Semilla	Lechuga Elizabeth	10 gr
Semilla	Lechuga Regina	10 gr
Semilla	Lechuga Veneranda	10 gr
Semilla	Lechuga maravilla de invierno	10 gr
Semilla	Lechuga americana	10 gr

Semilla	Lechuga paletizada	1
Semilla	Berenjena Embú	10 gr
Semilla	Berenjena Florida Market	10 gr
Semilla	Remolacha tall	10 gr
Semilla	Remolacha cilíndrica	10 gr
Semilla	Cebollita todo año	10 gr
Semilla	Cebolla alfa tropical	10 gr
Semilla	Cebolla criolla	10 gr
Semilla	Cebolla Blanca	10 gr
Semilla	Zanahoria Br	10 gr
Semilla	Zanahoria Danvers	10 gr
Semilla	Zanahoria Nantes	10 gr
Semilla	Zanahoria criolla	10 gr
Semilla	Coliflor precore	10 gr
Semilla	Brócoli precore	10 gr
Semilla	Espinaca colonial	10 gr
Semilla	Espinaca ovalada	10 gr
Semilla	Nabo japonés	10 gr
Semilla	Pepino criolla	10 gr
Semilla	Pepino esmeralda	10 gr
Semilla	Pepino híbrido	10 gr
Semilla	Pimienta malagueta	10 gr
Semilla	Locote ikeda	10 gr
Semilla	Locote rojo	10 gr
Semilla	Locote yolo	10 gr
Semilla	Rábano Serrano	10 gr
Semilla	Rábano rojo	10 gr
Semilla	Rábano crimson	10 gr
Semilla	Repollo híbrido	10 gr
Semilla	Repollo colonial	10 gr

Semilla	Repollo de 4 estaciones	10 gr
Semilla	Perejil todo año	10 gr
Semilla	Perejil tropical	10 gr
Semilla	Tomate carolina	10 gr
Semilla	Tomate hibrido	10 gr
Semilla	Tomate santa cruz	10 gr
Semilla	Tomate yubi	10 gr
Semilla	Acelga tropical	10 gr
Semilla	Acelga de 4 estaciones	10 gr
Semilla	Acelga oriental	10 gr
Fertilizante	151515 (Nitrógeno, fosforo, potasio) 5 kg	10 kg.
Fertilizante	foliar complemento, 5 litros	2 frascos de 5 litros
Fertilizante	50 kg extracto de gallinaza Kro	1
Semilla	Lechuga paletizada	1
Semilla	Cebollita verde paletizada	1
Semilla	Repollo paletizada	1
Semilla	Tomate hibrido paletizada	1
Solución Nutritiva	Hidropónico 500 litros	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 audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 × 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 × 768 píxeles (XGA). Puerto VGA/HDMI, Audio, Video, S-Video, USB. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Corrección trapezoidal. Zoom óptico.	1 unidad
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruido: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimediales, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

c/n: Cantidad Necesario.

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

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

Especificación	Características mínimas	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 sobre preparación de huerta e Hidroponía	<ul style="list-style-type: none"> El contenido del manual debe tener temas relacionados a la preparación de la huerta e Hidroponía La estructuración y distribución del contenido estarán en forma ejemplificada facilitando el aprendizaje de los participantes. Los contenidos deberán ser actualizados y de fuente fidedignas. Debe contar con 60% de ejemplos gráficos dando las secuencias y recomendación a seguir para la aplicación del sistema de cultivo. En la tapa del manual irá inserto el logo del MTESS y SINAFOCAL, indicando el curso, impresos en colores en cartulina de 120 gramas. Tamaño de la hoja A4 Cantidad de páginas 50 como mínimas Número de páginas correlativos Encuadernado ejecutivo 	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
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTESS- SINAFOCAL	1 por participante

5. Características Mínimas con que debe contar el lugar donde se desarrollara el curso:

CULTIVO HIDROPÓNICO
<ul style="list-style-type: none"> 6 contenedores profesionales hidropónicos. 30 soportes para contenedores profesionales altura media. 20 almácigos hidropónicos tamaño profesional. Motobomba de rotación hidropónica. 200 metros de caño para la bomba hidropónica. Sustrato hidropónico mezcla adecuada para cada hortaliza. Solución Nutritiva hidropónica 6 bandejas de suministro de 50 litros para rotación de los nutrientes. La extensión e instalación eléctrica deberán ser de cable 2 y 4 mm con llave termo magnético acorde a la carga. Timmer control hidropónico para el registro de rotación de los nutrientes. 3.000 capsulas hidropónica. 6 germinadores hidropónico profesional. Cámara para germinación hidropónica. Automatización de rotación de agua. Reservorio de agua automatizado de 1000 litros Filtro de nutrientes <p>La estructura de la plataforma hidropónica será posicionada en dos filas de 3 contenedores conectados y alimentados entre sí.</p>

INFRAESTRUCTURA DEL INVERNADERO
<p>Estructura montable y reforzada □ Dimensiones mínimas 15 metros x 5 metros.</p> <ul style="list-style-type: none"> Caños de pared reforzada. Puerta con marco El invernadero estará cubierto en su totalidad de film para cultivo con protección UV. Instalación eléctrica con 6 equipos fluorescente de 40, 6 toma corriente. Sistema de estufa con temperatura controlada. Sistema de ventilación artificial con temperatura controlada. 10% el invernadero será cubierto con protección especial para brotes

CERCADO PERIMETRAL DE LA HUERTA

- 50 unidades de polipostes con protección UV formato cuadrado de 10 cm x 10cm y 2,20 metros de largo. Aplicación para huerta
- Los postes estarán sujetos con zapatas de hormigón cargado.
- 150 metros de protección con tejido 1, de 1,50 metros de ancho.
- 500 metros de alambre 3 hileras perimetrales II Portón de 1,20 metro, dos hojas con marco.
- 400 metros cuadrados de poli sombra con tramas de 50%, con altura de 2,20 metros, alambre tensado
- 50 metros de manguera de gotero inteligente para cultivos en filas
- 50 metros de manguera de gotero inteligente para riego de parcela
- 50 metros de soporte tendadero vertical para tomates, locotes, espinacas. (polipostes con altura de 90 cm, formato cuadrado de 10 cm y 3 hileras (150 metros de tutores de hortalizas frutales).
- 1000 unidades de precinta para tendadero vertical.
- 500 metros de protector muching de parcelas ancho 1,60 metros.
- 10 bocas regadores automáticos distribuidos en 50 metros, con accesorios de conexión hídrico.
- Soporte metálico para tanque de agua.
- 1 tanque de agua de 1000 litros, con sistema de distribución para la huerta.

112/193

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Seguridad Laboral y personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomía. El método de las 5 S. • Higiene personal. Lavado de manos, diferencia entre limpieza y desinfección. Uniformes, importancia. • P.P.A.A. Caídas. Cortes. Electrocutión. Quemaduras. Combustión Mobiliario. Equipos de Cocina. Utensilios básicos. • Limpieza del local. • Desinfección. Productos. Técnicas. Dosis. • Residuos. Basuras recicladas. Clasificación. Colores. <p>Selección y clasificación de frutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importancia del cuidado de las frutas como parte de la Industrialización. • Cuidado e higiene de los elementos de trabajo. • Principio de la conservación de los alimentos. • Métodos de higiene. Uñas, manos, pelo, etc. • Importancia del uso de uniforme y tapabocas. <p>Manipulación de frutas y hortalizas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos. • Métodos. • Almacenaje: tipos de Intoxicación alimentaria. • Contagio. Prevención. • Microorganismos patógenos. • Leyes vigentes. • Entes controladores: INTN, Ministerio de salud, INAN, Municipalidad de Asunción. • Responsabilidad. Autoestima. Autocontrol. 	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>Los participantes observarán un video y tomarán nota de acciones incorrectas sobre la seguridad, la limpieza de las frutas y hortalizas que se visualicen, luego presentará sus notas en plenaria.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valora las normas de seguridad aplicados a la manipulación de frutas y hortalizas • Identifica los productos tóxicos • Reconoce los peligros en la manipulación • Es crítico y ordenado 	
<p>Módulo 3</p> <p>Elaboración de productos a partir de frutas y hortalizas</p>	<p>Objetivo del Módulo: Elaborar productos alimenticios para su comercialización, aplicando buenas prácticas de higiene, seguridad</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Procedimiento de Elaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección, clasificación y limpieza de frutas. • Proceso de pelar, despulpar, pesaje y adición de insumos. • Tiempo de cocción. • Punto de las mermeladas, dulces • Pasteurización. • Envasado • Etiquetado <p>Preparación de:</p> <p>Mermeladas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naranjas, frutillas, guayabas, Tomates, mango, uvas, piñas, bananas y pomelo, grosella <p>Dulces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mamón en almíbar, batatas en almíbar, Frutilla en almíbar, pomelo en almíbar, mandarina en almíbar, piñas en almíbar, zapallo en almíbar, calabazas en almíbar, dulce de sandía. <p>Procedimiento de Elaboración pikles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección y clasificación • Limpieza de hortalizas • Proceso de pelar, despulpar, pesaje y adición de insumos. • Tiempo de estacionamiento en salmuera, vinagres, y aceites. • Pasteurización. • Envasado y etiquetado. <p>Preparación de pikles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mixtos, cebollines, pimientos agridulces, chiles, repollitos de Bruselas, pimientos rojos, pepinos en vinagre, berenjena, en conserva, zanahorias cortadas en juliana, extractos de tomates, tomates al natural, ajos al aceite, pikles de rabanitos, chauchas al natural <p>Procedimiento de Elaboración de aderezos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección y clasificación de hortalizas • Limpieza de hortalizas • Proceso de pelar, despulpar, pesaje y adición de insumos <p>Preparación de aderezo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salsa de ajo • Salsa de albahaca, perejil y combinaciones varias • Mayonesa casera 	<p>55 horas</p>

Evaluación del módulo	
Escenario: El participante recibirá una orden de trabajo donde detallará los pasos a seguir para la preparación del producto solicitado.	
Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente en la elaboración de alimentos • Cuida la higiene y las buenas prácticas durante la preparación • Respeto los ingredientes de la receta, necesarios para la elaboración de diferentes platos • Presenta los platos atractivamente • Mantiene ordenado su lugar de trabajo 	
Módulo 4 Envasado y comercialización del producto	Objetivo del Módulo: Comercializar alimentos elaborados y envasados, calculando sus costos y cumpliendo con las disposiciones legales. Contenidos/ desarrollo: Procedimientos para el envasado del producto. <ul style="list-style-type: none"> • Selección y elección de frascos envases. • Sellado del frasco u otros envases. • Utilización de conservantes. • Equipos manuales e industriales para envasar y sellar. • Etiquetado y control de calidad. Control de Stock. <ul style="list-style-type: none"> • Concepto. Importancia. Métodos. • Tiempos. Vencimiento. • Calorías: Componentes nutricionales. • Productos naturales. Calidad. Ventas directas e indirectas. <ul style="list-style-type: none"> • Ventas. • Costo. • Ganancias • Costo de Inversión. • Rentabilidad • Comercialización • Exportación Documentos comerciales <ul style="list-style-type: none"> • Importancia de la formalización • Facturas, requisitos. Tipos. Formas. Tiempos. • Impuestos (IVA, IRPC). • El RUC (obligaciones, ventajas). • Registro diario. Ingresos y egresos.
Evaluación del módulo	
Escenario: Se les solicitará a los participantes que calculen el costo de tres productos (mermelada, dulce, pikles) y la confección de facturas de los mismos.	
Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Calcula eficientemente los costos de los productos de venta • Confecciona facturas • Calcula el IVA • Maneja su impulsividad • Controla el stress 	
Evaluación final	
Escenario Los participantes recibirán fotos de diferentes momentos de la manipulación y venta de alimentos en un local, luego de chequear las normas de higiene, la calidad de los productos exhibidos, confeccionarán la factura de los productos comprados por un cliente hipotético. Criterios de evaluación <ul style="list-style-type: none"> • Confecciona facturas • Calcula el IVA • Maneja su impulsividad • Reconoce la manipulación correcta de los productos en la comercialización (fecha de vencimiento, fecha de elaboración, con ingredientes especiales, etc.) 	Duración 5 horas

Perfil de egreso

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

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Heladera	Eléctrica con freezer	1
Cocina	A gas con 4 hornallas	2
Licuadaora	Eléctrica, capacidad mínima de 1,5 Lts, mínimo de 2 velocidades	2
Microondas	Eléctrico, mínimo de 30 lts	1
Cacerolas	Distintos tamaños a partir de 3 lts	10
Coladores Manuales	Distintos tipos y tamaños	10
Tabla de Picar	Madera y/o plastico	10
Cuchillos	de acero inoxidable	10
Espátula de Varios tamaños	Madera	10
Cucharas grandes	Plásticos o siliconas	10
Espumaderas	de acero inoxidable con mangos de plásticos duros	10
Bols	Plásticos Duros o melamina	10
Recipientes con cierre hermético	Plásticos duros tipo tupper	10
Vasos graduados	Plásticos duros	5
Balanzas	Hasta 50 kilos	1
Cucharas pequeñas	Acero inoxidable	10
Tenedores pequeños	Acero inoxidable	10
Pela frutas	Acero inoxidable	10
Garrafas	de 13 kg.	2
Platos de varios tamaños	Plásticos duros o melamina	10
Reloj	Tipo despertador	1
Baldes con tapas	Plásticos duros	5
Basureros grandes	Plásticos duros	2
Embudos de varios tamaños	Plásticos duros	5
Jarros	Acero Inoxidable	10
Tapa Boca	De tela	50

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Tomates	Kilos	20Kg
Cebollas	Kilos	10 Kg.

Manzana	Kilos	20 kg.
Pera	Kilos	10 Kg.
Zanahoria	Kilos	20 kg.
Naranjas	Kilos	10 Kg.
Frutilla	kilos	10 kg.
Guayaba	kilos	5 kg.
Mango	kilos	5 kg.
Uvas	kilos	10 kg
Piña	kilos	10 kg.
Banana	kilos	10 kg
Pomelo	kilos	20 kg
Mamón	kilos	5 kg
Batata	kilos	10 kg
Mandarina	kilos	10 kg
Zapallo	kilos	10 kg
Calabaza	kilos	10 kg
Sandía	kilos	10 kg
Grosella	Kilos	5 kg
Pimientos	kilos	2 kg
Repollitos de Bruselas	kilos	2 kg
Pepino	kilos	2 kg
Vinagre	litros	5 lts
Berenjena	kilos	3 kg
Albahaca	mazo	10
Acelga	mazo	10
Perejil	mazo	10
Ajo	cabezas	30
Chauchas	Kilos	3 kg
Limón	Kilos	3 kg.
Azúcar	kilos	50 kg

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

c/n: cantidad necesaria.

3. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de audífono y micrófono. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Wireless (de ser requerido para la clase)	1 unidad
Cañón proyector	Proyección de 2.800 lúmenes. Resolución nativa de 800 × 600 píxeles (SVGA) o de 1.024 × 768 píxeles (XGA). Puerto VGA/HDMI, Audio, Video, S-Video, USB. Multimedia Bocinas estéreo (1.5 W), SoundAlive. Corrección trapezoidal. Zoom óptico.	1 unidad
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruido: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2 unidades
Material audiovisual	Presentaciones multimediales, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

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

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

Denominación	Características	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral), El mismo estará compuesto por: a. Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado b. Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso)	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1
Remera	De algodón color blanco con logo a color MTEySS-SINAFOCAL	1

	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elige bien el lugar en el que se colocará el aire acondicionado • Ubica de manera adecuada, para la implementación del difusor dentro de casa • Ubica de manera adecuada, para la bomba en el exterior • Respeta las pautas y las recomendaciones según el manual de procedimiento del aparato • Verifica que la conexión de los conductos y la salida del ventilador estén alineadas y selladas de forma apropiada • Contempla que el ventilador conecte al bastidor por la parte vertical de la brida de la base del ventilador usando un mínimo de ocho (8) tornillos de fijación, pernos de anclaje u otros elementos de sujeción adecuados • Conexión de las tuberías • Verifica diagramas de cableado según construcción con cada ventilador • Verifica que el voltaje, la fase del suministro eléctrico y la capacidad de amperaje del cable cumplan con lo indicado en la placa de identificación del motor. • Verifica el funcionamiento del aire acondicionado. 	
<p>Módulo 2</p> <p>Mantenimientos correctivo y reparación del sistema de aire de acondicionado</p>	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar mantenimientos y reparaciones técnicas de acondicionamiento de aire según las especificaciones del manual.</p> <p>Contenido/desarrollo:</p> <p>Conceptual</p> <p>Definición y función:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento general • Capacidad nominal de enfriamiento según manual • Ciclo de refrigeración- Componentes • Ciclo de calefacción- Características • Circuito eléctrico- Análisis- aireación concentración de gases peligroso. • Detección de fugas de refrigerantes. • Mantenimiento y reparación- detección de los problemas y soluciones. • Mantenimiento y reparación periódico de los sistemas • Documentación de puesta en marcha y mantenimiento. • Información del trabajo. • Departamento de Servicio Técnico de Fábrica <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de Equipo de Seguridad Personal. • Revisión de los circuitos eléctricos. • Verifica factores ambientales vibraciones, ruidos, humedad, temperaturas externas, luminosidad, descargas eléctricas para el mantenimiento, reparación y/o reporte. • Verifica ventilación primaria y secundaria. • Detecta en el equipo materiales peligrosos inflamables, sustancias altamente reactivas, tóxicas, sistemas de alta presión, etc. • Verifica el estado de las instalaciones de las máquinas, equipos, herramientas e instalaciones eléctricas, protecciones, aislamiento, cableado, enchufes, entre otros, así como el aislamiento de estos a la tierra, características y acondicionamiento previo a la utilización. • Registro de mantenimiento. <p>Evaluación del módulo - Práctica</p> <p>Escenario de Evaluación: Los participantes deberán chequear un equipo ante el instructor y dará un diagnóstico y reporte con las sugerencias de reparación o mantenimiento.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprueba que todos los elementos de sujeción estén bien ajustados. • Comprueba que todas las conexiones eléctricas estén ajustadas y sean continuas. • Verifica que no haya obstrucciones en la corriente de aire • Verifica el voltaje del motor suministrado con el voltaje del motor que figura en la placa de identificación del ventilador • Verifica la rotación de la hélice con la flecha de dirección • Observa su funcionamiento y comprueba que no haga ruidos poco habituales • Comprueba de la carga de refrigerante • Carga de sub enfriamiento • Ajusta las válvulas de expansión térmica • Configura de manera eficiente. 	85 horas
Evaluación final		Duración
<p>Escenario de Evaluación: los participantes deberán realizar una práctica, reparando un aire acondicionado, darán un diagnóstico y luego el instructor hará preguntas sobre el mantenimiento o la instalación misma.</p> <p>Criterios de Evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica el proceso de instalación de aire acondicionado • Realiza un montaje • Identifica partes mecánicas • Conoce la Unidad de Tratamiento de Aire • Conoce el orden de funcionamiento • Conoce el Ciclo de refrigeración y sus Componentes • Identifica ciclos de calefacción y sus Características- • Identifica el Circuito eléctrico • Identifica los procesos técnicos de la reparación 		5 horas

Perfil del Egresado:

El participante será capaz de Instalar acondicionador de aire aplicando el proceso operativo de mantenimiento y reparación conforme a las especificaciones técnicas, comprobando el funcionamiento de manera eficiente y respetando las normas de seguridad en el proceso de trabajo.

