



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Div-Acc-Form-388-2025

MEMORANDO

PARA: OFICIAL DE INFORMACION PUBLICA
PAULA C. DURAN SOTO

DE: JEFE DIVISION ACCIONES FORMATIVAS
MARIO FERNANDO ZEPEDA

ASUNTO: **REQUISITOS DE INSCRIPCION POR MODALIDAD**

FECHA: 09 DE MAYO, 2025



Dando respuesta a su memorando OIP-168-2025, adjunto los requisitos de inscripción por modo/modalidad de las siguientes dependencias de esta jefatura.

1. Departamento Desarrollo Empresarial
2. Departamento Formación a Distancia
3. Sección Formación en Turismo
4. Sección Artesanal

RCI



Bulevar Centroamérica
Tegucigalpa, frente a colonia
Miraflores.



/infopoficial

www.infop.hn



OIP-168-2025

MEMORANDO

PARA: JEFE DIVISIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS
MARIO ZEPEDA

DE: OFICIAL DE INFORMACIÓN PÚBLICA
PAULA C. DURAN SOTO

ASUNTO: INFORMACIÓN PRIMER SEMESTRE 2025

FECHA: 5 DE MAYO 2025



Atentamente le saludo y al mismo tiempo de manera cordial le solicito información sobre:

REQUISITOS INSCRIPCIONES POR MODO Y MODALIDAD DE FORMACIÓN

- MODO/MODALIDAD FORMACIÓN A DISTANCIA/COMPLEMENTACIONES
- MODO/MODALIDAD PROGRAMA CEFEDH FORMACIÓN POR ALTERNANCIA
- MODO/MODALIDAD HABILITACIONES
- MODO/MODALIDAD COMPLEMENTACIONES
- MODO/MODALIDAD EN APRENDIZAJE EN CENTRO
- MODO/MODALIDAD COMPLEMENTACIÓN DUAL
- MODO/MODALIDAD ASESORÍAS Y ASISTENCIAS TÉCNICAS

Fecha límite de entrega para esta solicitud, lunes 12 de mayo del 2025.

CC.

PD/PD





Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gobierno de la Provincia de Bolívar



INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL (INFOP)

DDE-114-2025

MEMORANDO

PARA: JEFE DIVISIÓN ACCIONES FORMATIVAS
MARIO FERNANDO ZEPEDA

DE: JEFE DEPARTAMENTO DESARROLLO EMPRESARIAL
IRMA PADILLA

ASUNTO: REQUISITOS DE INSCRIPCION

FECHA: 07 DE MAYO DEL 2025

En respuesta al Memorando **DIV-ACC-FORM-357-2025** a continuación los requisitos de inscripción para **MODO/MODALIDAD HABILITACIONES** son:

- Mayor de 18 años
- Saber leer y escribir
- Fotocopia de DNI
- Haber aprobado el noveno grado

Requisitos para **MODO/MODALIDAD DE COMPLEMENTACIONES** son:

- Saber leer y escribir
- Fotocopia de DNI
- Edad de 15 años



www.infop.hn



Bulevar "Independencia" Pinar del Río, 10000
Teléfono: (07) 200 00 00





Instituto Nacional de
Formación Profesional
El poder de la capacitación



Requisitos para **MODO/MODALIDAD ASESORIAS Y ASISTENCIAS TÉCNICAS** son:

- Solicitud por parte de la empresa o institución
- La entidad solicitante debe asignar a una o varias personas como enlace de la empresa para recibir retroalimentación
- Máximo 24 horas mínimo 2 horas (asesorías)
- Mínimo 15 horas máximo 200 horas (consultorías)
- Si es empresa privada debe ser aportante y estar al día.

Copia: Archivo

IP/WR



www.infop.hn





Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gobierno de la República



MEMORANDO

DFAD- 202-2025

PARA: JEFE DIVISION ACCIONES FORMATIVAS
MARIO FERNANDO ZEPEDA PEREIRA

DE: JEFE DEPARTAMENTO FORMACION A DISTANCIA
JEFRY JOEL ALVARADO VARELA

ASUNTO: LO DESCRITO

FECHA: 08 MAYO 2025



Hago entrega de la información solicitada por la Oficial de Información Publica, según memorando Div-Acc-Form-357-2025.

