



INFORMCAP

Escuela de Estudios y Capacitación de Ingenieros



Fracturas



Investigadora por:

GIRIACA BENITEZ DIAZ

Asesorando por:

PAULINA Y ROSA VETIOS

Coordinadora:

ESTHER DEL ROSARIO

Asesoradora y Especialista Profesional:

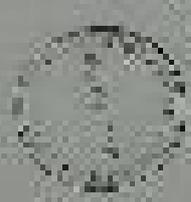
Investigadora asistente: **YAN DANILO DIAZ**

Asesorando por:

Y

Asesorando por:

ANASTASIA ALBA JACOPE



Fracturas

Fracturas

Fracturas

Fracturas

Fracturas

Fracturas

Fracturas



MB'AAPO, JEPOROMOMBA'AAPO HA
TETÁYGÚA JEIKOPORA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL



TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko'ága guive
Construyendo el Futuro hoy

ESCOLA DEL TETÁ

CERTIFICADO

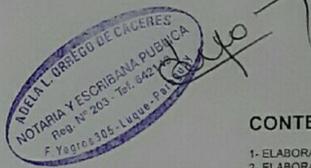
Ciriaca Benitez Diaz

Ha participado del SEMINARIO-TALLER de:

COCINA TRADICIONAL

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 13 de marzo al 13 de marzo de 2017

Asunción, 06 de abril de 2017



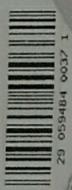
CONTENIDO

- 1- ELABORACION DE CHIPA LICUADA.
- 2- ELABORACION DE BUDIN DE HARINA DE MAIZ Y NARANJA.
- 3- ELABORACION DE CALZONE DE SURUBI Y KESU MEMETE.
- 4- ELABORACION DE ROSCAS DE PASCUAS TRADICIONAL.

Duración: 7 Hs.

Instructores:

- MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
- LIZ MARLENE MARGARITA MARTINEZ BARRIOS
- HECTOR MANUEL ROA NUÑEZ
- JAVIER ROCCA
- DIEGO MARCELO SAMANIEGO MOLAS



23 053484 9637 1

CHEF MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
DIRECTORA RESTAURANT ESCUELA

LIC. FRANCISCO RUBÉN RÍOS
GERENTE DE ACCION FORMATIVA

LIC. RAMÓN MACIEL ROJAS
DIRECTOR GENERAL DEL SNPP



Ministerio de
**TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL**



**GOBIERNO
NACIONAL**

*Paraguay
de la gente*



EL SERVICIO NACIONAL DE PROMOCIÓN PROFESIONAL

Hace constar que

Yviana Benitez Diaz

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

ARTESANO DECORATIVO

CONTENIDO DESARROLLADO

- 1-ELABORACION DE PINTURAS DECORATIVAS.
- 2-CONFECION DE TARJETAS.
- 3-ELABORACION DE MASAS PARA MOLDEARLOS.
- 4-ELABORACION DE ARREGLOS FLORALES.
- 5-CONFECION DE PRENDAS TEJIDAS A MANO.
- 6-ELABORACION DE VELAS Y JABONES ARTESANALES

Duración: 240 HORAS

realizado en la ciudad de Luque, con N° Nacional 7318/18 a cargo de la Unidad Operativa D.F.C. LUQUE

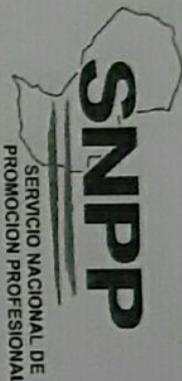
desde el 01 de agosto al 24 de octubre de 2018.



75214-854202-7318



MBAAPO, JEPOROMOMBAAPO HA
TETAYGUA JEIKOPORA
MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL



"Construyendo competencias para el mundo"



CERTIFICADO

Terresa Benitez Diaz

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

ELABORACION DE BOCADITOS DULCES Y SALADOS

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 20 de octubre al 16 de noviembre de 2017

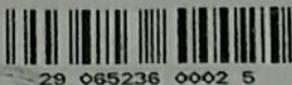
Asunción, 04 de diciembre de 2017

CONTENIDO

- 1- UTILIZANDO FUNCION DE MATERIA PRIMA HIGIENE Y SEGURIDAD, PRECALCION EN EL MANEJO DE UTENSILIOS.
- 2- ELABORACION DE PIONONO DULCE Y SALADO
- 3- ELABORACION DE VARIEDAD MINI TARTA DULCE Y SALADO
- 4- ELABORACION DE MILANESITA VARIADAS
- 5- ELABORACION VARIADA DE EMPANADITAS DULCE Y SALADO
- 6- ELABORACION DE MASA UNICA
- 7- ELABORACION DE MINI CROQUETAS VARIADAS
- 8- ELABORACION DE MINI SANDWICH VARIADO
- 9- ELABORACION DE MINI MASA QUEBRADA
- 10- ELABORACION DE BOMBONES
- 11- ELABORACION DE MINI SOPAS CHIPITAS Y PAN CHIPS
- 12- COSTO Y PRODUCCION Y CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO.