Podrá desempeñarse como auxiliar de instalación de aire, auxiliar de reparador y mantenimiento de aire acondicionado. -

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Equipo de aire acondicionado (para práctica)	Tipo Split 12.000 BTU	3
Regulador de oxígeno	Manómetro	2
Equipo de soldadura	Eléctrica de 200 A como mínimo	1
Oxígeno GLP	Recarga	5
GAS GLP	Recarga	5
Soplete	Nro. 2	5
Refrigerante	R-22	3
Refrigerante	R-410 A	3
Llaves	tipo Allen para A. A	3
Llaves	Tipo francesa	6
Varillas	Cobre	10
Varillas	Plata	10
Fundente/decapante	Para soldadura	2

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 al 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 multimedia, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

C/n: Cantidad Necesaria

Obs. Computador, caño proyector, parlantes, material audiovisual, pizarra y accesorios, se utilizarán según planificación de clases

3. Materiales y útiles que se proveerá al participante al inicio del curso.

Denominación	Características	Cantidad por participante
--------------	-----------------	---------------------------

Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral) el mismo estará compuesto por:	1
	a) Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado	
	b) Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (paso a paso)	
Cartuchera de tela tamaño estándar	Con: bolígrafo, lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20cm, 1 resaltador color fosforescente	1
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1
Remera	De algodón color gris con logo a color MTESS-SINAFOCAL	1

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por beneficiario
Juego de manómetro de alta y baja presión	Con visor y manguera, para servicio de todo tipo de gas	1 unidad
Taladro	Electro percutor 13mm, mínimo de 500W	1 unidad
Destornillador	Plano 3/16 con mango aislante de fábrica	1 unidad
Destornillador	Cruz 3/16 con mango ergonómico aislante de fábrica.	1 unidad
Caja de Herramienta	Plástica 16 pulgadas, con bandeja interior. Con logos a color del MTESS-SINAFOCAL	1 unidad

Nombre del curso: Maestro de Obra Civil		
Objetivo General: Coordinar los procesos de construcción de obras desde su concepción hasta el acabado, controlando paso a paso el desarrollo de la misma.		
Duración total del curso: 280 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Introducción a la Construcción	Objetivo del Módulo: Interpretar información escrita, gráfica, fotográfica relacionada con el relevamiento topográfico de obras edilicias, preparando el terreno	20 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de obra: nueva planta, conservación, remodelación y rehabilitación. • Tajos de albañilería en los distintos procesos de construcción • Tajos y oficios relacionados con los recursos y técnicas de albañilería. • Ordenación del tajo: producción, seguridad y mantenimiento de equipos. • Norma básica de la edificación sobre muros resistentes de fábricas de ladrillo. • Normas tecnológicas de estructuras, cerramientos y particiones de ladrillo, piedra y bloque • Terrenos: clasificación, cargas a considerar, compresión, compactación, consolidación y asiento. • Reconocimiento del terreno. Entibaciones en vaciados, zanjas y pozos. • Cimentaciones: superficiales (características, tipos, formas y armaduras); profundas (función, características, tipos, formas, armaduras, construcción); muros pantalla (función, características, construcción); soleras. • La napa de agua • Profundidad • Perfil de nivel de zanjas • Zapata de hormigón armado • Previsión de pasos de cañería • Vigas de fundación y pilotines • Submuración • Tipo de cimiento • Material • Cantidad • Cal • Cemento • Arena • Cascote • Ladrillos comunes • Hierro • Alambre negro • Paredes <p>Procedimental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribución de trabajadores, materiales y equipos en el tajo. • Planificación a corto plazo del tajo y seguimiento del plan de obra • Trabajos previos a la etapa de obra • Marcado de la zona a limpiar por medio de estacas con hilo • Limpieza y emparejado del terreno • Construcción de los caballetes • Caballete simple - Caballete doble • Marcado de bases • Replanteo de zanjas y muros • Excavación de fondo de bases y nivelación • Llenado de bases • Aplomado de columnas • Obradores - Generalidades • Cimientos - Cimiento corrido • Estudio de suelo • El replanteo y elzanjeo • Armadura del pilotín • Armadura de la viga • Costos <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario en un caso práctico: los participantes elaborarán un pliego de especificaciones técnicas de una documentación técnica para una obra edilicia.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta planos, dibujos técnicos, orden de trabajo • Identifica los pasos a seguir para iniciar una obra. • Visualiza las nociones de seguridad en la etapa inicial del trabajo 	
<p>Módulo 2</p> <p>Interpretación de Planos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Interpretar informaciones, instrucciones, y documentación técnica relacionada a planos o dibujos técnicos de una construcción</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dibujo técnico para la interpretación de documentaciones gráficas y planillas de armaduras de hierros para hormigón armado Unidades de medida • Escalas. Sistemas y métodos de representación. Sistemas de acotamiento • Planos generales, de replanteo y de detalles constructivos. Interpretación • Planillas de armaduras de hierro • Geometría básica aplicada • Sistemas de representación • Simbología de la construcción y de los elementos constructivos • Útiles y herramientas empleadas en el replanteo <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación y procedimientos para su ejecución • Interpretación de planos de la obra efectuar las mediciones correspondientes y mencionar elementos necesarios en la obra • Proyecciones ortogonales y perspectivas • Aritmética y matemáticas básicas • Escalas de representación gráfica • Croquis y dibujos a mano alzada 	<p>20 horas</p>

	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En un caso práctico el participante deberá interpretar un dibujo o maqueta explicando paso a paso el proceso a seguir.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta el trabajo a realizar. • Identifica los pasos a seguir. • Reconoce las medidas a utilizar. 	
<p>Módulo 3 Seguridad en obras</p>	<p>Objetivo del Módulo: Controlar el cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales, según las normas establecidas.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad e higiene en la realización de obras de hormigón armado. Normativa vigente • Organización integral del trabajo con criterios de seguridad e higiene. Trabajo en altura, utilización de medios auxiliares. Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo. • Métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales. • Factores de Riesgo - Ámbito Jurídico • Seguridad en el Trabajo • Seguridad en los Lugares de Trabajo • Presentación de los conceptos de: incidente, accidente y enfermedad ocupacional, acción y condición insegura. • Normas e Inspecciones de Seguridad <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevención del riesgo eléctrico, químico y biológico. • Orden y limpieza integral de la obra. • Técnicas de Mejora de las Condiciones de Trabajo • Equipos de Protección Individual • Señalización y Evacuación • Protección contra Riesgos Eléctricos • Prevención y Protección contra Incendios • Productos Químicos - Residuos Tóxicos y Peligrosos • Maquinaria y Manipulación de Materiales • Registro, Notificación y Estadística de Accidentes • Investigación de Accidentes • Evaluación y control de riesgos <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En una situación práctica los participantes elaborarán esquemas de diagnóstico y prevención de la seguridad, posteriormente harán una demostración práctica con dispositivos de seguridad de acuerdo con el manual</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valora la importancia de la seguridad • Aplica las normas vigentes • Diagnostica la necesidad de aplicación de las normas de seguridad 	20 horas
<p>Módulo 4 Replanteo</p>	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar el trazado o replanteo de las dimensiones de la obra en un terreno.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterios de replanteo • Elementos a replantear • Objetivos • Ámbitos de aplicación. • Fases: planificación y replanteo en obra; desarrollo de los trabajos de replanteo. <p>Procedimental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos y técnicas: interpretación de planos de proyecto y ejecución • Cálculo • Marcado y señalización • Nivel • Escuadra • Medición • Estructuración • Excavaciones de zapatas • Excavaciones para vigas inferior encadenado • Ensamble de estructura • Proyección de la futura ampliación <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En una situación práctica los participantes realizarán el trazo de las nuevas medidas de una construcción en una maqueta.</p>	20 horas

	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce el procedimiento para realizar la tarea. • Aplica el sistema de replanteo. • Controla los cálculos para el replanteo. 	
Módulo 5 Armado de Hierros	<p>Objetivo del Módulo: Cortar y empalmar los componentes de la armadura según las indicaciones para la construcción de hormigón armado</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Armaduras: fabricación, diámetros, resistencias, designaciones, anclajes, empalmes. • Metales: hierro, aceros, metales no férreos; perfiles laminados y conformados; clases, características, designaciones, utilidades; tratamientos de metales; conceptos de oxidación y corrosión. • Maderas: tipos, cortes, piezas, uniones y ensambles, tratamiento de la madera <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de armar hierros. • Instalación y montaje en la obra las armaduras construidas en el taller y otras confeccionadas in situ para su posterior • Hormigonado. • Medición proporcional de hierros y otros enseres para armar. • Afilado de cortadores, cortes de hierros, con sierritas o soldaduras eléctricas, pulidas de hierros cortados. • Armadura de vigas y postes. • Armaduras para escaleras y losas. <p style="text-align: right;">Armaduras para zapatas y encadenados.</p> <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: Se les entregará a los participantes las indicaciones de manera escrita y la orden de trabajo para el desarrollo de una armadura de viga y losas</p> <hr/> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la información. • Reconoce los tipos de metales • Respeta las técnicas de armado previo al trabajo de hormigonado 	20 horas
Módulo 6 Encofrado Desencofrado	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar técnicas de montaje/desmontaje de moldes temporales, que se utilizan para dar forma al hormigón.</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos, características y resistencia de la madera • Formas comerciales • Operaciones básicas con la madera: corte, uniones y ensamblajes • Características del hormigón. Empuje • Características geométricas y estructurales básicas de los elementos constructivos de hormigón • Encofrado de distintos elementos constructivos • Sistemas de estabilización • Sistemas de arriostramiento, apeo y apuntalamiento • Apuntalamiento y apeo de distintos elementos constructivos • Normativa de seguridad en el trabajo • Normativa de aceptación de materiales y ejecución de encofrados. <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encofrado en madera: losa, escalera, pilares y vigas • Preparado puntales, tablero y fondos para columna • Afilado de serruchos, aserrado de madera para encofrado, Encofrado de zapatas, encofrado de pilar rectangular, circular • Encofrado de viga y losa • Encofrado de escalera de hormigón armado • Tiempos de desencofrado y características • Fraguado del hormigón. Resistencia que adquiere • Métodos de desapuntalamiento • Métodos de desencofrado • Materiales desencofrantes • Normativa de seguridad • Desencofrar vigas • Desencofrados pilares • Desencofrar diferentes tipos de forjados • Desencofrar costeros • Tableros de pilares • Losas, vigas y escaleras • Aplicar al encofrado productos desencofrantes. (Direccionado) • Recuperación y limpieza de materiales utilizados <p style="text-align: right;">Limpieza con cepillos de alambre, eliminando los restos adheridos al encofrado</p> <hr/> <p>Evaluación del módulo:</p> <hr/>	20 horas

	<p>Escenario: En un caso práctico se planteará un problema clave del desempeño profesional en el que los participantes puedan aplicar las capacidades en cuyo proceso han estado trabajando, fundamentando su práctica.</p> <p>Por ejemplo, mediante la resolución de casos o la simulación de ellos.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica la naturaleza del trabajo y los materiales a utilizar. • Resuelve problemas propios del trabajo. • Reconoce los procesos de montaje y desmontaje de encofrados. • Respeta las normas de seguridad. 	
<p>Módulo 7</p> <p>Técnicas del Hormigón</p>	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar la técnica constructiva del concreto armado u hormigón reforzado</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hormigón: tipos, componentes, aditivos, granulometría, dosificación, fabricación, transporte y propiedades; normativa específica del hormigón <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confección de Estribos • Armados de Pilares, Vigas, Losas, Escaleras y de Muros de Hormigón • Aditivos y Adiciones para la preparación del Hormigón • Verter el hormigón en el encofrado • El fraguado y tiempo, compactación (por golpeo, por vibrado o picado con barra) para aplicarlos y conseguir un hormigón compacto y seguro. • Hidratación óptima durante el fraguado o primer endurecimiento para lograr mayor resistencia. <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: Los participantes recibirán una orden de trabajo y deberán relatar el proceso del hormigón.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica la técnica del hormigón • Reconoce el tiempo del fraguado, hidratación y compactación del hormigón • Identifica los pasos para la preparación del hormigón. 	<p>20 horas</p>
<p>Módulo 8</p> <p>Mamposterías</p>	<p>Objetivo del Módulo: Construir estructuras de concreto y mamposterías mediante la colocación manual de los elementos o materiales que los componen.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resistencia • Estabilidad • Aislamiento térmico • Aislamiento hidrófugo • Aislamiento acústico • Capa aisladora horizontal • Capa aisladora vertical • Soluciones • Mortero hidrófugo • Mortero asfáltico • Capa aisladora vertical • Paredes ubicadas en subsuelos o sótanos • Muro constituido por una cámara de aire • Condensación intersticial • Barrera de vapor • Detalle de cubierta de H^ºA^º y Dintel de ventana. • Detalle de entrepiso con antepecho de ventana y dintel <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejecución de una pared • Preparar un cimiento • Revisar el replanteo • Bajar el replanteo • Colocar el hilo-guía • Aislamiento hidrófugo • Ubicación de las capas aisladoras • Paredes de bloque cerámico • Ladrillos cerámicos huecos para muros no portantes • Ladrillos cerámicos huecos para muros portantes • Colocación de puertas y ventanas • Colocación de carpintería, luego de hacer la pared • Antepecho de ventanas • Dinteles Detalles. • El encofrado. <p>Evaluación del módulo</p>	<p>30 horas</p>

	<p>Escenario: En un caso práctico los participantes recibirán una orden de trabajo para la construcción de un muro con colocación de puertas y ventanas.</p> <p>Deberán hacer una lista de materiales a utilizar con cálculo de cantidades.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcula materiales según necesidad. • Ejecuta los procesos de construcción. • Aplica las normas de seguridad. 	
<p>Módulo 9</p> <p>Revestimientos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Aplicar los conceptos fundamentales de sistemas de revestimientos y su aplicación en fachadas, paredes interiores y exteriores respetando normas de procedimientos.</p> <p>Contenidos/ desarrollo</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revestimientos y solados • Solados Pétreos • Solados Cerámicos • Cemento • Goma • Solados Maderas • Consistencia > dura • Consistencia > blanda • Capacidad > pesada • Capacidad > semipesado • Capacidad > liviana • Propiedades • Humedad y otros problemas • Solado de parquet • Plásticos • Alfombras • Aglomerados de cemento • Función sanitaria - Revestimientos cerámicos <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificados de los revestimientos • Revoques > impermeables • Revoques > Jaharros • Revoques > Enlucidos > Cal • Revoques > Enlucidos > Yeso • Revoques > Enlucidos > Símil piedra • Revoques > Enlucidos > Salpicados • Revoques > Enlucidos > Alisados de cemento • Revestimientos > Papeles • Revestimientos > Maderas • Revestimientos > Metálicos • Revestimientos > Plásticos • Cerámicos > Azulejos • Cerámicos > Baldosas • Cerámicos > Mayólicas • Cerámicos > Gres • Cerámicos > Ladrillos • Pétreos > Reconstituidos > Graníticos • Pétreos > Reconstituidos > Calcáreos • Pétreos > Naturales > Graníticos • Pétreos > Naturales > Calcáreos • Pétreos > Naturales > Lajas <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: El instructor planteará un caso práctico de desempeño profesional en el que los participantes puedan aplicar las capacidades en cuyo proceso han estado trabajando, fundamentando su práctica. Por ejemplo, revestir paredes</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcula materiales según necesidad. • Ejecuta los procesos de construcción. • Aplica las normas de seguridad. <p>Objetivo del Módulo: Soldar las piezas ferrosas de acuerdo a las órdenes de trabajo y documentación técnica aplicando las medidas de seguridad e higiene laboral establecidas por el sector</p>	<p>20 horas</p>

Módulo 10 Soldadura Nociones	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Introducción teórica a la soldadura • Tipos y propiedades físicas fundamentales • Diferenciación con los aceros al carbono y de baja aleación • Influencia en la soldadura • Identificación de materiales ferrosos y no ferrosos • Problemas de soldabilidad según el tipo de acero • Soldabilidad • Partículas magnetizables. Líquidos penetrantes. Inspección visual Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los diagramas de (schaeffler, wrc) para predecir y evitar los modos de fallas debido a la soldadura y condiciones de servicios • Características para la elección de materiales de aporte juntas, uniones, tipos y posiciones: códigos asme y aws. • Defectos de las soldaduras • Ensayos no destructivos: Radiografías- gama gráfica ultrasónico • Ensayos destructivos: micrográficas. Metalografías. Réplicas, tratamiento técnico: técnica de precalentamiento • Conocer de instalaciones de máquinas y equipos e interpretar documentaciones técnicas 	20 horas
Módulo 11 Conceptos básicos de techado	Objetivo del Módulo: Aplicar los conceptos fundamentales de techado respetando normas de procedimientos	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Cubiertas • Cubierta de hormigón armado con techado asfáltico • Cubierta con baldosa cerámica • Selladores para juntas de dilatación • Cubierta asfáltica con sobrecubierta horizontal • Cámara de aire • Barrera de vapor Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Detalle de colocación de tejas coloniales • Detalle de colocación de tejas francesas • Tejas planas • Tejas de pizarra • Cubiertas de chapa acanalada de hierro galvanizado • Cubierta de chapa acanalada de aluminio • Cubiertas autoportantes. 	
Módulo 12 Pinturas	Objetivo del Módulo: Reconocer la importancia de las pinturas en su aplicación adecuada según manual de procedimientos.	20 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pinturas • Generalidades • Características • Tipos de pintura • Pintura en pasta y el aceite • Pinturas sintéticas • Esmaltes sintéticos • Barnices • Pintura al látex • Pintura de caucho clorado <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acabados poliuretánicos • Trabajos de pintura sobre mampostería • Preparación de la superficie • Partes flojas o deterioradas • Humedad • Hongos y vegetación • Superficies nuevas • Designación de morteros • Designación de hormigueros <p>Lacas transparentes para madera</p>	
	<p>Evaluación del módulo:</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>En un caso práctico los participantes elaborarán una propuesta de pinturas atendiendo a la naturaleza de ellas y las paredes.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las características de las pinturas. • Aplica según criterios sugerencias sobre cada una. • Identifica el tipo de pared a ser pintada. 	
Módulo 13	<p>Objetivo del Módulo: Desarrollar las habilidades para realizar instalaciones eléctricas, mantenimientos preventivos y correctivos</p>	
Noción de Instalación eléctrica	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentaciones • Origen • Generación eléctrica • Tipos de conexiones • Polaridad • Aislantes • Conductores • Cableados • Tipo de corriente • Líneas principales y seccionales • Circuitos y líneas distributivas • Partes Tablero <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de cuidados • Costo de instalación • Acometida • División • Montaje de toma, punto, llave interruptora • Montaje de equipo fluorescente • Materiales <p>Herramientas</p>	20 horas
	<p>Evaluación del módulo:</p>	
	<p>Escenario: El participante recibirá un plano de instalación eléctrica donde se le pedirá que identifique e interprete los empalmados y conductores eléctricos haciendo una exposición de su interpretación.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las funciones de cableados, circuitos eléctricos. • Valora las normas de seguridad. • Interpreta un plano de instalación eléctrica. 	
Evaluación final		Duración

Escenario: Los participantes tendrán 2 momentos de evaluación: Primer momento: deberán completar el ejercicio de opción múltiple a criterio del instructor Segundo momento: llevarán a la aplicación en grupos, las cantidades según disponibilidad de insumos. <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de análisis comparativo de costos, rendimientos e impacto ambiental a través de estudio de casos. • Elaboración y defensa de informes sobre la factibilidad del proyecto. • Realización de actividades en el entorno de los servicios a ofrecer. <ul style="list-style-type: none"> • Presentación en pantalla, impresión o ploteo de un plano, dando cuenta de las especificaciones técnicas requeridas. Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta y desarrolla trabajo en donde se ponga en práctica la aplicación de las informaciones dadas 	10 horas
---	----------

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de dirigir los distintos tajos de edificación en obras de nueva construcción, rehabilitación u otras, organizando y supervisando la ejecución, coordinando y transmitiendo instrucciones a los distintos agentes intervinientes, realizando replanteos, controlando el seguimiento de la planificación a corto plazo y distribuyendo las cargas de trabajo para lograr que los tajos se ejecuten con la calidad y en el plazo previstos, comprobando que se cumplen las medidas de seguridad y salud establecidas, y siguiendo las especificaciones del proyecto y las instrucciones recibidas por el superior o responsable.

Podrá desempeñarse como maestro de obra civil, encargado de obras de rehabilitación y reforma en edificación, jefe de taller y/o encargado de trabajadores de acabado de edificios encargados y jefes de equipo en obras estructurales de la construcción, encargado de obra de edificación, capataz en construcción de edificios

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Dobladora de hierro	Con plancha y manijas reforzadas, con regla graduada, diseñado para realizar toda clase de estribos. Doblar varias varillas a la vez, hasta su equivalencia de rendimiento máximo. Dobra hierro redondo 12 mm.	1
Dobladores de excéntrica	Provisto de dos excéntricas y dos casquillos de distintos diámetros, intercambiables, que permiten realizar distintos tamaños de ganchos.	2
Soldadora eléctrica	Conexión monofásica/trifásica Soldadura electrodo revestido y convencional. Regulador por conmutador Toma auxiliar de 220V, independientemente de la tensión de la red Facilidad de transporte y grandes prestaciones. Pinza porta electrodo con cable de soldadura y conector macho Masa con cable de soldadura y conector macho Piqueta, cepillo, pantalla de mano y libro de instrucciones. Uso profesional - con el sistema de seguridad	1
Amoladora Eléctrico	Amoladora Angular de 9" con los accesorios de seguridad	2
Taladro	Electro percutor 13 mm, mínimo de 500W	2
Sensitiva	Uso profesional tamaño grande con el sistema de seguridad	1
Sierra Circular	Diámetro del disco: 9 - Sistema de extracción de polvo - línea de corte de mayor precisión, empuñadura ergonómica - Tope paralelo. Uso profesional - con el sistema de seguridad	1
Cepilladora Eléctrica	De mano para carpintería. Cuchillas reversibles de TCT - Extracción de polvo para mantener limpio el área de trabajo. Con una profundidad del corte 2mm. - Uso profesional - con el sistema de seguridad	1
Nivel laser Uso profesional	Que proyecte líneas horizontales, verticales y en cruz, a modo de escuadra de 90 grados haciendo el nivelado - Las líneas laser que nivele automáticamente en forma vertical y horizontal formando una cruz -Provisto con accesorios de pared que permite micro ajustar las líneas horizontales y verticales para mayor precisión - Con correa de suspensión para techistas y aplicaciones de altura - colgado desde cualquier punto del techo para colocaciones.	1
Hormigonera 140 litros	Hormigonera RF Pesada C/Motor 1 hp pesado.	1
Flatacho	Uso profesional	10
Llana metálica liza	Uso profesional	5
Pala	Media punta, dimensiones 35 x 15 x 5 cm. con mango de madera, con empuñadura de metal y/o plástico	5
Pala	Tipo ancha, con mango de madera y empuñadura de metal y/o plástico	5

Cuchara albañil	Genérico	25
Azada	De metal, dimensión mínima 225 x 205 x 38cm, con mango de madera y/o galvanizado	5
Balde de albañil	Plástico	25
Cinta métrica	Uso profesional de 10 mts.	25
Punzón	Genérico	2
Balde para agua 20litros	Plástico	5
Manguera	De plástico, de ¾ pulgada	50 metros
Manguera	De nivel	15 metros
Hilo de ferretería	Común en rollo de 100 metros	1
Hilo de marcación	Uso profesional 100 metros	3
Tambor para agua	Plástico o metal 150 0 200 litros	2
Serrucho	Genérico	5
Nivel manual	Uso profesional	5
Plomada	Uso profesional	5
Martillo	Genérico	5
Tenazas	Genérico	5
Pinzas	Genérico	5
Reglas	De madera, long. 2 mts.	5
Escuadras de metal	Ángulo de 45°, long. 30 cm.	5
Escuadras de metal	Ángulo de 45°, long. 1 mts.	2
Escaleras	De aluminio, doble	2
Andamios	Madera	5
Andamios	Metal	5
Carretilla	Convencional con rueda de goma	2
Pincel	Genérico	10
Rodillo	Uso profesional	5
Alargue eléctrico de 4 mm	50 metros	2

Juego de mechas	2, 4, 6, 8, 10, 12	2 de cada medida
Cubeta de pintura	Uso profesional de 18 litros	3
Estopa	Genéricos	3
Sierra cortadora de hierros	Genéricos	3
Cortadora de chapas	Uso profesional	2
Mesada de tablón	1 metro X 2.40 metro	2
Juego de llaves	Medidas milimétricas	5
Juego de mechas	Perforación	25
Visor protector	Protección ocular	25
Guantes	Reforzado para protección	25
Auricular	Protección del oído	25
Delantal	Protección corporal (con logo del MTESS y SINAFOCAL)	25
Destornillar	Punta plana, con mango aislante de fabrica	5
Pinza de presión	Genérico	5
Pinza de cortes	Genérico	5
Caballetes simples	Plataforma reforzada	4
Extensión de línea eléctrica	Prolongador de 4 mm 100 metros cable forrado	2
Careta	Protección para soldadura	2
Botiquín	Equipo con los elementos de primer auxilio	1

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
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
Parlantes	Parlantes externos al 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
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 de 1,30 m X 0,90 m	1
	Pincel para pizarra acrílica Negro, Azul, Rojo o Verde	2
	Borrador para pizarra	1
	Tiza Blanca y de Colores	c/n
Hojas Blancas	Tamaño: A4 (210 cm X 297 mm). Tipo: Obra primera. Gramos: 75g/m2	c/n
Catálogos	Construcción de Obras	10
Planos Arquitectónicos	Láminas	5
Láminas	Sulfito	1 por Participante

3. Materiales y útiles que la entidad proveerá a los participantes al inicio de las clases.

Material de apoyo	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
Guantes de cuero	Tamaño mediano (con logo del MTESS y SINAFOCAL)	1
Cuaderno Universitario anotador	Tapa dura de 100 hojas	1
Metro Desplegable	Capa de protección - 3 metros	1
Bolígrafo	Azul	1
Lápiz	Papel	1
Borrador	Tamaño mediano	1
Carpeta caja acrílica lomo 2 cm.	Con sogas laterales (con logo del MTESS y SINAFOCAL)	1
Casco protector de obras, color amarillo	Con logo del MTESS y SINAFOCAL, y el nombre del curso	1
Chaqueta	De algodón color caqui con logo del MTESS - SINAFOCAL	1.

