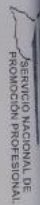




MINISTERIO DE
TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL



SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCION PROFESIONAL

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

CERTIFICADO

Estelita Natalia De Quiroga

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

COCINERO

realizado en la ciudad de Ayolas, desde el 09 de junio al 05 de setiembre de 2014

CONTENIDO

1. PUESTA A PUNTO DE LA COCINA
2. NUTRICION
3. ELABORACION DE SALSES
4. ELABORACION DE PANES
5. PREPARACION DE MINUTAS
6. FREPA-SECCION DE COMIDAS TIPICAS
7. ELABORACION DE COMIDAS PARA VENU DURO.
8. PREPARACION DE ENCALADAS
9. PREPARACION DE POSTRES
10. ELABORACION DE TARTAS Y TORTAS
11. NORMAS DE URBANIDAD

Duracion: 247 Hs.
Instructoria: MIRTI DEL PUERTO

Asunción, 20 de octubre de 2014



ABOG. GUSTAVO JAVIER VEGA CABALLERO
Director Regional Misiones



LIC. NELSON LOPEZ TRALA
Gerente de Acción Formativa



LIC. RAMÓN MATEO ROSAS
Director General del SNIIP



Programa de capacitación gratuita para:

jóvenes buscadores del primer empleo

Paraguay

jipe



Escuela Integral Gastronómica



Ministerio de Justicia y Trabajo



SINAFOCAL

El Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral

CERTIFICA QUE:

Eulalia Avalos de Giménez

Ha participado del Curso Teórico-Práctico de Cocina Hotelera y Hospitalaria para JPE, llevado a cabo en la ciudad de Ayolas, con una carga horaria de 120 hs.

06 de Abril de 2009



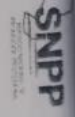
Coordinador General del SINAFOCAL
Abog. Olimpia Rojas Villalba

Directora Escuela Integral Gastronómica
Prof. Lic. Teresita Benegás O'Hara

Ministro de Justicia y Trabajo
Abog. Humberto Bisso Govilan



Ministerio de
TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL



Paraguay
de la gente

Paraleva



CONO SUR LEVADURAS
D.H. PARAGUAY S.A.



“Taller Intensivo de Confitería, Hojaldres Elaboración y Decoración de Tortas, Chocolates”

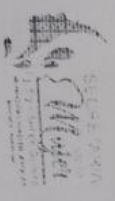
Eulalia Avalos De Gimenez

AYOLAS, 07 y 08 de marzo del 2019; carga horaria: 16 horas

Alfredo V.

José Alejandro Molina M
Gerencia Comercial

Apoyan:



GEB

Gustavo Benitez
Departamento Técnico

Norma Orué Núñez
Directora de C.V.P.P. - Ayolas

CERTIFICADO

Enilda Mercedes De Gimenez

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

COCINERO DE PESCADO

realizado en la ciudad de Ayolas, desde el 02 de febrero al 27 de febrero de 2015

Asunción, 31 de marzo de 2015

CONTENIDO

1. PREPARADO DE SOYA DE PESCADO
2. ELABORACION DE PLATOS A BASE DE PESCADO
3. PREPARADO DE ASADO DE PESCADO

Duración: 80 Hs.
Instructor/a: MIRTI DEL PUERTO



Olivia Marticel Cáceres
OLIVIA MARTICEL CÁCERES DE OBRERÓN
Directora Regional Misiones



Nelson López Trala
LIC. NELSON LÓPEZ TRALA
Gerente de Acción Formativa



Ramón Maciel Rojas
LIC. RAMÓN MACIEL ROJAS
Director General del SNPP

Programa de capacitación gratuita para:

micro y pequeños empresarios

Paraguay

mpe

ipade

INSTITUTO PARAGUAYANO
DE ENSEÑANZA



MINISTERIO
DE JUSTICIA
Y TRABAJO
Presidencia de la República
del Paraguay



SINAFOCAL
Sindicato de Abogados y Abogadas del Paraguay

El Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral
CERTIFICA QUE:

Eulalia Ávalos de Giménez

Ha participado del Curso Teórico-Práctico de Panadería y
Confitería, llevado a cabo en la ciudad de Ayolas, Departamento
de Misiones, con una carga horaria de 120 hs.

22 de Agosto de 2010



Prof. Lic. Silvino Amarilla R.

IPADE



Coordinador General del SINAFOCAL
Abog. Olimpio Rojas Villalba



MINISTERIO DE
TRABAJO EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL



SERVICIO NACIONAL DE
PROMOCION PROFESIONAL

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

CERTIFICADO

Estelita Morales De Jimenez

Ha aprobado satisfactoriamente el CURSO DE FORMACION de:

PANADERO CONFITERO

realizado en la ciudad de Ayolas, desde el 02 de marzo al 11 de junio de 2015

Asunción, 01 de octubre de 2015



Olivera
DIRECTORA REGIONAL MISIONES
MARICELA CACERES DE OBREGON



[Signature]
LIC. NELSON LOPEZ TRALA
Gerente de Accion Formativa



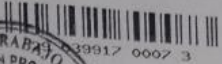
[Signature]
LIC. RAMON MACIEL ROJAS
Director General del SNPP

CONTENIDO

- 1-UTILIZACION Y FUNCION DE MATERIA PRIMA.
- 2-SEGURIDAD Y PRECAUCION EN EL MANEJO DE UTENSILIOS.
- 3-SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL.
- 4-ELABORACION DE DISTINTOS PANES.
- 5-ELABORACION DE PRODUCTOS PANES.
- 6-ELABORACION DE TORTAS CON VARIEDAD DE RELLENOS.
- 7-ELABORACION DE TORTAS DULCES Y SALADAS.
- 8-ELABORACION DE MANSAS SECAS.
- 9-ELABORACION DE CHIPAS.
- 10-ELABORACION DE MASAS SECAS.
- 11-COSTO DE PRODUCCION.

Duracion: 270 Hs.

Instructor/a: MIRTI DEL PUERTO



3 0007 0017 1991