Agradeciendo de antemano por su apoyo, me suscribo de Usted,

Atentamente,

cc: archivo



Buena Formación
Tuya ligada, mente molida
divaloma



www.infop.hn



Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gobierno de la República



Tegucigalpa MDC. 08 de mayo de 2025

Departamento de Acciones Formativas

Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP)

En atención al memorándum Div-Acc-Form-357-2025, se presenta este informe que detalla el proceso de inscripción para los cursos de formación virtual del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), disponibles en el portal inscripciones.infop.hn. El objetivo de este documento es describir los pasos, requisitos técnicos y consideraciones importantes para un registro eficiente, dirigido a potenciales estudiantes y colaboradores institucionales.



Síguenos en nuestras redes
sociales para más información
@infop.hn



www.infop.hn



www.infop.hn



Instituto Nacional de
Formación Profesional

Gobierno de la República



INSCRIPCIÓN

El Departamento de Formación a Distancia ha desarrollado una plataforma de inscripciones accesible y eficiente, diseñada para optimizar el proceso de registro en los cursos ofertados. Esta herramienta digital permite a los usuarios inscribirse en hasta tres cursos simultáneos, con modalidades adaptables a sus necesidades (asincrónicas, sincrónicas o semipresenciales).

El proceso de inscripción se estructura en tres etapas clave:

1. Selección de cursos.

Donde se detalla:

Requisitos: Ser hondureño, tener su número de identidad o partida de nacimiento, tener más de 15 años en adelante.

Modalidad y duración: Ej. Asincrónico y sincrónico 20 horas (2 semanas).

Fechas: Inicio y finalización programadas.

2. Registro de datos personales (validación de identidad y contacto).

3. Confirmación y acceso (habilitación de credenciales para la plataforma virtual).

El sistema envía un comprobante de inscripción al correo registrado.

Las credenciales (usuario y contraseña) permiten ingresar a la plataforma virtual desde la fecha de inicio del curso.

Requisitos Técnicos y Logísticos

Para Inscribirse en los cursos de formación virtual del INFOP, los interesados deben cumplir con los siguientes requisitos básicos: ser hondureño, tener al menos 15 años de edad y disponer de una computadora o dispositivo con conexión a internet

estable.



Bulevar Conquistadora
Tegucigalpa, Honduras
M.C. 50000000



Infop@infop.hn

www.infop.hn



Instituto Nacional de
Formación Profesional

Subcomité de Reg. Infop



Estos criterios aplican para la mayoría de los programas disponibles en el portal inscripciones.infop.hn, garantizando que los participantes cuenten con las herramientas mínimas necesarias para el aprendizaje en línea.

Requisitos Específicos:

Cabe destacar que ciertos cursos pueden exigir condiciones adicionales, como conocimientos previos en áreas técnicas, documentación específica o incluso programas especializados, dependiendo del nivel de complejidad del curso. Se recomienda verificar los detalles de cada curso en el portal del INFOP, donde se especifican los requisitos particulares antes de iniciar el proceso de inscripción.

Consideraciones:

La plataforma valida la disponibilidad antes de permitir el registro.

Mensajes en tiempo real para campos incompletos o con formato incorrecto.

<https://inscripciones.infop.hn/>



Original digitalizado
Reg. Infop - Instituto Nacional de
Formación Profesional



www.infop.hn



Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gobierno de la República



ANEXOS

Cursos a Inscribir (Máximo 3 cursos)

Categoría del curso
Seleccione Una Categoría

Curso a Matricular
Primero Seleccione Una Categoría

Días del curso
Primero Seleccione Un Curso

Horario del curso
Primero Seleccione Los Días

Agregar otro curso

Siguiente

Ilustración 1 Selección de Curso



Bulevar Constituyente
Tigridillo y Avenida 9 de Octubre
Miami, FL



www.infop.hn



Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gaceta, por la que se crea



Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gaceta, por la que se crea



2 Datos Personales

Ingrese su primer y segundo nombre Este campo es obligatorio*	Ingrese su primer y segundo apellido Este campo es obligatorio*
Identidad Sin guiones ni espacios ej: 0801195012345	Correo Electrónico Este campo es obligatorio*
Fecha de nacimiento dd/mm/aaaa	Edad
Teléfono Celular (+504)	Sexo Seleccione Una Opción
Crear una Contraseña para ingresar a la plataforma Este campo es obligatorio*	
Anterior Siguiente	