Nombre del curso: Mecánico de Motocicleta		
Objetivo General: Realizar diagnóstico, reparación y mantenimiento según indicaciones del fabricante asegurando el buen funcionamiento de las motocicletas.		
Duración total del curso: 190 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Emprendedorismo	Objetivo del Módulo: Identificar conceptos básicos y habilidades de un emprendedor, así como aspectos de la creación de una micro empresa	10 horas

<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características Emprendedoras Personales • Plan de Negocios ¿qué es y para qué sirve? • Estructura del Plan de negocios • Sistema Financiero • Requisitos Tributarios para la legalización de una (Micro Empresa, Empresa) • Utilización de documentos legales: Facturas, Formularios, Pagaré, Recibo <p>Procedimentales</p> <p>Introducción a la Cultura Emprendedora.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación Estratégica • Generación de Ideas de Negocios • Costo de producción • Costo fijo y variable • Metas financieras • Presupuesto
Evaluación del módulo
Escenario: En un caso práctico de un emprendimiento planificar la estrategia de marketing del pequeño negocio o microempresa
<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica un plan de negocio aplicando el marketing mix • Confecciona el presupuesto aplicando principios financieros

<p>Módulo 1</p> <p>Nociones básicas de la motocicleta</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar las partes de una moto para asegurar procesos de mantenimiento y reparación.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de una motocicleta clásica. • Neumáticos. • Concepto de Mantenimiento y reparación de la motocicleta. • Documentaciones. <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • ITV de las motos. 	10 horas
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Los participantes accederán a una prueba escrita donde estará preparada la evaluación con 20 preguntas referentes al desarrollo del módulo.	
	<p>Criterio de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las partes de la motocicleta. • Selecciona los conceptos adecuados sobre. mantenimiento y reparación. • Reconoce las documentaciones según los criterios dados • Identifica los procesos de ITV de las motos. • Termina en tiempo establecido. 	
<p>Módulo 2</p> <p>Mantenimiento y Reparación del motor de motocicleta</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar reparación y mantenimiento a diferentes tipos de motocicletas según normas y procedimientos establecidos.</p>	120 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales

Motores de Motocicletas: con énfasis de 4T 2T

- Tipos de motores de motocicletas
- Motor 4 t. conceptos. Partes. Funciones. Ciclos
- Motor 2t Conceptos. partes. Funciones. Ciclos
- Funciones de las distintas piezas fijas y móviles del motor de combustión interna de 2 y 4 T.
- Motores de 2 y 4 tiempos Diferencias.
- Conceptos. Tipos. Función
- Sistemas de distribución: Tipos
- Componentes, a varillas y a cadena
- Sistema de carburador. Concepto. Partes. Función

Lubricación: Concepto.

- Necesidad de la lubricación del motor de combustión interna de 2 y 4 T. Tipos de lubricación.
- Elementos del sistema de lubricación.
- Lubrificantes: Concepto.
- Origen- Clasificación Duración del aceite en el motor

Refrigeración: Concepto.

- Refrigeración del motor de combustión interna de 4T.
- Explosión
- Función: Tipos de refrigeración Características de la refrigeración en motores de motocicletas por circulación de aire y/o líquido refrigerante

La Transmisión de la fuerza: Concepto

- Conjunto embrague: Función- Tipos Componentes.
- Mecanismo de desembrague: Función Componentes- Regulación.

Caja de velocidades:

- Función Tipos Identificación de los engranajes de las distintas marchas

El piñón, cadena y corona:

- Función de cada componente

La rueda:

- Función Partes- Medidas del neumático

Alimentación del motor de combustión interna a explosión

- Concepto: Componentes del Sistema de alimentación: Depósito de Combustible Cañería Filtro Llave de paso - Carburador.
- Filtro de aire: Función Partes - Característica.
- Carburador: Función Partes Diferentes circuitos de marchas

Sistema de Suspensión: Concepto.

- Función de la suspensión en la motocicleta.
- Componentes de las partes delantera y trasera

Sistema de freno: Concepto

- Función del sistema de freno en la motocicleta.
- Componentes del sistemas mecánico e hidráulico de las partes trasera y delantera.

Procedimentales

- Ubicación y material de fabricación de las piezas del motor:
- Desarmado- Limpieza.
- Mediciones y diagnóstico de las piezas del motor.
- Medición de compresión del motor.
- Armado y ajuste del motor de 4 T.
- Técnica de regulación de las válvulas del Sistema de distribución.
- Uso de Galgas e instrumentos y herramientas de armado y ajuste
- Cambio de aceite- Destino final del residuo. Cuidado del medio ambiente.
- Componentes Mantenimiento.
- Desmontaje y montaje del conjunto Diagnóstico Cambios de fibras. Precauciones en el armado y ajuste.
- Cálculo de desmultiplicación de la velocidad.
- Mantenimiento y ajuste según el caso de utilización.
- Presión de inflado de las ruedas delantera y trasera. Diagnóstico Recomendaciones.
- Mantenimiento y ajuste generales de Alimentación del motor de combustión interna a explosión
- Diagnóstico - Mantenimiento y ajuste de Sistema de Suspensión
- Diagnóstico, mantenimiento y ajuste de Sistema de freno
- Función del sistema de freno en la motocicleta.
- Componentes del sistemas mecánico e hidráulico
- de las partes trasera y delantera.
- Regulación válvulas
- Medidas de sondas o galgas a utilizar según manual de motocicletas.

Evaluación del módulo

Escenario:

En una situación práctica diagnosticar los elementos del conjunto del sistema suspensión, freno, combustión, transmisión y refrigeración de una motocicleta comprobando averías con los útiles de prueba y medida , desmontando y montando con la herramienta común de taller (llaves fijas, de vaso, destornilladores, entre otras), realizando comprobaciones y siguiendo la documentación técnica.

	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las diferentes funciones de las distintas piezas fijas y móviles del motor de combustión interna de 2 y 4 T. • Aplica las Técnicas de regulación de las válvulas del Sistema de distribución. • Conoce el Sistema de carburador sus Partes y la función • Aplica el sistema de lubricación. • Identifica los componentes del embrague y el mecanismo de embragar • Identifica las diferentes funciones de cada componente El piñón, cadena y corona, realizando desmontaje y montaje del mismo • Realiza el diagnóstico y mantenimiento del filtro de aire • Realiza los ajustes del sistema de suspensión y del sistema de freno 	
<p>Módulo 3</p> <p>Sistema eléctrico</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar las funciones de los distintos artefactos o componentes eléctricos aplicando la conexión de la parte eléctrica de la motocicleta</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la Electricidad • Procesos de los encendidos. Conceptos. funciones de los elementos eléctricos a utilizar • Batería: Función- Identificación de las partes • Sistema de Arranque: Función- Identificación de las partes • Sistema de Carga: Función- Identificación de las partes de los generadores más usados actualmente • Sistema de Encendido: Función- Tipos- Características- vida útil • Sistemas de iluminación y de señalización <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediciones de magnitudes eléctricas: Uso del multímetro digital. • Sistema de carga de baterías • Baterías: mantenimiento. Mediciones eléctricas • Mantenimiento del sistema de arranque. Mediciones eléctricas. • Sistema de carga: Mantenimiento- Mediciones • Sistema de encendido: Mantenimiento- Identificado- conexión- Limpieza- Comprobación del funcionamiento. <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario:</p> <p>En un caso práctico diagnosticar el sistema eléctrico de encendido de la motocicleta comprobando averías con los útiles de prueba y medida (multímetro, adaptador de voltaje de pico, osciloscopio), desmontando y montando con la herramienta común de taller (llaves fijas, de vaso, destornilladores, entre otras), realizando comprobaciones y siguiendo la documentación técnica.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce todas las funciones de los elementos eléctricos: baterías, sistema de carga, sistema de arranque, sistema de encendido Sistemas de iluminación y de señalización- funcionamiento y mantenimientos • Aplica todas las funciones de los elementos eléctricos: baterías, sistema de carga, sistema de arranque, sistema de encendido Sistemas de iluminación y de señalización- funcionamiento y mantenimientos • Valora los procedimientos establecidos 	30 horas
<p>Módulo 4</p> <p>Manejo y Seguridad en Diferentes Tipos de Motocicletas y Comprensión del Peligro</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar diferentes tipos de riesgos, que pueden presentarse en una motocicleta.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norma de protección • Equipos de protección • información para el manejo- • Reglas de seguridad • Señales del entrenador de manejo • Situaciones especiales <p>Procedimental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aceptar riesgos- • Manejo de riesgos- - • Inspección de precaución • Posicionamiento- estar visible • Proceso mental. <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario:</p> <p>En una situación práctica diagnóstico de una motocicleta aplicar medidas de Seguridad y Salud Ocupacional</p>	10 horas

Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las normas de protección. • Identifica los riesgos. • Aplica las reglas de seguridad. • Valora los criterios de prevención dados. 	
Evaluación final	Duración
Escenario El participante deberá realizar una práctica final, evaluada por el instructor en las siguientes actividades: <ul style="list-style-type: none"> • Explicar y señalar todas las partes que componen un motor de 2 y 4 tiempos. Sus funciones y su mantenimiento. • El proceso del sistema eléctrico, sus componentes y funciones de cada uno. Criterios de evaluación <ul style="list-style-type: none"> • Diferencia motora de 2 tiempos entre el motor de 4 tiempos • Menciona todas las partes o piezas del motor • Reconoce las funciones de cada pieza • Reconoce los procedimientos para realizar el mantenimiento • Reconoce las partes del circuito eléctrico, sus funcionamientos • Aplica el proceso indicado según lo aprendido a lo largo de la capacitación 	10 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de diagnosticar y reparar fallas en componentes mecánicos relacionados con el motor, sus sistemas de lubricación y refrigeración, así como los sistemas de alimentación de combustible, encendido, frenos, dirección, suspensión, transmisión, arranque, carga, eléctricos y electrónicos tanto por cuenta propia como ajena, en pequeñas, medianas y grandes empresas, fundamentalmente en el sector privado.

Podrá desempeñarse como mecánico de ciclomotor, motocicleta, cuatriciclo y ensamblador de motos

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Motocicleta completa en buen estado	Con motor de 4 tiempos funcionando para Muestra.	1 unidad
Motores de Motocicleta con caja	De 2 tiempos	1 unidad
Motores de Motocicleta con caja	De 4 tiempos	1 unidad
Sistemas de Suspensión	Delantera y Trasera	2 unidades
Sistemas de frenos	De Disco y tambor	2 unidades
Batería o Acumulador Eléctrico	De 12 Voltios	2 unidades
Chasis de Motocicletas	Diferentes tipos	2 unidades
Carburadores	Para motocicletas	2 unidades
Ruedas	Con cámaras y cubiertas	2 unidades
Generador Eléctrico	Tipo Magneto	1 unidad
Mesa hidráulica	Tipo elevador	1 unidad
Mesa de trabajo	1 mt * 0.7 mt	5 unidades
Llaves de tubo	Desde 6 milímetros a 19 milímetros	1 juego
Prolongadores	Para llave tubo varios tamaños	5 unidades
Llaves para bujías	De metal varios tamaños	5 unidades
Llave inglesa	De metal varios tamaños	5 unidades
Calibre pie de rey	Metal y/o plástico	5 unidades
Llaves Combinada de Boca y Estriada	Desde 6 milímetros a 19 milímetros	1 juego

Llaves Allen	De 6 a 12 milímetros	1 juego
Destornilladores planos	Pequeño, mediano y grande.	1 juego
Destornilladores	Pequeño, mediano y grande.	1 juego
Extractor de volante	5 tipos básicos (2 unidades c/ tipo).	2 juego
Martillo de Goma	Tamaño Mediano	2 unidades
Martillo de Hierro	Tamaño mediano	5 unidades
Pinza de Fuerza	Tamaño mediano	5 unidades
Pinza Alicate	Tamaño mediano	5 unidades
Bandeja de lavado	Tamaño Mediano	5 unidades
Pinceles para lavado	De 2 pulgadas	5 unidades
Soldador Eléctrico	Cautín de 100 W	5 unidades
Taladro Eléctrico	Electro percutor 13 mm, mínimo de 500W	1 unidad
Lubricantes	para motor de 4T y transmisión	5 litros
Lubricantes	para Motor de 2 tiempos	2 litros
Combustible	92 y 98 octanos	10 litros
Terminales	para Conductores	100 unidades
Lámpara de alumbrado y señalización	10 unidades
Estaño	25 metros
Conductores	50 metros
Compresímetro	Medidor de Compresión Kg/Cm ² y L/p ² Con acoples flexible y fijo	1 unidad
Medidor de RPM	1 unidad
Pinza	Saca seguro expansivo	5 unidades
Zonda y hojas de espesores	Para regulación de válvulas	5 unidades
Pata	Para asiento de válvula (juego fino y grueso)	1 juego
Ventosa	Para válvula	5 unidades
Armador y desarmador	De válvula	2 unidades
Extractor	Guía de válvula	1 unidad
Micrómetro	Milimétrico de 0 a 25 mm.2	1 unidad
Comparador	Centesimal	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 (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

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

3. Materiales y útiles que la entidad distribuirá 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
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
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTESS-SINAFOCAL	1.

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por Beneficiario
Caja de Herramienta	Plástica 16 pulgadas, con bandeja interior. Con logos a color del MTESS-SINAFOCAL	1
Juego de llave	De pipa (kits de 6 piezas de 8mm a 13mm)	1
Juego de llave	De tubo (Kits de 6 piezas de 14mm a 19mm) con manija de fuerza a crique mínimo 20cm de longitud.	1
Prolongadores	Para llave tubo (Corto, Mediano y largo)	1
Juego de Llave	Combinada (kits de 6 piezas de 6mm a 14mm)	1
Llave de bujías	Metal de 17mm y 19mm	1
Destornillador	Plano 3/16 mediano con mango antideslizante de fábrica	1
Destornillador	Cruz 3/16 mediano con mango antideslizante de fábrica	1
Pinza	Universal con mango antideslizante de fábrica	1
Pinza	De curva para extracción de aro con mango antideslizante de fábrica	1

Llave Inglesa	Metal de 10".	1
Aceitera	Metal de 250ml	1
Llave Allen	Metal. (Kits de 10 piezas 2,5mm a 7,5mm) o superior	1
Pincel	De cerda, de 1"	1
Calibre	Pie de rey. Metal y/o Plástico	1
Martillo	Bolita de ½ kilo, mediano	1

Obs. El kit para cada beneficiario egresado deberá ser entregado en caja de plástico transparente con logotipo MTESS - SINAFOCAL, para una mejor presentación

Nombre del curso: Operador de Caja Comercial		
Objetivo General: Ejecutar procesos de gestión de caja y atención al cliente de acuerdo a protocolos, procedimientos y normas de seguridad utilizadas por el sector.		
Duración total del curso: 100 horas Modalidad: Presencial		
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Gestión de la caja con moneda nacional	Objetivo del Módulo: Realizar el registro, cobranza de productos y procesamiento de pagos de clientes, de acuerdo a protocolos de atención a clientes, medios de pago utilizados, políticas comerciales y procedimientos de caja establecidos.	50 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Ámbito Laboral • El perfil de un Cajero • Funciones de un cajero comercial • Procedimientos de caja • Tipos de comercios y sus diferencias en la caja • Sistemas de Caja. Técnicas para el manejo • P.O.S. Componentes del P.O.S. Características. Procesos de encendido y arranque • Lector Óptico. Partes. Funciones. • Documentos comerciales. Tipos de documentos comerciales. Requisitos. • Billetes y moneda guaraní. Medidas de Seguridad. • Empaquetado de productos. • Devolución. • Seguridad contra fraudes y detección de documentos falsificados Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Apertura de fondo fijo. Procedimiento. Recomendaciones • Atención al cliente. Técnicas de atención al cliente. Quejas y objeciones Responsabilidades. Comunicación asertiva. Imagen personal • Técnicas para detectar billetes falsos. Procedimiento. Técnicas de conteo • Técnicas de empaquetado. Clasificación de productos según criterio • Alivio de caja. Procedimiento para alivio de caja. Recomendaciones • Procedimiento para devolución. Nota de Crédito. Requisitos. • Resumen de ingresos. Planilla de ingresos. Procedimiento para registro • Planilla de valores. Técnicas de conteo. Procedimiento para registro. • Arqueo de caja. Planilla de arqueo de caja. Procedimiento para registro. Determinación de equivalencia o diferencia. Causas de la diferencia en caja • Cierre de Punto de Venta. Procedimiento. Recomendaciones • Inventario físico. Procedimiento de inventario • Fraudes en Caja. Detección. Prevención. Normas de Control Interno 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario Práctico: Los participantes se formarán en grupos y realizarán una dramatización simulando una situación real del procedimiento de cobro en caja.	
	Criterio de evaluación <ul style="list-style-type: none"> • Identifica la autenticidad del billete según procesos técnicos de detección de acuerdo al protocolo de atención al cliente. • Realiza los procedimientos de registro de productos digitados y procedimientos de operación de cajas • Respeto los procedimientos operacionales y de seguridad establecidos para el orden del dinero. 	

Módulo 2 Gestión de caja con moneda extranjera y otros medios de pago	Objetivo del Módulo: Corroborar la autenticidad del billete y otros medios de pago de acuerdo a procedimientos de atención a clientes, técnicas de reconocimiento.	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Moneda extranjera. Vigencia legal. Medidas de seguridad. • Tarjeta de crédito/débito. Características. Medidas de seguridad • Cheques. Tipos de cheques. Tipos de cuentas. Medidas de seguridad. • Órdenes y vales de compra. Fraudes con otros valores. Recomendaciones Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas para detectar billetes M/E falsos. Procedimiento para cobro en moneda extranjera. Técnicas de conteo • Procedimiento para cobro con tarjeta de crédito/débito. • Procedimiento para cobro en cheque. • Procedimiento para cobro con órdenes y vales de compra. Recomendaciones 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Los participantes recibirán un cuestionario en donde deberán describir las características de las monedas extranjeras y otros medios de pago, medidas de seguridad y técnicas de conteo.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica correctamente las características de las monedas extranjeras y otros valores. • Identifica correctamente los procedimientos para cobro en moneda extranjera y otros medios de pago. • Aplica las técnicas para detectar billetes falsos y fraudes 	
Módulo 3 Procedimientos de seguridad y emergencias en el puesto de caja	Objetivo del Módulo: Aplicar procedimientos de seguridad y emergencias en el lugar de trabajo de acuerdo a procedimientos establecidos y normas de seguridad asociadas	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de seguridad del local. Medidas de seguridad de caja. • Números de emergencias Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Asalto. Precauciones ante un posible asalto. Patrones de comportamiento de posibles asaltantes • Manejo de las emociones en situaciones de asalto. • Procedimiento en casos de incendios. Manejo de las emociones en caso de incendios. Manejo de botiquín de primeros auxilios. • Medidas de seguridad contra incendios y otras catástrofes dentro del local comercial 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: El Instructor presentará un video de alguna situación de emergencia y peligro en el puesto de caja. El participante deberá indicar cuales son los pasos a seguir en caso de situaciones críticas, también podría presentar cuestionarios o estudios de casos con respuestas preestablecidas.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica las acciones a realizar ante emergencia de acuerdo al tipo de situación, procedimientos y las normas de seguridad asociadas • Aplica los protocolos de acción en situaciones de emergencia y accidentes de acuerdo a contingencias, procedimientos establecidos y normas de seguridad asociadas. 	
Evaluación final		Duración
Escenario En grupos de trabajo: Los participantes realizarán un rol play de una situación dada por el instructor en que se gestiona los procesos de caja. Criterios de evaluación <ul style="list-style-type: none"> • Aplica los criterios para el cobro en moneda nacional. • Utiliza los criterios para el cobro en moneda extranjera. • Respeta las medidas de seguridad y emergencias en el puesto de caja. 		10 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de realizar los procesos de servicios de caja, venta y atención a clientes apertura y cierre de turnos de trabajo, de acuerdo a protocolos establecidos y políticas comerciales

Podrá desempeñarse como cajero comercial, auxiliar de tesorería, personal de ordenanza, auxiliar administrativo de cobros y pagos.