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: NORMA ELIZABETH ROBLEDO SANDOVAL



29 065236 0002 5



[Signature]
CHEF MARIA EUGENIA AQUINO FONTANA
DIRECTORA RESTAURANT ESCUELA



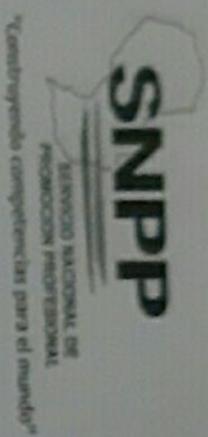
[Signature]
LIC. FRANCISCO RUBÉN RÍOS
GERENTE DE ACCION FORMATIVA



[Signature]
LIC. RAMÓN MACIEL ROJAS
DIRECTOR GENERAL DEL SNPP



MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL
 TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL



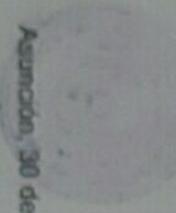
CERTIFICADO

Emilia Bonifaz Diaz

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

PASTELERIA

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 21 de setiembre al 19 de octubre de 2017



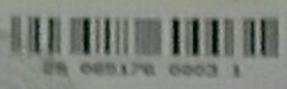
Asunción, 30 de octubre de 2017

CONTENIDO

- 1-INTRODUCCION A LA PASTELERIA
- 2-SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL
- 3-ELABORACION DE MASAS QUE BRINDAN Y MENDOCIONES
- 4-ELABORACION DE MASAS BATIDAS LIVIANAS
- 5-ELABORACION DE MASAS BATIDAS PESADAS
- 6-ELABORACION DE MASAS LAMINADAS
- 7-ELABORACION DE CREMAS
- 8-ELABORACION DE MASAS LEUDADAS
- 9-ELABORACION DE GALLETTAS

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: NORMA ELIZABETH ROBLEDO SANDOVAL

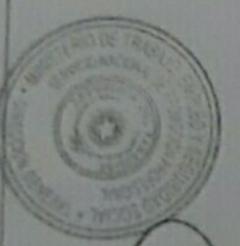


1 6000 841000 00

Francisco Rubén Ríos
 LIT. FRANCISCO RUBÉN RÍOS
 DIRECTOR GENERAL DEL SNPP



LIT. FRANCISCO RUBÉN RÍOS
 GERENTE DE ACCIÓN FORMATIVA



Ramón Maciel Rojas
 LIT. RAMÓN MACIEL ROJAS
 DIRECTOR GENERAL DEL SNPP



MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL



GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

CERTIFICADO

Yviana Benitez Diaz

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

ELABORACION Y DECORACION DE TORTA FALSA

realizado en la ciudad de Asunción, desde el 06 de noviembre al 03 de diciembre de 2015

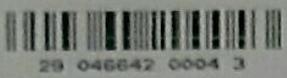
Asunción, 03 de diciembre de 2015

CONTENIDO

- 1- CLASIFICACION Y FUNCION DE LA MATERIA PRIMA
- 2- ELABORACION DE FLORES Y FIGURAS CON GLASE REAL
- 3- APLICACION DE TECNICAS EN DESARROLLO DE TORTA CON:
 - a) TECNICAS DEL GLACE REAL
 - b) TECNICAS DE BORDES
 - c) TECNICA PUNTO CANASTA
 - d) TECNICA PUNTO PAPEL ARMADO DE MANGA CON PAPEL MANTECA Y ESCRITURA
 - e) TECNICA DE TRANSPERENCIA CON GEL
 - f) TECNICA CON PASTILLAJE

Duración: 80 Hs.

Instructor/a: **PATRICIA MARGARITA PAREDES PEÑA**



29 046642 0004 3



LTC. MARCELO CAMOYA



LTC. NELSON GÓREX IBAÑA



LTC. RAMÓN MARCELO ROSAS