1. 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) y/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

2. Materiales de Consumo y útiles que se proveerá a los participantes al inicio las clases.

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Calculadora	Estándar de escritorio	5 (uno por grupo)
Pos	Para tarjeta de crédito y débito	5 pos
Talonarios de Facturas crédito, contado, remisión	Uso didáctico	5 (uno por grupo)
Talonarios de Pagaré, recibo	Uso didáctico	5 (uno por grupo)
Talonarios de Cheques	Uso didáctico	5 (uno por grupo)
Carpetas	Archivadora	1 por participante
Hojas blancas	Oficio	20 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
Remera	De algodón color gris con logo a color MTEySS-SINAFOCAL	1

c/n cantidad necesaria

Nombre del curso: Panadero Confitero	
Objetivo General: Elaborar productos de panadería y confitería, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.	
Duración total del curso: 110 horas	Modalidad: Presencial

MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Introducción a la panificación	Objetivo del Módulo: Identificar los elementos que sirven de base en la planificación de la elaboración de panes, cuidando en todo momento las buenas prácticas	10 horas
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • Historia del Pan / Tipos de Ingredientes y Propiedades. • Orígenes del Pan beneficios • Tipos de harinas panificables • Tipos de Levaduras Utilización correcta y almacenamiento. Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación según el tenor de azúcar de productos. • Almacenamiento de las harinas e ingredientes de la panificación. • Clasificación de las levaduras 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: El participante recibirá un listado de Harinas, clasificará según sus tipos, su tenor en azúcar y sugerirá donde almacenarlos.	
	Criterio de evaluación <ul style="list-style-type: none"> • Identifica los ingredientes para la elaboración de panes • Identifica los tipos de harina • Reconoce los tipos de levadura según sus aplicaciones • Clasifica los productos según su tenor en azúcar • Es ordenado y cuida su lugar de trabajo 	
Módulo 2 Elaboración de productos panificados	Objetivo del Módulo: Elaborar productos panificados de calidad, cuidando las buenas prácticas y respetando las recetas	40 horas
	Contenidos/desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas de higiene y salud. • Recetas de diferentes panes y derivados. • Identificar los diferentes tipos de costos y sus elementos. Procedimentales: Elaboración de: <ul style="list-style-type: none"> • Panes salados: Pan casero, pan queso, pan Felipe. • Pre pizzas, pan de semillas. • 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. • 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. • Elaborar costos de producción. Cálculo 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: El participante elaborará una lista de insumo según receta de pan específico para su elaboración y durante el proceso deberá explicar el procedimiento. El instructor monitoreará todo el proceso.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final de lo elaborado. 	
Módulo 3 Elaboración de productos de confitería	Objetivo del Módulo: Elaborar tortas, bizcochuelos, bombones y cremas respetando las buenas prácticas y la naturaleza de cada uno.	50 horas

<p>Contenidos/desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de insumos necesarios para la elaboración de diferentes productos de confitería. • Origen de algunos productos (strudel, soufflé) • Elementos para la decoración. • Decoración de tortas y otros productos para la presentación final y venta. <p>Procedimentales:</p> <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masas batidas: pesadas, livianas, aireadas, líquidas. • Los merengues • Masa seca o quebrada • Las cremas • Bizcochuelo básico, con emulsionante. • Piononos. • Torta de manteca, torta marmolada, torta alemana, granza o strudel, 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 • Decoración básica. 	
<p>Evaluación del módulo</p>	
<p>Escenario: Los participantes recibirán una lista de 4 productos diferentes de repostería y se les solicitará preparar dos de ellos.</p> <p>El instructor monitoreará todo el proceso.</p>	
<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente. • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados. • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes. • Cuida los elementos de trabajo. • Cuida la presentación final del plato elaborado. 	
Evaluación Final	Duración
<p>Escenario</p> <p>El participante recibirá una lista de 3 productos (panes o repostería al azar), donde deberá nombrar la lista de insumos necesarios para la preparación de estos productos (cantidad, calidad y especificaciones precisas).</p> <p>Evaluación Práctica</p> <p>Se solicitará la preparación de un tipo de pan/ una torta decorada o rellena. El instructor calificará su desempeño durante el proceso de elaboración</p> <p>.</p> <p>Criterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sigue las instrucciones eficientemente • Respeta los pasos para la elaboración de los alimentos solicitados • Respeta las cantidades y la calidad de los ingredientes • Cuida los elementos de trabajo • Cuida la presentación final del plato elaborado 	10 horas

Perfil del egresado

Al finalizar la capacitación el participante será capaz de elaborar productos de panadería y confitería, utilizando buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

Además, el maestro pastelero/a tiene a su cargo la coordinación general de la cuadra de pastelería, planificando y organizando la producción, el trabajo del equipo (oficiales, ayudantes) y la disponibilidad de recursos (materias primas, herramientas y equipos) para una realización eficiente de la orden de producción, bajo condiciones sanitarias, de higiene y seguridad.

Podrá desempeñarse en:

Establecimientos que elaboran pastelería artesanal para la venta al público:

- Panaderías.
- Panaderías-confiterías.
- Confiterías
- Cafeterías.
- Heladerías.
- Establecimientos que elaboran pastelería artesanal integrada a servicios gastronómicos en general:
- Restaurantes, servicios de catering social o corporativo, pizzerías o similares.
- Hoteles con servicio de alimentos y bebidas para huéspedes y/o terceros (servicios de restaurante, buffet, autoservicio, etc.).
- Microemprendimientos:
- Elaboración por encargo o en pequeña escala de pastelería artesanal para consumo doméstico o reventa.

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
--------------	-------------------------	----------

Cocina	A gas o eléctrica	2 unidades
Vaso medidor	De plástico 500ml y 1lt	2 unidades
Balanza	Electrónica	2 unidades
Horno	Eléctrico, capacidad mínima de 60lts	2 unidades
Microondas	Eléctrico.	1 unidad
Batidora	Eléctrica manual	2 unidades
Amasadora	Eléctrica y/o manual.	1 unidad
Mesada de trabajo	Fórmica o acero inoxidable, 1 x 2mts	2 unidades
Licuadaora	Eléctrica, de 1,5 lts	2 unidades
Pileta de lavar	2 bachas de 0.70x1.50	1 unidad
Estante de utensilios estándar	Racks metálicos	1 unidad

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

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

Especificación	Características mínimas	Cantidad
Juegos de espátula.	De goma (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Batidor resistente	De alambre manual.	5 unidades
Rallador	De metal	5 unidades
Juego de bols	plásticos en diferentes tamaños. Aptas para mezclar mise en place y almacenar	10 unidades
Fuentes de varios tamaños apto para horno.	Porcelana, vidrio, aluminio (dos de cada uno)	6 unidades
Palote	Para amasar de madera.	5 unidades
Juego de corta pasta en diferentes formas y tamaños.	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Juego de colador varios tamaños	Plástico (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Pinceles	De silicona para panadería	5 unidades
Placa	Para horno	2 unidades
Manga para decorar/picos	De tela o plástico	5 unidades
Juegos de moldes en varios tamaños	De aluminio o galvanizado (juego de 3 unidades mínimo)	2 juegos
Juegos de bols	De aluminio o acero inoxidable. Aptos para mezclar (juego de 3 unidades mínimo)	5 juegos
Cucharas medianas	De plástico o madera	6 unidades
Juego de tenedor	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de cuchillo	Acero inoxidable	6 unidades

Juego de cuchara	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de cucharita	Acero inoxidable	6 unidades
Juego de Ollas varios tamaños.	Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo)	2 unidades
Juego de Sartenes varios tamaños.	Teflonado (juego de 3 sartenes mínimo)	1 unidad
Trapos de Cocina	100% algodón	10 unidades
Juego de cuchillos de chef	Acero inoxidable, mango plástico (juego de 3 sartenes mínimo)	5 unidades
Tabla Plástica de picar tamaño	De plástico, tamaño (chico, mediano, grande). Colores varios.	5 unidades
Paquete de esponjas para lavar	Resistente	5 unidades
Esponja de tejido	Virulana	5 paquetes
Platos para montaje diferentes tamaños y geometrías	Vidrio o porcelana	5 unidades
Canastas de mimbre con telas Ao`poi	Tamaño mediano. Para montaje de productos	2 unidades
Papel	Aluminio (rollo 15mts)	1 unidad
Papel	Film (rollo 20mts)	1 unidad
Papel	Manteca (pliegos)	3 unidades
Basureros	Plástico con tapa de 40 litros	2 unidades
Harina	Tipo 000	50 kilos
Harina	Tipo 0000	50 kilos
Harina	Leudante	50 kilos
Harina	Integral	10 kilos
Harina	Salvado	10 kilos
Levadura	En pan o polvo	5 kilos
Leche	Entera	12 litros
Leche	Descremada	5 litros
Grasa	Vegetal	5 kilos
Margarina	Vegetal	5 kilos
Azúcar	Blanca	50 kilos
Sal	Fina	2 kilos
Crema	De leche	10 litros
Dulce	De leche	3 kilos

Dulce	De Guayaba	3 kilos
Durazno	En almíbar	5 latas
Cerezas	En almíbar	5 latas
Ron	Botella	1 litro
Coco	Rallado	5 kilos
Chocolate	En polvo	1 kilo
Chocolate	De cobertura	2 kilos
Bicarbonato	Sódico	1 kilo
Sésamo	semilla	1 kilo
Canela	En polvo	1 kilo
Extracto de malta	Esencia	½ kilo
Esencias Necesaria	varías	2 litros
Uva pasa	Paquete o a granel	2 kilos
Frutas abrigantadas	Paquete o a granel	2 kilos
Hortalizas	Zanahoria, zapallo y cebolla	2 kilos
Ajo	-----	5 cabezas
Fécula	De maíz	2 kilos
Crema	chantillí	2 kilos
Queso	varios	1 kilo
Huevos	Tipo A	10 docenas
Azúcar	Impalpable	3 kilos
Aceite	De girasol	5 litros
Pirotines	De papel, varios tamaños	5 paquetes
Detergente	para lavar utensilios	5 litros
Hipoclorito de sodio	para lavar utensilios	5 litros

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

Este curso deberá incluir los insumos para la preparación de los alimentos, ingredientes para panadería e ingredientes para confitería en general. -

3. Materiales de apoyo a la enseñanza y aprendizaje

Denominación	Características	Cantidad
Computador fijo (PC) o Móvil (Notebook/ Netbook)	Procesador i3 o similar. Memoria 4 GB. HDD 500 Gb. Puertos VGA/HDMI, USB, Salida de 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 multimedia, fotos, videos, de alta calidad y que aporten un valor significativo al aprendizaje de los beneficiarios.	c/n
Kit Pizarra Acrílica (fija o portátil) o Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pizarra Acrílica o Convencional.	1 unidad
	Pincel Negro, Azul, Rojo, Verde	c/n
	Borrador para pizarra	1 unidad
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

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

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

Denominación	Características	Cantidad
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral), El mismo estará compuesto por: a. Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado b. Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso).	1 por participante
Manual de recetario	Fotocopia anillada	1 por participante
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1 por participante
Cartuchera de tela tamaño estándar	con: Bolígrafo, Lápiz de papel, borrador, sacapuntas, regla de 20 cm, 1 resaltador color fosforescente.	1 por participante
Delantal y gorro tipo cocinero	de tela color blanco 100% algodón, tamaño al grupo curso con logo impreso a color del MTESS-SINAFOCAL, con bolsillo	1 por participante
Manopla	De tela	1 par

Nombre del curso: Peluquero

Objetivo General: Ejecutar técnicas de trabajos de peluquería para el cuidado y el embellecimiento del cabello, mejorando la imagen personal de las personas según medidas de seguridad y salud.

Duración total del curso: 190 horas

Modalidad: Presencial

MÓDULOS

CONTENIDOS BÁSICOS

DURACIÓN POR MÓDULO (HORAS)

Módulo 1
Recepción y Atención al cliente

Objetivo del Módulo: Realizar técnicas de recepción y atención al cliente en salones de peluquería, aplicando normas de comportamiento.

10 horas

Contenidos:

Conceptuales:

Atención al cliente en salones de peluquería

- El proceso de comunicación. Canales de comunicación con el cliente. Barreras y dificultades comunicativas. Comunicación verbal y comunicación no verbal.
- Clientes. Tipos. Información al cliente. Fidelización.
- Recepción y preparación al cliente. Técnicas de atención: presencial y telefónica. Ficha de cliente; control de datos y archivos. Utilización de herramientas digitales de gestión de centros de Imagen Personal.
- La calidad en la prestación del servicio. Reclamos. Técnicas utilizadas ante reclamos. Gestión de reclamos.

Hábitos de seguridad en las actividades de peluquería.

- Riesgos en el uso de cosméticos y desinfectantes.
- Riesgos en la aplicación de equipos eléctricos, productos y equipos generadores de calor: las quemaduras producidas por ceras, infrarrojos, vapor, secadores y otros.
- Técnicas de primeros auxilios ante posibles reacciones adversas o accidentes.
- **Procedimentales:**
- Aplica técnicas de comunicación, en función de las características del servicio y reconociendo el tipo de clientes.
- Aplica técnicas de atención al cliente.
- Aplica técnicas de primeros auxilios ante situaciones de emergencia

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de atención al cliente para la realización de un servicio.

Criterio de evaluación:

- Reciba al cliente y lo acomoda en la zona de tratamiento.
- Aplica los protocolos de atención al cliente.
- Elabora frases que permitan la comunicación con el cliente durante y después del servicio.

Módulo 2

Objetivo del Módulo: Realizar la técnica de lavado y masaje del cabello y cuero cabelludo, cumpliendo las normas de seguridad e higiene.

20 horas

Lavado y masaje del cabello y cuero cabelludo

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Anatomía y fisiología del cuero cabelludo y cabello en los procesos de lavado y acondicionamiento capilar

- El cuero cabelludo.
- El cabello: estructura, características y clasificación.
- Alteraciones más frecuentes del cuero cabelludo y cabello.
- Técnicas de observación del cabello y cuero cabelludo.
- Preparación de equipos y útiles para lavado y acondicionamiento de cabello y cuero cabelludo.

Preparación de equipos y útiles para lavado y acondicionamiento capilar

- Descripción de los equipos requeridos en el proceso de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo.
- Preparación de la zona de trabajo.
- Medidas para la limpieza y desinfección de útiles, equipos y accesorios.
- Costos de materias primas, instalaciones y equipos.
- **Lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo**
- Cosméticos: Champús, acondicionador. Concepto, composición, mecanismo de acción y tipos. Criterios para la selección según tipo de cabello.
- Posiciones adecuadas para el cliente y el profesional al aplicar técnicas de lavado y acondicionamiento.
- Técnica de lavado y acondicionamiento capilar: fases y aplicación.
- El masaje capilar: Técnicas. Fases. Maniobras.

Tratamientos estéticos capilares:

- Cosméticos. Clasificación, propiedades, preparación, utilización, condiciones de seguridad y salud.
- Aparatos. Pautas para su correcta utilización
- Realización de tratamientos. Cuidados y recomendaciones.

Procedimentales:

- Reconoce las alteraciones del cuero cabelludo y cabello.
- Ordena la zona de trabajo.
- Organiza los materiales, útiles y aparatos.
- Aplica técnicas de masaje del cabello y cuero cabelludo, cumpliendo las normas de seguridad e higiene aplicables.
- Aplica las técnicas de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo.
- Realiza tratamientos estéticos capilares de manera correcta.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de técnica de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo.

Criterio de evaluación:

- Acomoda al modelo en la posición ergonómica indicada, aplicando las medidas de protección.
- Preparar los cosméticos de higiene y acondicionamiento capilar indicados, bajo supervisión del instructor.
- Aplica la técnica de lavado del cabello y cuero cabelludo en función de sus características y del servicio que se va a realizar.

Módulo 3
Color en
Peluquería**Objetivo del Módulo:** Realizar cambios de coloración total o parcial en el cabello.**50 horas****Contenidos:****Conceptuales:****El color natural del cabello.**

- La coloración natural. Tipos de pigmentos naturales. Influencia de las alteraciones cromáticas en los procesos de cambios de color. Canicie. Albinismo.

La teoría del color y su influencia en los procesos de cambio de coloración.

- Colores primarios, secundarios y complementarios y su aplicación. Color luz y color pigmento. Escala de tonos. Reflejos: tipos, importancia.
- Características del cabello: porosidad, flexibilidad, proporción de canas, color base del cabello, etc.
- Características físicas que influyen en el de cambio de color: color de ojos, tono de piel, etc.

Cosméticos para los cambios de color.

- Tipos de tinte. Según su origen y composición. Según su permanencia: coloración temporal, semipermanente y permanente. Selección del tinte más adecuado al efecto que se quiere conseguir.
- Coloración química. Colorimetría, formas cosméticas y composición. Criterios y procedimientos de utilización. Círculo cromático.
- Colorimetría orgánica. Formas cosméticas. Composición. Criterios y procedimientos de utilización. Ventajas y desventajas frente a la coloración química. Círculo cromático
- Preparación de un tinte de oxidación. Cosméticos para la decoloración, oxidantes y aceleradores.
- Agua oxigenada: dilución y mezclas de agua oxigenada. Precauciones, conservación y almacenamiento.
- Medidas de protección del profesional y del cliente. Materiales de protección: toallas, capas y guantes.

Técnicas de coloración y decoloración del cabello y pelo del rostro

- Aparatos, útiles y accesorios. Condiciones de manejo y funcionamiento. Preparación del cabello y cuero cabelludo: protección, lavado, realización de particiones.
- Cambios de coloración temporales: técnica y precauciones.
- Cambios de coloración semi permanentes: colorantes vegetales, colorantes metálicos, colorantes directos y colorantes tono sobre tono.
- Cambios de coloración permanente: técnicas, elección del colorante de oxidación y del oxidante.
- Preparación y aplicación de la mezcla.
- Aplicación sobre cabello virgen: aclarado y oscurecimiento. Aplicación de retoques.
- Coloración parcial: Técnica. Tipos. Protocolos. Decoloración. Cosméticos decolorantes y aceleradores.
- Decoloración total: Técnicas del proceso: previas a la decoloración, de pigmentación, mordentado y decapado.

Evaluación y control de calidad de los procesos de cambio de coloración capilar y de pelo del rostro.

Procedimentales:

- Emplea procedimientos para el análisis de las propiedades del cabello.
- Aplica procedimientos para detectar posibles reacciones alérgicas a cosméticos colorantes y/o decolorantes.
- Prepara el entorno de trabajo y materiales necesarios.
- Ejecuta técnicas de cambio de color total o parcial del cabello.
- Reconoce las normas de seguridad, salud y protección.

Evaluación del módulo**Escenario:** El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de cambio de color de cabello mediante coloración y/o decoloración parcial o total, siguiendo un protocolo de trabajo.**Criterio de evaluación:**

- Reconoce visualmente el cuero cabelludo, pelo y piel del rostro, identificando posibles alteraciones.
- Reconoce el grado de porosidad del cabello y/o pelo del rostro, su flexibilidad y proporción de canas, y la existencia de posibles alteraciones de procesos físicos o químicos realizados previamente.
- Selecciona el tono y/o reflejo de coloración.
- Selecciona el cosmético colorante y/o decolorante para realizar el cambio de color.
- Selecciona aparatos, útiles y accesorios requeridos en función de la técnica de coloración y/o decoloración a aplicar.
- Calcula la proporción de cosmético oxidante presente en la mezcla colorante y/o decolorante, según el estado del pelo y el resultado esperado.

Objetivo del Módulo: Realizar técnicas de corte del cabello con los estilos de moda seleccionando la forma o corte de cabello indicado.

30 horas

Módulo 4
Corte del Cabello

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Procedimentales:

Definición de estilos de cortes de cabello

- Análisis del cabello y cuero cabelludo.
- Identificación de las características: forma, grosor, caída natural, distribución, densidad, ángulo y dirección de nacimiento, longitud, color y propiedades físicas.
- Identificación de las alteraciones del cabello y cuero cabelludo con influencia en las técnicas de corte.
- Análisis morfológico facial y corporal. Estudio del perfil. Proporciones y geometría morfológica de la cabeza. Vitalismo (estudio de los rasgos faciales).
- Corrección de las facciones del rostro a través de los cambios de longitud del cabello.
- Proporciones corporales y su influencia en la elección del cambio de longitud del cabello.
- Análisis de las demandas, expectativas y necesidades del cliente. Características personales. Entrevista previa durante la propuesta técnica.
- Tendencias de moda en el corte de cabello.
- Propuesta de corte o cambio de longitud del cabello. Elementos del diseño. Los bocetos y su relación con las técnicas de corte.
- Diseño de cambios de longitud con aplicaciones digitales. Interpretación de bocetos, imágenes y fotografías.

Técnicas de corte de cabello

- Parámetros. La línea de corte: definición de la línea de corte. Proyecciones y ángulos.
- Técnicas de corte según el objetivo perseguido.
- Técnicas de personalización de los cortes.
- Diferenciación de la técnica a utilizar según el efecto de corte pretendido.
- Selección de aparatos, útiles, accesorios y cosméticos según la técnica a realizar.
- Efectos visuales. Parámetros que definen los efectos: volumen, longitud, peso, densidad y simetría
- o asimetría. Relación de las técnicas de corte con el efecto pretendido.
- Control de calidad en los procesos de corte de cabello.

Técnicas de realización de corte de cabello

- Corte de cabello con tijera: técnica. Operaciones previas al corte. Criterios de selección de la técnica Tipos de corte con tijera. Protocolo de ejecución. Parámetros de realización.
- Corte de cabello con navaja: técnica. Medidas de protección. Diferencias entre el corte con navaja y con tijera. Preparación: elección de la cuchilla. Técnicas previas al corte. Distribución del cabello o particiones. Criterios de selección. Protocolo de ejecución. Parámetros de realización.
- Corte de cabello con máquina: técnica de utilización de la maquinilla. Forma de sujeción y manejo. Preparación. Criterios de selección de accesorios. Técnicas previas al corte. Distribución del cabello o particiones. Protocolo de ejecución. Parámetros de realización.
- Combinación de procesos color y forma.
- Corte en pelo mojado y seco.
- Procesos de ejecución de estilos de corte.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de corte de pelo.

Criterio de evaluación:

- Determina la longitud del cabello que va a servir de base al corte, en función del estilo que se quiera conseguir.
- Selecciona la técnica de corte en función del estilo a conseguir.
- Prepara y distribuye el cabello de acuerdo al corte a realizar.
- Aplica las técnicas de corte y de acabado.
- Compara el resultado obtenido con las expectativas del cliente.

Módulo 5
Peinados y Recogidos

Objetivo del Módulo: Realizar peinados y/o recogidos en el cabello, en condiciones de seguridad y salud.

30 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Técnicas del peinado y recogido

- Tendencias de moda en peinados y recogidos. Propuestas. Ejecución técnica: marcados con rulos, con hebillas, marcados mixtos, secador de mano.
- Técnicas auxiliares de peinados: Cepillado, cardado y ondas. Procedimiento de ejecución.
- Técnicas asociadas al peinado: creado, batido, pulido y otros. Procedimiento de ejecución.
- Estilos de peinados y acabados Estilos básicos de peinados y estilos innovadores. Acabados: tipos.
- Recogidos: tipos. Técnicas.
- Selección del peinado: análisis morfológico facial y corporal con los peinados, influencia de los tipos de óvalos y la silueta. Estudio de las facciones y sus correspondientes simetrías Estudio de la silueta, las proporciones corporales y su influencia en la adaptación de peinados.
- Aparatos, útiles y accesorios para peinados y recogidos: Tipos: (moldes rulos y bigudíes), elementos de sujeción (pinzas) y utensilios para peinar (peines y cepillos). Características, material de fabricación e indicaciones. Mantenimiento. Equipos térmicos.

Procedimentales:

- Elabora propuestas técnicas de peinado y recogidos.
- Aplica procedimientos para la elaboración del peinado.
- Utiliza procedimientos para la elaboración del recogido.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de elaboración de peinado o recogido.

Criterio de evaluación:

- Selecciona el peinado o recogido a realizar de acuerdo a los requerimientos del cliente.
- Adecua la temperatura y caudal del aire de los aparatos.
- Efectúa las técnicas de peinado o recogido.
- Comprueba el resultado obtenido, realizando los retoques necesarios para conseguir el objetivo propuesto y la aprobación del cliente.

Módulo 6
Cambios de
forma
permanente del
cabello

Objetivo del Módulo: Realizar técnicas de cambios de forma permanente en el cabello.

30 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Preparación del entorno de trabajo, cliente y material para la realización del cambio de forma permanente del cabello

- Condiciones ambientales y de higiene del entorno de trabajo.
- Medidas de limpieza y desinfección de superficies,
- Aparatos, útiles y accesorios: Técnicas de desinfección. Esterilización. Condiciones de seguridad y salud, funcionamiento, mantenimiento y conservación.
- Cosméticos. Preparación. Comprobación de condiciones higiénico-sanitarias. Prueba de tolerancia a los cosméticos utilizados para el cambio de forma permanente del cabello.

Técnicas para el cambio de forma permanente del cabello

- El cabello: estructuras que se modifican por las técnicas para cambiar permanentemente la forma.
- Cambios de forma permanente del cabello.
- Análisis del cabello y cuero cabelludo. Identificación de las características: forma, grosor, caída natural, distribución, densidad, ángulo de nacimiento, dirección de nacimiento, longitud, color y propiedades físicas.
- Indicaciones, precauciones y contraindicaciones para el cambio de forma permanente del cabello.
- Análisis morfológico facial y corporal. Estudio del perfil. Proporciones y geometría morfológica de la cabeza. Vitalismo (estudio de los rasgos faciales).
- Análisis de las demandas y necesidades de la clientela. Características personales. Entrevista previa durante la propuesta técnica.
- Tendencias de moda. Propuestas.
- Control de calidad en los procesos de cambio de forma permanente del cabello

Cosméticos utilizados en los cambios de forma permanente del cabello

- Composición y efectos. Activos cosméticos.
- Criterios para la selección de productos cosméticos en la realización de una ondulación permanente.
- Pautas para su preparación, manipulación, aplicación y conservación.

Técnicas para la ondulación y rizado permanente del cabello

- Protocolos de aplicación. Técnicas y fases de los procedimientos. Procedimientos para la reducción y la neutralización. Técnicas innovadoras.
- Métodos. Ventajas e inconvenientes de los distintos métodos. Criterios de selección.
- Aparatos, útiles y accesorios. Criterios de selección y utilización. Mantenimiento y conservación.

Técnicas para el alisado permanente del cabello

- Protocolos de aplicación. Técnicas y fases de los procedimientos. Procedimientos para la reducción y la neutralización. Técnica de "alisado de queratina". Técnicas innovadoras.
- Métodos. Ventajas e inconvenientes de los distintos métodos. Criterios de selección.
- Aparatos, útiles y accesorios. Criterios de selección y utilización. Mantenimiento y conservación.

Procedimentales:

- Elabora propuestas técnicas de cambio de forma permanente del cabello, relacionándolos con las características morfológicas, demandas, expectativas y necesidades del cliente.
- Prepara al cliente, el entorno de trabajo y los materiales.
- Aplica procedimientos para el cambio de forma permanente del cabello.

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico para la realización de procedimientos de cambio de forma permanente utilizando los materiales y equipamientos necesarios.

Criterio de evaluación:

- Selecciona los aparatos, útiles y accesorios, programando los parámetros de aplicación, en su caso, según la técnica a utilizar.
- Reconoce los cosméticos que permiten el cambio de forma permanente en función de la técnica a aplicar.
- Prepara los equipos de protección individual necesarios para la prevención de riesgos
- Comprueba las condiciones higiénicas (limpieza, desinfección y/o esterilización), técnicas y de protección de los aparatos, útiles, accesorios y cosméticos necesarios.

Módulo 7
Venta de
Productos y
Servicios para la
Imagen Personal

Objetivo del Módulo: Vender productos y servicios para la imagen personal.

10 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Identificación de productos y servicios de Imagen Personal

- Productos y servicios en Imagen Personal. Características.
- Marketing. Definición. Tipos de marketing. Marketing mix.
- Productos y servicios: Características y elementos. Tipos. Precio. Distribución.
- Minoristas y mayoristas. Franquicias y sus características. Plan de marketing. Fases. Elaboración. Comunicación.

Técnicas de publicidad y promoción

- Publicidad. Concepto. Objetivos. Elementos. La campaña publicitaria: fases. El mensaje y los medios publicitarios. El folleto publicitario y la página web, entre otros.
- La promoción de ventas: Concepto y clasificación. Instrumentos.
- La campaña promocional y/o publicitaria: fases y diseño de una campaña. Aplicación de las técnicas del merchandising.
- Ambientación en los centros de Imagen Personal. Mobiliario y decoración. La luz y el color.

Técnicas de venta

- Características del asesor de ventas. El asertividad y la empatía en el asesor de ventas. Fases y técnicas de venta. Preparación y planificación de la venta.
- Servicio de asistencia postventa: seguimiento comercial o de postventa.
- Los puntos de venta: organización de las secciones. Zonas y puntos de venta. La circulación por el local. El lineal y las cabeceras. La rotación del producto. La comunicación de los precios.
- La publicidad en el lugar de venta (PLV): cartelera y expositores.

Procedimentales:

- Describe las características y propiedades de los productos y servicios ofertados.
- Aplica técnicas de publicidad y promoción de productos y servicios.
- Aplica técnicas de ventas de productos y servicios.
- Aplica técnicas de seguimiento del cliente o de control del servicio post-venta

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor realizará una actividad con las instrucciones necesarias para un caso práctico de ventas de productos y servicios.

Criterio de evaluación:

- Identifica las necesidades y demandas del cliente.
- Selecciona el producto o servicio que mejor se adapte a sus necesidades.
- Presenta un producto o servicio, resaltando las características del mismo.
- Explica el mantenimiento de uso y las pautas de conservación de los productos.
- Demuestra las pautas de aplicación de los cosméticos.
- Cierra la venta del producto o servicio, reforzando la elección del cliente.

Evaluación Final

Escenario:

10 horas

Cada participante deberá presentar un cambio de imagen personal a un modelo/cliente de acuerdo a las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

- Utiliza los protocolos de atención al cliente.
- Aplica las técnicas de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo.
- Aplica las técnicas de cambios de imagen personal según el procedimiento seleccionado.
- Reconocer los procedimientos para la elaboración del peinado.
- Emplea técnicas de publicidad y promoción de productos y servicios.

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de realizar servicios de peluquería dedicados a la imagen personal.

Podrá desempeñarse como Peluquero, especialista en lavado de cabello y cuero cabelludo, especialista en cuidado del cabello, especialista en corte de cabello, recepcionistas en centros de peluquería.

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Espejo	Dimensiones: 0,50m x0.60. Grosor de 1/1 y 1cm que proporcione mejores y no distorsionar los reflejos Movil o de pared	3
Silla	Giratoria, acero inoxidable	3
Lavadero de cabeza	Con bacha de fibra de vidrio, tapizado, regulable con agua fría y caliente	3
Mueble ayudante de peluquería	Móviles sencillo de formica	3

Máquinas de corte	De uso profesional eléctrico de 220 volt, cableado de más de 2 metros, cabezal regulable con todas las peinetas recambiables (Nro. 1,1.5, 2, 3, 4, 5)	6
Secador	Eléctrico, de uso profesional, buen diseño, con material de plástico fundido en concreto ABS, cableado de 2m y 2.20 cm, giratorio, pico fino o estándar (potencia mínima de 1800 w a máxima de 2200 w, con tecnología tónica, aire y calor	6
Bucleras	Eléctrico, uso profesional con pinzas de acero inoxidable o cerámica, con punta y mango material de plástico fundido en concreto ABS o de goma, cableado giratorio de 2m a 2.20m	4
Pelucas	Sintético. Corto	2
	Sintético Mediano	2
	Sintético Largo	2
Planchita	Eléctrico de uso profesional con cableado giratorio de 2m o 2m.20cm.	6
Cepillos	Cepillo para cabello mediano	5
	Cepillo para cabello corto	5
	Cepillo para cabello muy corto	5
Peines	Peine para brushing	5
	Peine grande para desenredar	5
	Peine para corte	5
	Peine para peinado	5
Tijeras para corte	Tijera profesional de 15 cm	5
Capas para corte	tela	15
Capas para pintura	Plástico	15
Toallas	De rostro de 60x40 cm	25
Separadores	De plástico	60
Pinza para rulos	metálico	200
Rulos	pequeño	60
	mediano	60
	grande	60
Bols	De plástico mediano	15
Pincel para aplicar tinte	De plástico	15
Gorro	De plástico	15
Gorra	Para claritos	50

Gorro	Térmico	4
Gomitas	De goma, colores surtidos para peinado	25
Hebillas para peinado	De metal, colores dorados y negros	6
Papel	Aluminio de uso en peluquería (rollo de 15mts)	15

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

Denominación	Características	Cantidad
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral), el mismo estará compuesto por: <ul style="list-style-type: none"> • Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado • 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
Guantes	Látex	5 pares
Guayabera	Unisex, de algodón, color blanco con logo bordado a color del MTESS-SINAFOCAL con bolsillos	1

3. Materiales de Consumo y útiles que se distribuirá a los participantes al inicio de las Clases.

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Shampoo	Gama Standard de shampoo Graso Normal Seco Neutro: Teñido y alisado En envase original	5 litros cada uno
Carta de colores	Para elección de tintes	1 unidad
Crema de enjuague	Graso Seco Normal Neutro: para cabellos teñidos y alisados En envase original	5 litros cada uno
Crema para baños	Shock de keratina: nutritivo e hidratante para cabello seco y sensibilizado, mínimo 1kg.	2 pots de cada uno
	Fortificante: Hidratación profunda para cabellos resecaos y quebradizos, mínimo 1kg	
Tratamientos Capilares	• Shampoo anticaspa	500ml de c/u
	• Shampoo Anticeborreico	
	• Shampoo Anticaída	
Ampollas	Para tratantes	25 unidades
Spray	Normal de 410ml Fuerte de 410 ml Extrafuerte de 410 ml	1 unidad de cada uno

Gel	Efecto seco de 250grs. Efecto Húmedo de 250 grs.	5 de cada uno
Mousse	Para peinado de 250ml.	5
Líquido Alisante	A base de keratina, sin formol 500ml	5
Polvo decolorante	Reactivo al agua oxigenada de 30grs.	50
Rociador	Plástico para uso en peluquería de 500ml	6
Talco	Normal (200gr por frasco)	5
Aguja de crochet	Para entresacado	25
Pincel	Para tintes	25
Navaja	De corte para uso de peluquería	5
Mediador	De oxidante	5
tintes	Cobertores de canas	25 c/u
	Tonos sobre unificar color	
	Tonalizantes, matiza el color sin adulterar el mismo	
	Superaclarantes	
	Matizador de canas para caballero	
Agua oxigenada	40 vol de 500cc 30 vol de 500 cc 20 vol de 500cc	25 c/u

Nombre del curso: Promotor Turístico Local		
Objetivo General: Asesorar al turista tanto en puntos de información como en viaje a destino, empleando los medios técnicos más adecuados en función al cliente, teniendo en cuenta protocolos básicos de asistencia en situaciones de emergencias.		
Duración total del curso: 180 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)

Módulo 1 Introducción al Turismo	Objetivo del Módulo: Identificar conceptos básicos del turismo como industria	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales: <ul style="list-style-type: none"> Definición de turismo. Importancia. Estructura y actualidad local del mercado turístico SENATUR. Organigrama. Ley de Turismo Plan Nacional de Turismo Organismos: organismos internacionales. OMT. Procedimentales: <ul style="list-style-type: none"> Aplicar las disposiciones legales que regulan el funcionamiento del sector turístico. Implementar los distintos tipos de estructuras locales del mercado turístico, explicando sus características, funciones, relaciones y dependencias orgánicas. Demostrar las relaciones de entidades públicas y privadas que crean o gestionan actividades turísticas. 	
	Evaluación del módulo	

	<p>Escenario: Los participantes accederán a una evaluación de selección múltiple, con una sola respuesta correcta de 20 minutos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Describe el sistema turístico, identificando los elementos que lo componen. Reconoce la Ley de Turismo y el Plan Nacional de Turismo. Reconoce la importancia de los organismos internacionales 	
Módulo 2 El informador Turístico	<p>Objetivo del Módulo: Reconoce las distintas herramientas necesarias para un desempeño eficiente y eficaz en el área de trabajo como informador turístico</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Informador Turístico: Concepto. Perfil. Funciones y relación con las agencias de viajes. Aspecto personal. Presentación. Vestuario apropiado. Protocolo y normas de comportamiento. Uso y manejo de la voz: entonación, dicción y claridad. Uso de equipos de megafonía en espacios abiertos y cerrados. Los grupos: dinámica de grupos en la animación, técnicas de observación, la comunicación, la retroalimentación, manejo de grupos en entornos urbanos, interior de monumentos, entornos rurales, espacios naturales o parques nacionales. Análisis de herramientas de divulgación y movilidad para personas con discapacidad. Métodos para organizar el tiempo y controlar al grupo. Identificación y prevención de situaciones conflictivas. Procesos para la resolución de incidencias. La importancia de un buen servicio. El valor agregado en el servicio. Satisfacción del cliente y sus beneficios. Estrategias de mejora del servicio de atención al cliente. Normativa y Código de ética del ejercicio de la profesión. Categorías. Clasificación del mercado turístico. Procedimientos <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reconoce el rol y la actividad profesional del informador turístico para el acompañamiento y asistencia a turistas. Desarrolla técnicas de dinámica de grupos, motivación y liderazgo y relaciona su utilización con las fases de desarrollo de las actividades. Adopta una actitud acorde a la situación de conflicto presentación de reclamos, utilizando las normas de cortesía aplicables y la forma de comunicación oportuna con fluidez. <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: El Instructor realizará un supuesto caso práctico con las instrucciones necesarias para un viaje, visita o itinerarios organizados al atractivo turístico local.</p> <hr/> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Programa, ofreciendo información general de interés, ayudando al turista a apreciar y entender los lugares que visita. Programar tiempos de desplazamiento, planificando paradas y explicaciones. Planifica rutas alternativas en caso de incidencias, asegurando el disfrute lúdico y perspectivas del turista. Maneja material de apoyo para observación de flora y fauna en entornos naturales urbanos.. 	40 horas
Módulo 3 Centros y servicios de información turística	<p>Objetivo del Módulo: Analizar distintos tipos de centros y de servicios de información turística habituales, explicando su función y objetivos en el sector turístico.</p> <hr/> <p>Contenidos:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de Centros y Servicios de información turística en destino y en origen. Promoción de la oferta. Venta de servicios y productos complementarios. Informe y liquidación de servicios. Los instrumentos de comunicación: ferias turísticas, Workshop, Famtours, otros. Relación con los medios de comunicación: notas de prensa, ruedas de prensa, anuncios publicitarios, entre otros. Publicaciones. Acciones de merchandising. Destino turístico. Planificación de circuitos Tipos de visitas y visitantes. Diseños alternativos Instrumentos de gestión para los flujos turísticos: city tours, visitas guiadas, recorridos en bus turísticos, vales de descuento. Colaboración, acuerdos y convenios con agencias de viajes locales. <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Implementar las funciones de los centros de información turística en el mercado local. Aplicar los canales de comunicación o distribución de la información. Aplicar criterios de registro, archivo y actualización de información <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: El Instructor realizará un supuesto caso práctico con las instrucciones necesarias para la elaboración de un informe en el que se recopilen datos referidos a las actividades del centro de información turística o servicios turísticos tales como número de visitantes, tiempo de respuesta, satisfacción de los clientes a partir de la información obtenida de un proyecto dado, caracterizado por la ubicación del centro de información, la estacionalidad, o un período concreto de tiempo.</p>	40 horas

	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los documentos propios de un centro o servicios de información turística. • Interpretar los datos obtenidos a partir de los registros realizados, indicadores y métodos utilizados. • Redactar la interpretación de los resultados obtenidos a modo de resumen. 	
<p>Módulo 4 Oferta Turística</p>	<p>Objetivo del Módulo: Promocionar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en terminales, medios de transporte, hoteles o eventos.</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oferta Turística: Definición. Clasificación y componentes de la oferta turística; recursos culturales, como históricos, artísticos y otros; espacios y recursos turísticos en general. • Distintos perfiles de turistas. Identificación de la documentación de viaje necesaria. • Infraestructura, como accesos, transportes, terminales, aeropuertos, centros de abastecimientos y entrenamientos, y otros. • Infraestructura turística, como alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros. • Salidas en medios de transporte. Salida del hotel, llegada al aeropuerto de destino y llegada al hotel. Coordinación de los servicios. • Relaciones con la agencia, operador turístico u organizador de la visita, ruta o itinerario. Peculiaridades de la organización y venta de actividades <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: El Instructor realizará un supuesto caso práctico con las instrucciones necesarias para la elaboración de propuesta de oferta turística exponiendo y justificando la identificación de los turistas, itinerarios, infraestructura turística, traslados, medios de transportes y otros servicios.</p> <hr/> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta una propuesta de oferta turística con actividades y servicios a ser prestados a turistas. • Argumenta de forma clara y coherente una idea de proyecto. • Desarrolla estrategias de organización de un tour. • Comunica fácilmente sus ideas. 	<p>40 horas</p>
<p>Módulo 5 Prevención y evaluación de Riesgos en Actividades Turísticas</p>	<p>Objetivo del Módulo: Atender las contingencias, imprevistos y situaciones de emergencias que puedan surgir, solucionando los problemas que ocasionen y permitiendo un desarrollo adecuado del servicio.</p> <hr/> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferencias entre urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios. • Prevención de accidentes y evaluación de riesgos. • Reconocimiento de riesgos iniciales. Elaboración de formatos para evaluar riesgos. • Prevención y seguridad en áreas protegidas para visitantes y turistas. • Métodos recomendados para divulgar medidas de prevención y seguridad para visitantes y turistas. • El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos. • Manejo básico de equipos de incendio. Sistemas fijos de incendios. Recomendaciones para inspección de mangueras y pitones. Recomendaciones para uso de mangueras y extintores. Extintores. Manejo básico de extintores portátiles. • Equipo técnico básico para la atención de emergencias. Equipo de rescate vertical. Alumbrado de emergencia. • Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites. • El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional. • Apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente. Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación. Estrategias de control en situaciones de emergencia o stress. • Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios. <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza las maniobras posturales ante lesiones. • Comunica la información al servicio de emergencias. • Maneja la terminología médico sanitaria de primera intervención. • Utiliza los elementos de protección individual. <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: El Instructor realizará un supuesto caso práctico con las instrucciones necesarias para la identificación del estado del accidentado.</p> <hr/> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferencia los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios. • Identifica la naturaleza del problema, el nivel de consciencia y las posibles lesiones • Define las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones. • Reconoce las medidas de prevención. 	<p>30 horas</p>
<p>Evaluación Final</p>		

Escenario: Cada participante deberá presentar un asesoramiento sobre propuesta de oferta turística con recursos, atracciones, infraestructura que ofrece la empresa a un grupo de visitantes, siguiendo el protocolo pertinente. Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Identifica componentes de la oferta turística; recursos culturales, como históricos, artísticos y otros; espacios y recursos turísticos en general. • Argumenta de forma clara y coherente sus ideas. • Idea un proyecto, propone varias alternativas de visitas y lo ofrece a las personas. • Soluciona un imprevisto a través de estrategias pertinentes, Demuestra apertura en el trato con los clientes.	10 horas
Visitar lugares turísticos del municipio donde se ejecutará el curso. <ul style="list-style-type: none"> • El oferente es el responsable de los gastos del traslado de los beneficiarios a los lugares turísticos de referencia. • Los beneficiarios deberán ser informados y preparados para poder guiar a los turistas que visitan el lugar. • Durante las visitas se deberán demostrar buenos modales. Los alumnos deberán contar con el uniforme y los demás elementos propuestos para la práctica.	

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de ofrecer servicios de acompañamiento, asistencia y atención a turistas en el sector productivo del turismo.

Podrá desempeñarse como Asistentes acompañantes de grupo turístico, Guías de turismo, Trabajadores en oficinas de información turística, museos, centros de recepciones de visitantes, Guías locales de turismo.

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Computadoras Multitareas	Procesador doble núcleo Memoria RAM 2 GB Disco duro de 500 GB - Lector de DVD - Software de proyección c/ multimedia conectados a Internet Aplicativo de Google Earth Aplicativo de Google Map	2 unidades
GPS	Sistema Global de Posición	2 unidades
Cámara Fotográfica	Digital de alta definición y zoom optimo	2 unidades
Video Filmadora	Almacenamiento Digital de alta definición y zoom optimo	1 unidad
Equipo de sonido	Microfono (práctica de modulación de voz y oratoria, para dar información)	1 unidad
Equipo de comunicación	Radio con frecuencia	2 unidades
Equipo Celular	Con las características básicas; Cámara, grabador de voz, Internet, Bluetooth, wifi.	2 unidades
Mapa del Paraguay	Tamaño grande Hidrográfico	1 unidad
Mapa del Paraguay	Tamaño grande Político	1 unidad
Mapa de la Ciudad donde se realizará el curso	Tamaño grande ilustrado	1 unidad
Mapa de los puntos turístico del Paraguay	Tamaño grande ilustrado	1 unidad
Mapa turístico de las tres fronteras	Tamaño grande ilustrado	1 unidad
Mapa turístico del MERCOSUR	Tamaño grande ilustrado	1 unidad
Diccionario del Turista	Inglés-español y español-ingles	5 unidades

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

C/n: Cantidad Necesaria

Obs 1: Todas las computadoras deberán estar conectadas a Internet.

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

3. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes al inicio del Curso

Especificación	Características mínimas	Cantidad por participante
Manual instructivo del curso	Con encuadernado ejecutivo (en espiral), El mismo estará compuesto por: <ol style="list-style-type: none"> Material de apoyo teórico de cada módulo desarrollado Ejemplos con el instructivo de la realización de las actividades (Paso a paso). 	1
Manual Lugares turísticos del Paraguay	<ul style="list-style-type: none"> El contenido del manual debe tener temas relacionados a los diferentes lugares turísticos existentes en la república del Paraguay. La estructuración y distribución del contenido estarán en forma ejemplificada facilitando el aprendizaje de los participantes. Los contenidos deberán ser actualizados y de fuente fidedigna. Debe contar con 80% de ejemplos gráficos dando las secuencias y recomendación a seguir para prevenir los accidentes en obras. En la tapa del manual ira inserto el logo del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social y del SINAFOCAL, indicando el curso, impresos en colores en cartulina de 120 gramas. Tamaño de las hojas A4. Cantidad de páginas 35 como mínimo. Números de páginas correlativos. Encuadernado ejecutivo tapa acrílica transparente y faja de cubierta en colores vivos.	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
Bloc turístico	Soporte para información	1
Plan Nacional de Turismo.	Agenda	1
Carnet Identificador con foto	Con logo del MTESS- SINAFOCAL, el Slogan y el nombre del curso, sogá colgante, plastificado	1
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTESS-SINAFOCAL	1

Nombre del curso: Recepción y Atención a clientes en pequeños establecimientos de alojamiento rural		
Objetivo General: Efectuar operaciones de recepción, información y atención a pasajeros/huéspedes en pequeños establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural.		
Duración total del curso: 190 horas Modalidad: Presencial		
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN POR MÓDULO (HORAS)
Módulo 1 Recepción en pequeños establecimientos de alojamiento	Objetivo del Módulo: Aplicar los procedimientos de recepción en pequeños establecimientos de alojamiento.	100 horas

Contenidos/ desarrollo:

Conceptuales:

Reservas de habitaciones:

- Vocabulario técnico en hospitalidad.
- Abreviaturas y siglas.
- Objetivos, servicios, funciones y tareas habituales durante la recepción/acogida del cliente.
- Organización de la recepción. Tipos y criterios.
- Documentos propios del proceso de reserva: hoja de ocupación, lista de llegadas, formulario de reserva, formulario de reclamaciones, entre otros.
- Asignación de habitaciones. Características.
- Normativa vigente en el sector relacionado con la prestación de servicios.

Ingreso (*Check In*) en los pequeños establecimientos de alojamiento:

- Entrada (*Check In*) y estancia de clientes.
- Procesos de creación y prestación de servicios.
- Política de la empresa.
- Documentación. Habilitación de cuentas de clientes. Sistema operativo.
- Entrega de llaves.

Salida (*Check Out*) en los pequeños establecimientos de alojamiento:

- Procedimiento interno para la salida del pasajero.
- Documentación. Sistema informático y archivo de este.
- Cobros y facturación. Tipos de pagos.
- Conversión de moneda extranjera a nacional.
- Políticas de cobro de la empresa.

Seguridad y confidencialidad:

- Seguridad: conceptos, tipos.
- Objetivos y funciones del servicio de seguridad.
- Equipos e instalaciones de seguridad.
- Contingencias más habituales en establecimientos de alojamiento.
- Datos del pasajero: protección, uso y resguardo.
- Confidencialidad: normativa interna y normativa nacional vigente.
- Actuación en casos de emergencia.
- Normativa relacionada con la confidencialidad de los datos de los pasajeros/huéspedes.

Recursos naturales y culturales:

- Recursos naturales, culturales y humanos.
- Sostenibilidad.
- Protección ambiental.
- Servicios turísticos complementarios.
- Oficinas de turismo, organismos gubernamentales locales. Funciones y actividades.
- Manejo de fuentes de información turística (mapas, websites, aplicaciones, GPS).

Procedimentales:

Gestión de reservas:

- Verificación del estado de los equipos y materiales a ser utilizados para la actividad profesional.
- Orden de tareas según estado del establecimiento (ocupado altamente, con servicios de A&B en las áreas del establecimiento).
- Registro de reservas en bases de datos.
- Previsión de ocupación.
- Organización de la asignación de habitaciones.
- Modificaciones de reservas y anulaciones.
- Elaboración de informes de gestión de reservas.
- Respuesta a consultas vía manual, oral y digital.

Procedimiento de ingreso (*Check in*):

- Orden de tareas en el proceso de ingreso.
- Desarrollo de las operaciones inherentes a las fases de acogida y atención continuada.
- Gestión de la información en la acogida del cliente a través de aplicaciones informáticas.
- Prestación de información de los servicios internos ofertados.
- Cumplimentación de la documentación de ingreso.
- Archivo de la documentación derivada del proceso de *Check in*.
- Resolución de requerimientos del huésped en relación con servicios ofrecidos por el establecimiento.

Procedimiento de salida (*Check out*):

- Procedimiento de protocolo de salida de pasajeros.
- Gestión de cobros y facturación:

verificación de cuentas,

comprobación de consumos,

preparación de extractos y conformidad,

elaboración de facturas o comprobantes de pago,

operaciones de cobro y archivo de la información del pasajero/huésped.

Protocolos de seguridad y confidencialidad:

- Identificación de los equipos e instalaciones de seguridad.
- Procedimientos para la actuación en casos de emergencia.
- Aplicación de los protocolos de confidencialidad de datos.

Recursos naturales y culturales de la zona:

- Descripción de los atractivos naturales y culturales de la zona.
- Búsqueda de informaciones de naturaleza y cultura de la zona. Manejo de web, redes sociales, folletos, guías, publicaciones turísticas, mapas, planos, revistas, entre otros.
- Planificación y orientación de visitas según tiempo y condición del pasajero.
- Manejo de fuentes de información (mapas, web sites, aplicaciones, GPS).

Evaluación del módulo

	<p>Escenario: El Instructor realizará una actividad con las indicaciones necesarias para un caso práctico de gestión de reservas de habitaciones teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carga en el sistema informático de las reservas. • Asigna de habitaciones. • Provisiona el nivel de ocupación. • Modifica reservas y anulaciones. • Solicita datos de garantía en el establecimiento del caso planteado. 	
<p>Módulo 2</p> <p>Atención a los pasajeros / huéspedes</p>	<p>Objetivo del Módulo: Atender a los pasajeros/huéspedes de servicios turísticos.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales:</p> <p>La calidad en los servicios turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto y origen de la calidad. • La gestión de la calidad en las empresas de servicios turísticos. • Cultura de calidad. • Sistema de Calidad. • Herramientas de Calidad. • El control y el aseguramiento de la calidad. • Incidencias habituales en la prestación de los servicios turísticos. • La satisfacción del cliente. Control y medición. • La excelencia en el servicio al cliente. • Objetivos de la empresa. • Manual de Buenas Prácticas del Sistema de Calidad Turística. • La satisfacción de los clientes de servicios turísticos. Factores y percepción. • La calidad y seguimiento de la atención al cliente. Documentación de seguimiento • Normativa de calidad vigente para los servicios turísticos. (Senatur- Atención Ciudadana). • Las normas ISO 9000. Funcionamiento de la certificación. <p>La comunicación y la atención a clientes de servicios turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de servicios. • El proceso de atención al cliente/usuario de servicios turísticos. • Pautas de comportamiento. Disposición previa. Respeto y amabilidad. Implicación en la respuesta. • Tipología de clientes. • Política de la empresa. • Procesos de información y de comunicación. • Comunicación verbal y no verbal. • La imagen personal. • Barreras en la comunicación con el cliente. • Puntos fuertes y débiles en un proceso de comunicación. • Elementos de un proceso de comunicación efectiva. • Estrategias y pautas para una comunicación efectiva. • La escucha activa: <p>Concepto, utilidades y ventajas de la escucha efectiva.</p> <p>Signos y señales de escucha.</p> <p>Componentes actitudinales de la escucha efectiva.</p> <p>Errores en la escucha efectiva.</p> <p>Consecuencias de la comunicación no efectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo y cortesía. <p>Primeros auxilios y combate a incendios en establecimientos turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de la empresa ante emergencias • Primeros auxilios, ante: <p>Fracturas.</p> <p>Cortaduras.</p> <p>Quemaduras.</p> <p>Descargas eléctricas.</p> <p>Intoxicaciones.</p> <p>Hemorragias.</p> <p>Luxaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reanimación cardiopulmonar (RCP). • Prevención de incendios. <p>Peticiones, quejas y reclamos en establecimientos turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proceso de atención de peticiones, quejas y reclamos. • Pautas de comportamiento en el proceso de atención a las reclamaciones. • El proceso de mediación. • Documentación de la resolución de quejas y reclamos. Información que debe contener. • Resolución de conflictos y mediación. • Fidelización de clientes/usuarios de servicios turísticos. • Normativa vigente sobre el manejo de quejas y reclamos en la prestación de servicios turísticos (SENATUR Atención Ciudadana). • Resolución 1464/2009 (Manual Operativo de la Unidad de quejas y reclamos). • Resolución 74/2018 y su ampliación Resolución 340/2016 (canalización de las denuncias). • Ley 1334/98. Establece la Ley de Defensa del consumidor y usuario. • Ley N° 1160/CÓDIGO PENAL Art. 117 - Omisión de auxilio existe cuando una persona pudiendo hacerlo sin riesgo personal, no salva a otra la vida de la muerte o de una lesión considerable. • Ley 5578/16. De uso obligatorio de desfibrilador externo automático (DEA), en lugares públicos y privados de concurrencia masiva. <p>Procedimentales:</p> <p>Aplicación del sistema de calidad en los servicios turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de herramientas del sistema de calidad en el proceso de atención. • Cumplimiento de la Cultura de la Calidad. 	80 horas

	<ul style="list-style-type: none"> • Fomento de las buenas prácticas. • Resolución de casos prácticos de cultura de calidad en servicios turísticos. <p>Técnicas de comunicación y atención a clientes de servicios turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de técnicas de comunicación. • Interpretación en la comunicación no verbal. • Aplicación de habilidades técnicas en la escucha efectiva. • Técnicas de asertividad. • Resolución de requerimientos del huésped en relación con servicios ofrecidos por el establecimiento. • Tratamiento de cada una de las situaciones de atención básica: • solicitud de información de localización. • solicitud de información de localización de producto. • solicitud de información de precio. • Técnicas de protocolo y cortesía. • Técnicas de fidelización de clientes/usuarios de servicios turísticos <p>Técnicas de primeros auxilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de la emergencia sanitaria y selección del protocolo de actuación en función de la emergencia existente. • Técnicas de primeros auxilios según contingencia: • Fracturas. • Cortaduras. • Quemaduras. • Descargas eléctricas. • Intoxicaciones. • Hemorragias. • Luxaciones. • Técnicas de reanimación cardiopulmonar (RCP). • Utilización de los equipos portátiles de extinción de incendio de acuerdo con el tipo de fuego, causa y origen del incendio. <p>Manejo de quejas y reclamos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actitud de mediación y conciliación. • Técnicas de atención a quejas y reclamos. • Registro de documentación en el manejo de quejas y reclamos. • Técnicas de fidelización de clientes. • Técnicas de mediación. 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario Práctico: El Instructor realizará una actividad con las indicaciones necesarias para un supuesto caso práctico de atención a pasajeros/huéspedes seleccionados, la técnica más ajustada al tipo de cliente o usuario y a las características del servicio ofertado y manteniendo actitud de escucha activa, empatía y comunicación asertiva.	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta las necesidades de los huéspedes. • Responde a peticiones de los huéspedes. • Aplica normas de seguridad. • Entrega información general y turística. 	
Evaluación Final		Duración
<p>Escenario:</p> <p>Cada participante deberá presentar un caso de recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, a partir de las características del establecimiento y de una tipología concreta de cliente:</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las operaciones inherentes a las fases de recepción y atención continuada • Aplicar los procedimientos de gestión de la información en la acogida de pasajeros/huéspedes. • Informar, a petición del pasajero/huesped, sobre los servicios turísticos de la zona, tales como puntos de información, restaurantes, tiendas de artesanía y otras tiendas de productos turísticos. • Cumplir con la documentación necesaria (como parte de entrada de pasajeros/huéspedes) 		10 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de recibir pasajeros/huéspedes y atender a las peticiones, quejas y reclamos planteados por los mismos, así como aplicar técnicas de primeros auxilios en casos necesarios, en pequeños establecimientos dedicados al alojamiento situados en poblaciones rurales, granjas escuelas, centros de turismo rural comunitario, campings rurales, y cualquier otro establecimiento a los que se les reconozca la tipología rural.

Podrá desempeñarse como Recepcionista y empleados de informaciones, Recepcionista de hotel, Operador de turismo rural comunitario.

1. Elementos auxiliares y Materiales de apoyo para el desarrollo de las clases.

Denominación	Cantidad
Expositores de madera/metal y/o acrílico de material informativo y promocional	5
Ediciones turísticas y/o material promocional y/o de venta	5
Código del Trabajo. Ley 213/1993	5
Norma Paraguaya- PNA 50 018 18. Clasificación Hotelera	5
Guía de Interpretación de la Norma de Categorización	5

Secretaría Nacional de Turismo. Resolución N° 956/2017. Modificación parcial de la 332/10 Categorías H y HX	5
Guía de Buenas Prácticas para Hospedajes. Actualizado al 26 de setiembre de 2020	5
NP 155. Seguridad Industrial. Colores de seguridad por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).	5
NP 21 023 95. Señales de seguridad en el trabajo. Especificaciones por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).	5

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 al 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

C/n: Cantidad Necesaria

Obs 1: Todas las computadoras deberán estar conectadas a Internet.

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

3. Materiales y útiles que se proveerá a los participantes al inicio del Curso

Especificación	Características mínimas	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
Manual Lugares turísticos del Paraguay	<ul style="list-style-type: none"> El contenido del manual debe tener temas relacionados a los diferentes lugares turísticos existentes en la república del Paraguay. La estructuración y distribución del contenido estarán en forma ejemplificada facilitando el aprendizaje de los participantes. Los contenidos deberán ser actualizados y de fuente fidedignas. Debe contar con 80% de ejemplos gráficos dando las secuencias y recomendación a seguir para prevenir los accidentes en obras. En la tapa del manual ira inserto el logo del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social y del SINAFOCAL, indicando el curso, impresos en colores en cartulina de 120 gramas. Tamaño de las hojas A4. Cantidad de páginas 35 como mínimas. Números de páginas correlativos. Encuadernado ejecutivo tapa acrílico transparente y faja de cubierta en colores vivos.	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
Plan Nacional de Turismo.	Agenda	1
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTESS-SINAFOCAL	1

Nombre del curso: Reparador de Celulares	
Objetivo General: Reparar diferentes modelos de dispositivos móviles aplicando los protocolos de desmontaje y montaje.	
Duración total del curso: 210 horas	Modalidad: Presencial

MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Generación de tecnología móvil y respectivos sistemas operativos	Objetivo del Módulo: Distinguir las diferentes generaciones de tecnología móvil para determinar las fallas, herramientas y el equipo que emplea durante la reparación	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Tecnología Móvil. Concepto • Los inicios OG: los pioneros • Primera generación (1G): Maduración de la idea • Segunda generación (2G): Popularización • Generación de Transición (2.5G) • Tercera generación (3G) • Cuarta generación (4G): la actualidad • Línea de tiempo de generación celular. • Evolución de la tecnología celular • Teléfono móvil o celular Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento del Teléfono Celular • Términos de referencia • Proceso de llamadas • AMPS • TDMA • GSM • Bandas de frecuencia GSM • Bandas y frecuencias de 3G de compañías celulares 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: Se pide a los participantes elegir cuatro modelos de teléfonos móviles y completar una tabla con sus características. Modelo, tecnologías de red (GSM, CDMA, LTE, 5G, etc.) tecnologías de comunicación (WLAN, BT, FM, USB, etc.), pantalla, SoC (CPU y GPU), memoria de almacenamiento interno y RAM, cámaras (principal y frontal) batería y sensores	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Clasifica el desempeño de los dispositivos móviles. • Evalúa las especificaciones de algunos de sus componentes generales como la pantalla, batería, SoC, memoria y cámaras. • Sigue las instrucciones del manual 	
Módulo 2 Partes y tipos de teléfonos celulares	Objetivo del Módulo: Identificar la apariencia y el funcionamiento de todos los componentes del dispositivo móvil con base en las especificaciones de la ficha técnica para determinar la causa de la falla.	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Partes integrantes de la placa de un teléfono celular • Recepción • Transmisión • Oscilador local • Audiológica • Diagrama de bloque de placa Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Módulo de RF de un teléfono celular • Módulo de AF de un teléfono celular • Módulo de control de un teléfono celular 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: En casos prácticos los participantes deberán explicar la arquitectura y función de los circuitos en un celular Smartphone, circuito de carga, circuito de control, circuito de comunicación, periféricos: mínimo cuatro marcas y/o modelos de smartphone El instructor deberá puntuar esta actividad, la misma podrá ser en grupos.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Distingue las diferencias de manufactura entre los diversos modelos de dispositivos móviles • Valora el uso del manual • sigue convenientemente las instrucciones del manual al reparar los artefactos. 	

Módulo 3 Diagrama de placa celular	Objetivo del Módulo: Reconocer los componentes electrónicos, ensamblaje y circuito operacional identificando los símbolos del diagrama electrónico de los dispositivos móviles.	20 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Alimentación • Audiológico Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Transmisión 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: En un caso práctico los participantes analizarán un diagrama electrónico, identificando los componentes, la fuente de alimentación y todas las conexiones a tierra del diagrama.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Revisa el documento de izquierda a derecha y de arriba abajo • Identifica los componentes electrónicos de acuerdo con su simbología. • Controla el buen funcionamiento del aparato. 	
Módulo 4 ¿Qué es el Imei?	Objetivo del Módulo: Realizar acciones como el bloqueo de teléfonos en caso de robo o pérdida y liberar para su uso con una nueva operadora, independientemente de la marca o modelo.	10 horas
	Contenidos/ desarrollo: Conceptuales <ul style="list-style-type: none"> • Estructura del código IMEI • ¿Qué Información se puede extraer o partir de un IMEI? • ¿Para qué utilizan el IMEI las operadoras? Procedimentales <ul style="list-style-type: none"> • Página que analiza el IMEI de un celular • ¿Cómo conocer el IMEI del celular? 	
	Evaluación del módulo	
	Escenario: En un caso práctico los participantes chequearán si un celular se encuentra registrado como robado, perdido o si ha sido desbloqueado.	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Sigue los pasos correspondientes para consultar a través del IMEI. • Reconoce la información del IMEI. • Analiza el IMEI. 	
Módulo 5 Herramientas para la reparación de celulares	Objetivo del Módulo: Reconocer las diferentes herramientas e instrumentos de medición utilizados en la reparación de un dispositivo móvil considerando las medidas de seguridad y salud laboral	10 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hardware: • Kits de herramientas (Kits de destornilladores) • Estación de soldadura (cautín, aire) • Cubeta ultrasonido • Multímetro Digital • Fuente de alimentación regulable. • Microscopio • Osciloscopio • Alcohol Isopropílico • Separador de pantallas. • Horno UV. Luz Ultravioleta • Estaño Líquido • Pasta de soldar • Cinta Adhesiva de aislamiento térmico • Software: • PC o Notebook • Cajas de Flasheo, desbloqueo y liberación • Polar Box • Octuplus Box • Sigma box • Z3x Box • Cable de Datos para diferentes modelos de equipos. • Chimera tool • Samsung: Kies, Odin <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Método de las 5 S 	
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En un caso práctico los participantes preparan su sitio de trabajo organizando sus herramientas y materiales en organizadores de acceso fácil y seguro aplicando medidas de seguridad y salud ocupacional.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara la caja de herramientas que utilizará en sus labores cotidianas • Utiliza el equipo de protección, conformado por gafas protectoras, guantes y pulsera antiestática. • Valora el método de las 5 S 	
<p>Módulo 6 Protocolo de Reparación</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar los parámetros y precauciones a aplicar en la reparación de dispositivos móviles</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas de seguridad y salud laboral aplicadas <p>Procedimentales</p> <p>Protocolo de Desmontaje y Montaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo PIN de carga • Protocolo Cambio de micrófono, timbre y audífono • Protocolo de encendido • Protocolo de Señal 	20 horas
	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En un caso práctico los participantes realizan el diagnóstico de disfunciones o averías de equipos aplicando protocolos de reparación.</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La disfunción o avería se determina a través de las pruebas, medidas y rutinas de diagnóstico. • Utiliza herramientas y equipos de medida indicados. • Sigue el protocolo de reparación. 	
<p>Módulo 7 Limpieza de aparatos celulares</p>	<p>Objetivo del Módulo: Limpiar dispositivos móviles mediante el uso de alcohol Isopropílico y limpiadores especializados, aplicando el protocolo.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de herramientas a utilizar <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento • Desmontado y control de las partes • Prueba de encendido • Prueba de componentes 	15 horas

	<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En un caso práctico los participantes realizarán el procedimiento de limpieza de dispositivos móviles aplicando el protocolo</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta el protocolo de limpieza • Realiza mantenimiento a las tarjetas madre de dispositivos • Identifica las formaciones de sulfatos y óxidos • Retira las formaciones de sulfato y óxido, utilizando alcohol Isopropílico • Seca una pistola de calor con movimientos continuos 	
<p>Módulo 8 Electrónica Básica</p>	<p>Objetivo del Módulo: Identificar los diferentes tipos de conexiones de un circuito electrónico utilizando herramientas e instrumentos de medición.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrónica de la telefonía celular. <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circuitos Integrados • Microprocesadores • Memorias • Resistencia • Condensadores • Diodos • Transistores <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En un caso práctico los participantes inspeccionarán los parámetros eléctricos de la tarjeta madre en dispositivos móviles mediante diversas técnicas</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • localiza la posición de cada uno de los elementos del circuito electrónico. • Realiza una prueba de consumo de voltaje y corriente • Efectúa pruebas para verificar el buen funcionamiento de cada uno de los componentes 	20 horas
<p>Módulo 9 Manejo de Multímetro</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar pruebas de funcionamiento en los diferentes componentes de un dispositivo móvil.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de multímetros • Información básica • Corriente continua • Corriente alterna <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medición de componentes • Medición de resistencia • Medición de condensadores • Pruebas de diodos • Armado de circuitos varios en protoboard <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario: En un caso práctico los participantes inspeccionarán el funcionamiento de los componentes electrónicos mediante la medición de variables que indiquen la presencia o ausencia de corriente haciendo uso del multímetro</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza su equipo de protección, conformado por gafas protectoras, guantes y pulsera antiestáticas • Utiliza el multímetro de forma segura al comprobar que el cable negro siempre está conectado en la terminal, el cable rojo está conectado en la terminal correspondiente a la medición que desea realizar. • Mide continuidad con el multímetro 	10 horas
<p>Módulo 10 Concepto y Medición de Componentes</p>	<p>Objetivo del Módulo: Determinar la causa de la falla utilizando diferentes herramientas e instrumentos de medición aplicando medidas de seguridad y salud laboral.</p>	20 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación de parlantes • Primera forma y segunda forma • Averías frecuentes en la etapa de audio • El auricular • El timbre • Las averías más frecuentes en el timbre o bocina <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sustitución del auricular • Procedimiento de sustitución. • Prueba del funcionamiento • Sustitución del timbre o bocina herramientas a utilizar • Procedimiento. • Resultados • Baterías 	
	Evaluación del módulo	
	<p>Escenario: En un caso práctico los participantes examinarán la apariencia y el funcionamiento de todos los componentes del dispositivo móvil utilizando herramientas y equipos de protección aplicando medidas de seguridad y salud laboral</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstica utilizando herramientas de diagnóstico específicas y aparatos de medida siguiendo los procedimientos de comprobación establecidos. • Cumple las normas de prevención de riesgos, protección y descargas en todas las intervenciones realizadas. • Determina la causa del mal funcionamiento. 	
<p>Módulo 11 Detección y solución de problemas en el celular</p>	<p>Objetivo del Módulo: Reparar diferentes modelos de dispositivos móviles sustituyendo elementos de hardware siguiendo los protocolos de desensamble y ensamble.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fallas de hardware <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desmontaje del aparato. Procedimiento • Reconocimiento del problema • Solución • Cambio de Cámara • Cambio de Bluetooth • Cambio de PIN de carga • Cambio de conector de batería • Cambio de micrófono, audífono y timbre • Cambio de Cristal • Cambio de Display • Cambio de Táctil • Avería del controlador de la tarjeta SIM 	20 horas
	Evaluación del módulo	
	<p>Escenario: En un caso práctico el participante sustituirá elementos de hardware de un dispositivo móvil, detectando el problema.</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrevista al cliente sobre el problema que presenta el equipo, las circunstancias en las que iniciaron las fallas, el tiempo que tiene con el equipo y si puede hacer válida la garantía • Inspecciona las condiciones funcionales del software y hardware el dispositivo móvil • Reemplaza elementos dañados de hardware por elementos nuevos siguiendo los protocolos correspondientes de desensamble y ensamble de cada modelo para reparar el equipo. • Comprueba el funcionamiento antes de ensamblar. 	
<p>Módulo 12 Actualización del Software y flasheo</p>	<p>Objetivo del Módulo: Restablecer configuraciones de fábrica del dispositivo móvil mediante un software especializado, desde una computadora portátil o de escritorio.</p> <p>Contenidos/ desarrollo:</p> <p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fallas de software <p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liberación • Desbloqueo • Configuración • Internet • Multimedia • Solución de Problemas del tipo Software 	20 horas

Evaluación del módulo	
Escenario: En un caso práctico el participante restaurará un dispositivo con software de flasheo desde la PC siguiendo las instrucciones de restauración o actualización de los desarrolladores	
Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Evalúa el estado del sistema operativo del dispositivo móvil mediante un software especializado, desde una computadora portátil o de escritorio • Verifica que la batería está bien cargada antes de empezar el proceso de Flasheo • Identifica daños o consecuencia de problemas de software • Utiliza el programa correspondiente a cada versión de software que tiene el teléfono celular 	
Evaluación final	Duración
Escenario: En un caso práctico el participante realizará la reparación de un celular de su elección, indicando paso a paso los procedimientos para la reparación de dicho celular.	5 horas
Criterios de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Cumple con las medidas de Seguridad y Salud Ocupacional en el desarrollo de sus tareas • Cumple con el protocolo de Reparación. • Identifica correctamente las fallas del equipo • Utiliza las herramientas e instrumentos de medición adecuados • Realiza la limpieza correspondiente del equipo • Ordena su lugar de trabajo posterior al trabajo. 	

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de reparar celulares utilizando herramientas, equipos de medición, computadora, software, cableado de conexión, aplicando parámetros necesarios, normativas de higiene, seguridad y protección del medio ambiente

Podrá desempeñarse como reparador de equipos de telefonía celular, auxiliar de mantenimiento técnico de soporte, auxiliar técnico en electrónica empleados por establecimientos de servicio electrónico, distribuidores y departamentos de servicios en empresas de electrónica o trabajar de forma independiente.

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Soldador de Aire	Eléctrico	5 unidades
Soldador de Punta	Eléctrico	5 unidades
Fuente Multivoltage	Eléctrico	5 unidades
PC e Interfase	Para flasheo	2 unidades
Microscopio	Digital con salida para proyector	1 unidad
Cargador	Universal para celulares	5 unidades
Kits de herramientas básicas en caja.	Destornillador Torx T4	5 unidades
	Destornillador Torx T5	
	Destornillador Torx T6	
	Destornillador Torx T7	
	Destornillador Plano	
	Pinza de corte	
	Pinza de precisión	
	Brucela	
	Lupa	
	Franela	

Tester	Digital multítester	5 unidades
Pasta	Térmica	75grs.
Celular para prácticas	Inteligentes	10 unidades
Pasta	Flux para placas de circuito	150 grs.
Estaño	0.3 para soldar piezas de celulares	100 grs.
Tíner	Para limpieza de piezas de celulares	5 lts
Cepillos	De dientes para limpieza de piezas de celulares	25 unidades

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
Kit Pizarra Convencional (fija o portátil)	Pincel Negro, Azul, Rojo o Verde	c/n
	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.

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

Especificación	Características	Cantidad por participantes
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
Guantes	Látex	4 pares
Tapabocas	Desechables	4
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTESS-SINAFOCAL	1

c/n: Cantidad Necesaria

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por Beneficiario
Soldador	Estación de soldadura aire caliente. Potencia mínima 250w. Con logos a color del MTESS-SINAFOCAL	1
Soldador	De Punta. Potencia mínima 60w con soporte	1
Caja de Herramienta	Plástica 16 pulgadas, con compartimiento para accesorios en la tapa de la caja. Con logos a color del MTESS-SINAFOCAL	1
Multímetro	Digital (Voltímetro, Amperímetro y óhmetro)	1
Kits de herramientas básicas en caja	Destornillador Torx T4	1
	Destornillador Torx T5	
	Destornillador Torx T6	
	Destornillador Torx T7	
	Destornillador Plano	
	Pinza de corte	
	Pinza de precisión	
	Brucela	
	Lupa	
	Franela	
Pasta	Térmica.	25 grs.
Estaño	Para soldador de punta. Mínimo 100grs	100 grs.

Obs. El kit para cada beneficiario egresado deberá ser entregado en caja de plástico transparente con logotipo MTESS - SINAFOCAL, para una mejor presentación.-

Nombre del curso: Servicio de Atención a Mesas (Mozos)		
Objetivo General: Servir al comensal comidas y bebidas según normas nacionales e internacionales de salubridad, higiene y calidad atendiendo sus requerimientos.		
Duración total del curso: 230 horas		Modalidad: Presencial
MÓDULOS	CONTENIDOS BÁSICOS	DURACIÓN por módulo (HORAS)
Módulo 1 Preparación personal y Mise en place	Objetivo del módulo: Organizar el lugar de trabajo teniendo en cuenta el plan de actividades y la distribución del establecimiento, respetando las normas de salubridad, higiene y seguridad.	50 horas

Procedimentales.

- Organización de mobiliario: señalización, vías de circulación.
- Protocolo de procedimientos de mantelería y vajillería.
- Plan de actividades. Cronograma de trabajo.
- Protocolo de comunicación de averías.
- Manejo de bandejas

Conceptuales.

- El restaurante: definición, características, y modelos de organización.
- Competencias básicas de los profesionales de los restaurantes.
- Rango organizativo de un establecimiento. Funciones. Responsabilidades de cada cargo.
- Estructura de un salón. Mobiliario. Maquinarias. Útiles.
- Categorías o niveles de establecimientos.
- Servicios de comedores. Clasificación. Características. Tipos.
- El pre-servicio: Proceso y secuencia de operaciones más importantes: descripción y ejecución.
- Cumplimentación de documentación.
- Disposición de la decoración y ambientación.
- Funcionamiento de instalaciones y equipos básicos para el pre-servicio y servicio de alimentos, bebidas y complementos en sala.
- Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control.
- Catálogo de vinos y bebidas en general.
- Normas de seguridad.
- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Productos de limpieza.
- Stock y reposición de productos.
- Oferta y demanda del establecimiento.
- Atención al cliente.
- Atención a la diversidad.
- Normas de etiqueta.

Evaluación del módulo

Escenario de Práctica: El Instructor solicitará a los participantes la verificación mediante un check list, de la adecuación de los ambientes y la disponibilidad de los elementos necesarios para una correcta atención. Seguidamente, instruirá a los participantes para que realicen el montaje de mesas.

Criterio de evaluación:

- Realiza el trabajo de manera específica
- Respeto los procedimientos de montajes de mesas
- Valora el buen servicio que se debe brindar al cliente
- Demuestra actitudes de cortesía y buenos modales
- Expresa gratitud por la preferencia en la elección del establecimiento.

Módulo 2
Atención a los
Comensales

Objetivo del Módulo: Recibir al comensal realizando el procesamiento del pedido según las políticas del establecimiento.

50 horas

Contenidos/ desarrollo:

Procedimentales.

- Procedimientos para la gestión de comandas.
- Procedimientos adecuados para resolver imprevistos o accidentes de los comensales.
- Procedimientos de transporte de platos.

-Conceptuales.

- Cualidades y modos de operar en el servicio al comensal.
- La comanda. Tipos.
- Fórmulas de cumplimentación de comandas
- Atención al cliente. Tipos.
- Procedimientos de atención al cliente en mesa
- Clientes con discapacidad.
- Manejo de comunicación asertiva para clientes con discapacidad.
- Necesidades y gustos del cliente.
- Quejas y objeciones de los clientes. Tratamiento de reclamos.
- Normas de protocolo y etiqueta.
- Normas de cortesía y buenos modales.
- Normas de higiene y salubridad.
- Procedimientos de la empresa.
- Procedimientos de cocina. Técnicas de cocción.
- Técnicas de venta de productos y servicios.
- Sistemas de transporte de platos.
- Protección al consumidor..

Evaluación del módulo

Escenario: El Instructor solicitará a los participantes conformar grupos donde cada uno representará al cliente y al mozo, cada quien se turnará representando los diferentes tipos de cliente.

	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica comunicación asertiva • Aplica la cortesía en las diferentes situaciones que se representa con el cliente. • Respeta normas de etiqueta de recepción de información de los clientes y brinda respuestas breves • Maneja sus emociones durante la eventualidad • Toma los pedidos de manera paciente 	
<p>Módulo 3 Servicio de Mesa</p>	<p>Objetivo del Módulo: Servir el pedido teniendo en cuenta los procedimientos del servicio y las normas de salubridad, higiene y seguridad.</p> <hr/> <p>Contenidos:</p> <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de caja. • Técnica de transporte de platos. • Procedimientos de servicio de bebidas. • Técnicas de oferta gastronómica. • Atención de reclamos. <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información gastronómica: terminología específica. • Cocina regional e internacional. • El servicio. Procedimientos. • Comparación de tipos de servicio según tipo de restaurante y fórmula de restauración. • Procesos, normas generales y técnicas de servicio. • Aplicaciones según tipos. • Normas básicas de protocolo y de comportamiento en la mesa: descripción y aplicación. • Formalización de distintos tipos y variantes de comandas. • Carta de postres. • Diseño de cartas sencillas. • Control de stock de bebidas. • Manejo de caja. • Sistema de facturación. Informático o manual. • Sistemas de cobro ventajas y desventajas para asesorar al cliente. • Normas de higiene y salubridad. • Rol del profesional. • Comunicación efectiva. <hr/> <p>Evaluación del módulo</p> <hr/> <p>Escenario: El Instructor solicitará a los participantes conformar grupos donde cada uno representará al cliente y al mozo, cada quien irá ubicando los utensilios y simulando servir la mesa. Se desarrollará en situaciones diferentes según tipos de clientes.</p> <hr/> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica la cortesía en las diferentes situaciones de servicio con el cliente • Asume actitud de discreción en el trato con el cliente • Demuestra eficiencia en el servicio. • Maneja sus emociones durante la eventualidad • Toma los pedidos de manera paciente • Demuestra buena predisposición para satisfacer al cliente • Asume actitud de respeto en el servicio hacia la diversidad • Demuestra interés en el manejo de bebidas y especialmente vinos. • Valora la importancia del empleo correcto de las técnicas de conservación del vino. 	60 horas
<p>Módulo 4 Seguridad e Higiene en el trabajo</p>	<p>Objetivo del Módulo: Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad</p> <hr/>	60 horas

	<p>Procedimentales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas, métodos y equipos de limpieza. • Normas de higiene y seguridad en el trabajo • Normas de manipulación de alimentos • Técnicas de preservación de contaminación de alimentos • Técnicas de limpieza y desinfección <p>Conceptuales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene alimentaria y manipulación de alimentos • Normativa general de higiene aplicable a la actividad. • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. • Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones. • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. • Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones. • Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico • Guías de prácticas correctas de higiene. • Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. • Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. • Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. • Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. • Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. • Gestos. Heridas y su protección. • Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. • Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería: Concepto y niveles de limpieza. • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. • Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. • Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. • Características principales de uso. • Medidas de seguridad y normas de almacenaje. • Interpretación de las especificaciones. • Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. • Procedimientos habituales: tipos y ejecución. • Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos. • Incidencia ambiental de la actividad de hostelería • Agentes y factores de impacto. • Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. • Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. • Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. • Otras técnicas de prevención o protección. • Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería. Consumo de agua. • Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua. • Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. • Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía. • Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería. • Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería • Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. • Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. • Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. • Medidas de prevención y protección: • En instalaciones. • En utilización de máquinas, equipos y utensilios. • Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. • Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. • Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. • Planes de emergencia y evacuación. • Primeros auxilios 	
	Evaluación final	Duración
<p>Escenario.</p> <p>Evaluación práctica</p> <p>Los participantes formarán grupos, se le dará la consigna de representar un servicio de mesa en un evento, asignado por el instructor.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneja sus emociones durante la eventualidad • Sigue una secuencia en el proceso de desmontaje • Realiza inventario de los productos y Utensilios • Aplica la cortesía en las diferentes situaciones que se representa con el cliente. • Realiza el trabajo de manera específica • Respeta los procedimientos de montajes de mesas • Valora el buen servicio que se debe brindar al cliente 		10 horas

Perfil del Egresado

Al finalizar el curso de capacitación, el egresado será capaz de servir al comensal comidas y bebidas según normas nacionales e internacionales de salubridad, higiene y calidad atendiendo sus requerimientos.

Podrá desempeñarse como Barman, Camarero/Mozo, Jefe de camarero, Maestresala, Cantina, en el sector terciario o de servicios desarrollando sus actividades en establecimientos de alojamientos, restaurantes y afines.

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

Denominación	Características	Cantidad
Mesa	Redonda	2

Mesa	Cuadrada	2
Mesa	Rectangular	4
Silla	Plástica, madera o metal	30
Manteles	Adecuados al tipo de mesa elegido	8
Bandejas	Redondas de acero inoxidable	25
Cubiertos	Para prácticas de montaje de mesas	25
Platos	Para pan	25
Platos	De Porcelana playo,	25
Platos	De porcelana hondos	25
Platos	De porcelana para postre	25
Servilletas	De tela	25
Copas	De Vidrio para champagne,	25
Copas	De Vidrio para agua,	25
Copas	De Vidrio para vino	25
Champañera	De acero inoxidable	5

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
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
Parlantes	Parlantes externos la PC. Potencia Máxima de salida: 100 Watts. Salida de auriculares. Alimentación: USB Relación señal-ruído: 70dB(A). Controles: Volumen Frecuencia: 160 Hz ~ 20 KHz	2
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 de 1,30 m X 0,90 m	1
	Pincel Negro, Azul, Rojo o Verde	2
	Borrador para pizarra	1
	Tiza Blanca y de Colores	c/n

3. Materiales y útiles que el IFCL proveerá a los participantes al inicio del Curso

Especificación	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 participante
Cuaderno	Universitario, de 50 hojas	1 participante
Bolígrafo	Color azul o negro	1 participante
Chaqueta	De algodón con logo del MTESS - SINAFOCAL	1 participante

Nombre del curso: Soldador con Soplete o Arco Eléctrico		
Objetivo General: Realizar soldaduras de acuerdo con las especificaciones de procedimientos de soldeo WPS, con criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente		
Duración total del curso: 200 horas Modalidad: Presencial		
Módulo 1 Organización del área de trabajo	<p>Objetivo del módulo: Acondicionar el lugar de trabajo aplicando normas de seguridad e higiene previniendo riesgos laborales y ambientales</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcance del perfil profesional. Funciones. Área ocupacional • Normas de seguridad e higiene y cuidado del medio ambiente. • Normativa vigente. • Medidas de seguridad aplicadas a los equipos, herramientas y operadores. • Organización integral del trabajo con criterios de seguridad e higiene. • Prevención del riesgo eléctrico, químico y biológico. Procesamiento de los fluidos utilizados. • Incidente, Accidente, Enfermedad Profesional. Causas de Accidentes. • Incendio- Evacuación • Trabajo en altura, utilización de medios auxiliares. • Contaminación Ambiental, Tóxicos, Ruido, Vibraciones, Carga térmica • Métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales. • Ergonomía Seguridad en el Movimiento manual de Cargas • Primeros Auxilios • Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo. Protección Personal y Seguridad. Uso de elementos de Protección Personal • Orden y limpieza integral del taller. • Metodología 5S. • Interpretación y lectura de esbozo. Esbozo básico. Dibujo técnico. Fachadas o vistas. Cortes. • Elementos de medición y verificación: regla, calibre, escuadra, plomada, otros. Características, modo de uso. • Materiales ferrosos y no ferrosos, aleaciones: características, propiedades, metales ferrosos con distintas proporciones de carbono, puntos de fusión de los metales más comunes, clasificación de los aceros según la Norma SAE, comportamiento de los materiales al ser unidos por medio de soldadura por arco eléctrico, comportamiento de los materiales al ser cortados por medio de plasma o por el sistema de oxicorte. • Tratamientos térmicos (cementado, temple, revenido y otros): características de estos tratamientos térmicos, propiedades que modifican en los materiales. • Cambio de las propiedades, tensiones y deformaciones en las zonas de soldadura • Amoladoras de banco y manual, características, usos. • Discos, de desbaste y de corte, usos. <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo. Protección Personal y Seguridad. • Uso de elementos de Protección Personal • Interpreta y lee esbozos. Esbozo básico. Dibujo técnico. Fachadas o vistas. Cortes. • Maneja Primeros auxilios • Aplica la técnica las normas de seguridad e higiene previniendo riesgos laborales y ambientales. • Maneja los equipos de soldadura eléctrica por arco eléctrico de acuerdo con las condiciones requeridas por los trabajos • Utiliza los elementos de seguridad según el proceso de soldadura 	20 horas
	Evaluación del módulo	
	Escenario: El participante recibirá una orden de trabajo organizará las tareas previas para el proceso de soldadura	
	Criterio de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona los elementos de seguridad según el proceso de soldadura, corte o rellenado a realizar. • Acondiciona los equipos de soldadura eléctrica por arco eléctrico, electrodo revestido, MIG-MAG y TIG de acuerdo a las condiciones requeridas por los trabajos a realizar. 	
Módulo 2 Soldadura por oxigás	<p>Objetivo del Módulo: Soldar con oxigas chapas, perfiles y tubos de materiales diferentes al acero en todas las posiciones, aplicando especificaciones y normas de prevención de riesgos laborales y medio ambientales.</p>	50 horas

	<p>Contenidos/ desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principio de funcionamiento Soldadura Oxiacetilénica y Oxicorte: partes, características, principio de funcionamiento. Tipos de gases (Combustibles y reactivos), presiones. Técnica de encendido y apagado de oxicorte. Accesorios, características, tipos de picos, reguladores, manómetros, mangueras, Válvulas anti-retorno aplicaciones (soldadura, corte), preparación de los equipos, desarme del equipo, localización de fugas. Tipos de flamas. Materiales de aporte, características y cantidad necesaria. Normas de seguridad, contra explosiones y llama en retroceso, deslumbramiento (rayos ultravioletas e infrarrojos), equipo y elementos de protección. • Aplicaciones. Corte con arco de plasma: partes, gases, presiones, características, principio de funcionamiento. • Tipos. Accesorios, características, aplicaciones. Electrodo, Ciclo de trabajo, velocidad de trabajo. Normas de seguridad. • Puesta a punto del equipo para operaciones de soldadura y corte: soldadura de punto, filete, cordón, de tapón, de relleno, en posición plana, vertical, sobre cabeza, horizontal, corte, en círculos, en línea recta, y otras. • Medio: medios de reposo luego de la soldadura, tiempo, aplicación. • Lugar de trabajo: seguridad y fácil maniobrabilidad. • Normas: ISO, AWS, ASME, otras vinculadas a la soldadura. • Accesorios del equipo de soldadura y/o corte: • Método de trabajo para la preparación, el montaje y desmontaje de los accesorios. Dispositivos especiales: procedimiento para el montaje y desmontaje. • Insumos: colocación. Posición, sujeción por cadena en los cilindros, normas de seguridad. • Saneamiento y/o reparación de la soldadura: aplica método de trabajo en el pulimento de los cordones de soldadura (repelado) que presentan porosidad e irregularidades. • Trazado de piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica especificaciones y normas de prevención de riesgos laborales y medio ambientales previniendo riesgos laborales y ambientales. • Maneja los distintos componentes de los equipos y las condiciones requeridas por los trabajos • Aplica método de trabajo en el pulimento de los cordones de soldadura (repelado) que presentan porosidad e irregularidades • Utiliza los elementos de seguridad según el proceso de soldadura. • Elabora trazado de piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo 	
	<p>Evaluación del módulo</p>	
	<p>Escenario:</p> <p>El participante recibirá un esbozo de construcción metálica, con especificaciones de calidad determinadas y realizará soldaduras por oxigás</p>	
	<p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica la simbología de la proyección. • Identifica los distintos componentes de los equipos. • Elige el procedimiento más adecuado atendiendo materiales y espesores, así como a criterios económicos y de calidad. • Pone a punto el equipo e instalación, comprobando que se cumplen las normas de seguridad. • Efectúa la proyección empleando el número de pasadas de proyección atendiendo el espesor y las características del material. • Evalúa los resultados obtenidos y ajusta parámetros si fuera necesario. • Realiza la inspección visual identificando defectos y causas que los provocan. 	
<p>Módulo 3 Soldadura con arco eléctrico con electrodos revestidos</p>	<p>Objetivo del Módulo: Soldar con electrodos revestidos, perfiles y tubos de materiales diferentes al acero en todas las posiciones, aplicando especificaciones y normas de prevención de riesgos laborales y medio ambiente</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corriente Eléctrica, normas de seguridad, descarga eléctrica, puesta a tierra (rayos ultravioletas e infrarrojos), humos y gases, equipo y elementos de protección. • Características y principio de funcionamiento de la Soldadora Eléctrica: partes, tipos. Accesorios, características, aplicaciones (soldadura, corte). • Electrodo, tipos, usos, características y cantidad necesaria. Aplicaciones. • Puesta a punto del equipo para operaciones de soldadura y corte: soldadura de punto, filete, cordón, de tapón, de relleno, en posición plana, vertical, sobre cabeza, horizontal, corte, en círculos, en línea recta, y otras. • Trazado de piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo. • Medio: medios de reposo luego de la soldadura, tiempo, aplicación. • Lugar de trabajo: seguridad y fácil maniobrabilidad. • Normas: ISO, AWS, ASME, otras vinculadas a la soldadura. -Normativa de Prevención de Riesgos Laborales • Accesorios del equipo de soldadura y/o corte: método de trabajo para la preparación, el montaje y desmontaje de los accesorios. Dispositivos especiales: procedimiento para el montaje y desmontaje. • Insumos: colocación. Posición, sujeción por cadena en los cilindros, normas de seguridad. • Saneamiento y/o reparación de la soldadura: aplica método de trabajo en el pulimento de los cordones de soldadura (repelado) que presentan porosidad e irregularidades. <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora las operaciones principales que pueden hacerse en soldadura • Realiza trazado de piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo • Maneja las características y principios de funcionamiento de la Soldadora Eléctrica: partes, tipos. Accesorios, características, aplicaciones (soldadura, corte). • Utiliza los accesorios del equipo de soldadura y/o corte: método de trabajo para la preparación, el montaje y desmontaje de los accesorios. Dispositivos especiales: procedimiento para el montaje y desmontaje. <p>Evaluación del módulo - Prácticas</p>	<p>40 horas</p>

	<p>Escenario:</p> <p>El participante recibirá un esbozo de construcción metálica, con especificaciones de calidad determinadas luego realizará la soldadura con electrodos revestidos</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la simbología de soldeo • Identifica los distintos componentes del equipo de soldeo. • Pone a punto el equipo e instalación, atendiendo a materiales y espesores • Aplica criterios de calidad requerida • Cumple las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. • Prepara los bordes y posiciona las piezas que se van a soldar • Selecciona la unión correcta en las posiciones horizontal, vertical y de techo • Realiza los cordones de soldadura necesarios en función del grosor y del material empleado. • Inspecciona visualmente las soldaduras obtenidas, identificando defectos y causas que la provocan. 	
<p>Módulo 4</p> <p>Soldadura con arco bajo gas protector con electrodo consumible MIG/MAG</p>	<p>Objetivo del Módulo: Soldar con arco bajo gas protector con electrodo consumible (MIG/MAG), perfiles y tubos de materiales diferentes al acero en todas las posiciones, aplicando especificaciones y normas de prevención de riesgos laborales y medio ambientales.</p> <p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, principio de funcionamiento de la Soldadura MIG-MAG: partes. Material de aporte, características y cantidad necesaria. Tipos de gases protectores, presiones. Accesorios, características, aplicaciones. Transferencia del metal de arco (transferencia por inmersión o cortocircuito, transferencia globular, transferencia por aspersión). • Puesta a punto del equipo para operaciones de soldadura y corte: soldadura de punto, filete, cordón, de tapón, de relleno, en posición plana, vertical, sobre cabeza, horizontal, corte, en círculos, en línea recta, y otras. • Medio: medios de reposo luego de la soldadura, tiempo, aplicación. • Lugar de trabajo: seguridad y fácil maniobrabilidad. • Trazado de piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo • Normas: ISO, AWS, ASME, otras vinculadas a la soldadura. • Accesorios del equipo de soldadura y/o corte: • Método de trabajo para la preparación, el montaje y desmontaje de los accesorios. Dispositivos especiales: procedimiento para el montaje y desmontaje. • Insumos: colocación. Posición, sujeción por cadena en los cilindros, normas de seguridad. • Saneos y/o reparación de la soldadura: aplica método de trabajo en el pulimento de los cordones de soldadura (repelado) que presentan porosidad e irregularidades <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara los bordes y posiciona las piezas que se van a soldar • Selecciona la unión correcta en las posiciones horizontal, vertical y de techo • Realiza los cordones de soldadura necesarios en función del grosor y del material empleado. • Inspecciona visualmente las soldaduras obtenidas, identificando defectos y causas que la provocan. • Elabora las operaciones principales que pueden hacerse en soldadura <p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario:</p> <p>El participante recibirá un esbozo de construcción metálica, con especificaciones de calidad determinadas, luego realizará la soldadura con arco bajo gas protector con electrodo consumible MIG/MAG</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la simbología de soldeo • Identifica los distintos componentes del equipo de soldeo. • Pone a punto el equipo e instalación, atendiendo a materiales y espesores • Aplica criterios de calidad requerida • Cumple las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. • Prepara los bordes y posiciona las piezas que se van a soldar • Selecciona la unión correcta en las posiciones horizontal, vertical y de techo • Realiza los cordones de soldadura necesarios en función del grosor y del material empleado. • Inspecciona visualmente las soldaduras obtenidas, identificando defectos y causas que la provocan. 	40 horas
<p>Módulo 5</p> <p>Soldadura con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG)</p>	<p>Objetivo del Módulo: Soldar con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG), perfiles y tubos de materiales diferentes al acero en todas las posiciones, aplicando especificaciones y normas de prevención de riesgos laborales y medio ambiente</p>	40 horas

<p>Conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características y principio de funcionamiento de la Soldadura proceso TIG, partes, características y principio de funcionamiento de fuentes de corrientes de AC-DC arco pulsado, regulación de corriente, balanceo de onda, pre post gas, encendido de arco (PAC - Alfa frecuencia), decapado por alta frecuencia. Gases inertes y su regulación. Electrodo y aportes de material, tipos, clasificación y usos. equipo y elementos de protección. Aplicaciones. • Puesta a punto del equipo para operaciones de soldadura y corte: soldadura de punto, filete, cordón, de tapón, de relleno, en posición plana, vertical, sobre cabeza, horizontal, corte, en círculos, en línea recta, y otras. • Medio: medios de reposo luego de la soldadura, tiempo, aplicación. • Lugar de trabajo: seguridad y fácil maniobrabilidad. • Normas: ISO, AWS, ASME, otras vinculadas a la soldadura. • Accesorios del equipo de soldadura y/o corte: método de trabajo para la preparación, el montaje y desmontaje de los accesorios. Dispositivos especiales: procedimiento para el montaje y desmontaje. • Insumos: colocación. Posición, sujeción por cadena en los cilindros, normas de seguridad. • Saneamiento y/o reparación de la soldadura: aplica método de trabajo en el pulimento de los cordones de soldadura (repelado) que presentan porosidad e irregularidades. • Trazado de piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo <p>Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maneja las características y principio del funcionamiento de la soldadura proceso TIG y partes. • Inspecciona visualmente las soldaduras obtenidas, identificando defectos y causas que la provocan. • Aplica método de trabajo en el pulimento de los cordones de soldadura (repelado) que presentan porosidad e irregularidades. • Traza las piezas mecánicas: procedimientos y métodos de trabajo. 	
<p>Evaluación del módulo</p> <p>Escenario:</p> <p>El participante recibirá un esbozo de construcción metálica, con especificaciones de calidad determinadas y realizará la soldadura con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG)</p> <p>Criterio de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la simbología de soldeo • Identifica los distintos componentes del equipo de soldeo. • Pone a punto el equipo e instalación, atendiendo a materiales y espesores • Aplica criterios de calidad requerida • Cumple las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. • Prepara los bordes y posiciona las piezas que se van a soldar • Selecciona la unión correcta en las posiciones horizontal, vertical y de techo • Realiza los cordones de soldadura necesarios en función del grosor y del material empleado. • Inspecciona visualmente las soldaduras obtenidas, identificando defectos y causas que la provocan. 	
Evaluación final	Duración
<p>Escenario</p> <p>El participante recibirá una orden y realizará el trabajo solicitado en el esbozo, cumpliendo con todas las instrucciones y siguiendo las normas de seguridad vigentes.</p> <p>Criterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la simbología de soldeo. • Identifica los distintos componentes del equipo de soldeo. • Elige el procedimiento más adecuado en función de los materiales, consumibles y espesores • Pone a punto el equipo e instalación cumpliendo las normas de Prevención de Riesgos Laborales. • Prepara los bordes y posicionar las piezas que se van a soldar. • Aplica los diferentes tipos de unión en las posiciones horizontal, vertical y de techo, • Realiza los cordones de soldadura necesarios en función del grosor y del material empleado consiguiendo la calidad requerida. • Evalúa el resultado obtenido y ajustar parámetros si fuera necesario. • Inspecciona visualmente las soldaduras obtenidas, identificando defectos y causas que las provocan. 	10 horas

Perfil del Egresado:

El egresado será capaz de interpretar la simbología del soldeo, armar trazados de piezas mecánicas según procedimientos y métodos de trabajos y soldar piezas en general de acuerdo con las especificaciones técnicas de soldeo.

Podrá desempeñarse como Operario de soldadura por arco eléctrico, operario de equipos de oxicorte, Soldador

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

Denominación	Características mínimas	Cantidad
Equipo de Soldadura	Eléctrica. Varias potencias	5 unidades
Delantal	De cuero	5 unidades
Caretas	Protectoras especiales para soldadura	5 unidades
Guantes	De cuero especiales para soldadura	5 unidades
Mesa/banco	Tipo soldador	5 unidades

Electrodos	Diferentes medidas	5 kg.
Arco y sierra	Metal	5 unidades
Amoladora	Doble aislamiento, gatillo deslizante, potencia mínima 840W y de 2kg como mínimo, 220V	5 unidades
Discos para amoladora	De corte para metal	10 unidades
Balde	De 10 lts plástico	5 unidades
Pinza	Universal	5 unidades
Pinza	A presión	5 unidades
Mordaza	De metal diferentes medidas	10 unidades
Prensa	Para 5 pulgadas en adelante	5 unidades
Cinta métrica	De 10 metros en adelante	5 unidades
Lima	De metal fina	2 unidades
Lima	De metal media	2 unidades
Lima	De metal gruesa	2 unidades
Martillo	De metal tipo bola diferentes tamaños	5 unidades
Cepillo	Metálico o carda	5 unidades
Hierros	Para práctica diferentes tipos	50 kg.

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 (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

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

3. Materiales de Consumo y útiles que se distribuirá a los participantes al inicio de las Clases.

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 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
Remera	De algodón color gris con logo impreso a color MTESS- SINAFOCAL	1 por participante

4. Kits a otorgar a cada beneficiario egresado.

Denominación	Características mínimas	Cantidad por Beneficiario
Soldador	Eléctrico para electrodo, 220 volt, Capacidad mínima 50A 20V / 150A 26V.	1
Delantal	De cuero con logo impreso a color MTEySS-SINAFOCAL	1
Zapatón	Cuero, con plantilla de goma aislante. Punta acero. Medida de acuerdo al egresado	1 par
Careta	para soldar, fotosensibles	1
Manga	De cuero especiales para soldadura	1 par
Guantes	De cuero especiales para soldadura	1 par
Piqueta o picareta de soldador	De metal, profesional	1

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado.
Nadia Medina - Directora - Dirección de Formación y Capacitación Laboral

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.

Los cursos a ser contratados, se desarrollaran con el objetivo de brindar a sus beneficiarios oportunidades de formación y capacitación en diversas modalidades, con el propósito de preparar y mejorar la calificación de la mano de obra requerida por el país, en todos los niveles ocupacionales y que la oferta de bienes y servicios sea competitiva y adecuada a un proceso de modernización y reestructuración ecocómica.

Justificar la planificación. (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal).
La planificación es realizada en miras a que las necesidades sean satisfechas oportunamente.

Justificar las especificaciones técnicas establecidas.

Las especificaciones son establecidas a los efectos de salvaguardar servicios de capacitación de calidad.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
(Indicar el N°)	(Indicar la descripción de los bienes)	(Insertar la cantidad de bienes a proveer)	(Indicar la unidad de medida de los bienes)	(Indicar el nombre del lugar)	(Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s))

Plan de entrega de los servicios

Una vez emitido la orden de servicio, la contratada tendrá un plazo 20 (veinte) días hábiles para la remisión del formulario de solicitud de inicio de curso, debiendo iniciar los servicios dentro del plazo establecido numeral 1.1.4. Condiciones Previas para el Inicio de los Cursos de la presente sección.
En caso de solicitud de anticipo en el plazo establecido en la CGC 15.1, los servicios serán suministrados conforme a lo establecido en el numeral 1.1.4. Condiciones Previas para el Inicio de los Cursos de la presente sección.

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será: la aprobación del Informe final de los servicios producidos, dicha emisión estará a cargo del administrador del contrato, que será remitido en conjunto con las Órdenes de Servicios, comunicadas por la Dirección Administrativa y Financiera.
Será emitido en total 1 (un) informe acreditando la entrega final de los servicios.

Plazo: a los 45 (cuarenta y cinco) días de la recepción del informe.

Planificación de indicadores de cumplimiento:

Se remitirá un informe final, sin perjuicio de la remisión de informes parciales. En caso de solicitud de avance por el proveedor, las mismas serán emitidas por el administrador del contrato con su correspondiente orden/es de Servicio/s emitida/s por la Dirección Administrativa y Financiera.-

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Criterios de Adjudicación

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del Consorcio constituido

- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

3. Limitación de Dispensas:

- a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.
- b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo salvo prueba en contrario de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a) La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b) La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del Contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la Contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la Contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:
 - a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato;
 - b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
 - c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
 - d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:
 1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
 2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
 3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
 4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
 5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
 6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

Los montos previstos para el ejercicio fiscal 2024 están sujetos a la aprobación del Presupuesto General de la Nación de ese año

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.
3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

Remitirse al punto 1.1.4. CONDICIONES PREVIAS PARA EL INICIO DE LOS CURSOS de las especificaciones técnicas.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que este debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerado como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realice el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente cláusula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar.

Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Los precios señalados por el Proveedor comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra durante la ejecución del contrato.

Los precios cotizados por el Proveedor estarán sujetos a reajustes conforme la siguiente fórmula, siempre y cuando el Índice de Precios al Consumidor (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay (BCP) haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15 %) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times IPC1 / IPC0$$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha del mes de la entrega del servicio.

IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres.

El reajuste solo será aplicado a solicitud de la contrata (por medio de nota ingresada por mesa de entrada institucional) y se dará curso en caso que la Contratante considere la correspondencia de la solicitud y cuente con disponibilidad presupuestaria. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, en caso de no realizar la solicitud en el tiempo establecido se tendrá por desistida su voluntad de solicitarlo y perderá el derecho a percibirlo. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los que ya fueron prestados antes de la verificación del reajuste. No se reconocerán reajustes de precios si el servicio se encuentra en mora.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,30 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,01

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la Contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la Contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

Convenios Modificatorios

La Contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el Contrato.

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o

ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o

iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;

iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;

v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

La Contratante podrá rescindir el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente Contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