Ilustración 2 Formulario de Registro de Datos Personales



Gaceta, por la que se crea
la página, por la que se crea
la página



www.infop.hn

www.infop.hn



Instituto Nacional de
Formación Profesional
Gobierno de la República



SFT-118-2025

MEMORANDO

PARA:

JEFE DIVISIÓN ACCIONES FORMATIVAS
MARIO FERNANDO ZEPEDA

DE:

JEFA SECCIÓN FORMACIÓN EN TURISMO
MARIA ELISA MARIN GRANADOS

ASUNTO:

**INFORMACIÓN DEL CENTRO INFOP SAN
FELIPE SECCIÓN FORMACIÓN TURISMO**

FECHA:

10 DE ABRIL DE 2025

Reciba un cordial saludo por parte de la Sección Formación Turismo, a la vez remitimos a ustedes la información solicitada en el memorando: Div-Acc-Form-357-2025. Se remite la respuesta relacionado a la información sobre los requisitos de inscripción de la SFT adjuntos en el cuadro adjunto.

Cualquier consulta adicional estamos a su disposición.

Adjunto. Cuadro Requisitos de Inscripción.

Copia: JEFA DEPARTAMENTO TURISMO, COMERCIO Y SERVICIO
XIOMARA SALOMÉ MURILLO RÍOS

MEMG



Estados Unidos Centroamérica
República de Guatemala
Ciudad de Guatemala

www.infop.hn



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



NOMBRE	OBJETIVO	TEMAS	DURACION DEL CURSO	REQUISITOS
Cocinero HABILITACIÓN	Preparar platillos en base a las recetas y las ofertas gastronómicas del establecimiento tomando en cuenta la calidad de los productos que se laboran por medio de las selecciones, manejo y conservación de materias primas, la aplicación de las medidas de higiene y seguridad, la manipulación segura de alimentos, la ejecución de las operaciones, presentaciones y entrega de los alimentos preparados.	M-01 Competencias transversales M-02 Organización de la cocina M-03 Manipulación segura de alimentos M-04 Preelaboraciones culinarias M-05 Preparación de entremeses M-06 Preparación de bocadillos M-07 Cocina de cafetería M-08 Elaboración y preparación de ofertas gastronómicas M-09 Preparación y comida de buffet M-10 Preparación de postres M-11 Administración de la Cocina	01. Horas: 121:00 02. Horas: 83:00 03. Horas: 20:00 04. Horas: 120:00 05. Horas: 50:00 06. Horas: 60:00 07. Horas: 40:00 08. Horas: 290:00 09. Horas: 60:00 10. Horas: 60:00 11. Horas: 60:00 Total de Formación: 964:00	De 18 años en adelante Copia de identidad o partida de nacimiento, Noveno grado, haber aprobado el proceso de selección establecido
Mesero HABILITACIÓN	Procesar pedidos y servirlos en la mesa según los estándares, tomando en cuenta la calidad en atención al cliente, la puesta a punto del bar o restaurante y las medidas de seguridad e higiene.	M-01 Inglés básico M-02 Operador de paquetes bajo ambiente Windows M-03 Normas básicas de bioseguridad M-04 Principios de hostelería y turismo M-05 Manipulación segura de alimentos M-06 Preparación para el servicio M-07 Servicio de alimentos M-08 Preparación y servicio de licores M-09 Preparación y servicio de cocteles M-10 Manejo y servicio de vinos M-11 Servicio de banquetes y buffet M-12 Preparación de alimentos a la vista del cliente	01. Horas: 05:00 02. Horas: 20:00 03. Horas: 8:00 04. Horas: 20:00 05. Horas: 20:00 06. Horas: 110:00 07. Horas: 210:00 08. Horas: 40:00 09. Horas: 50:00 10. Horas: 30:00 11. Horas: 80:00 12. Horas: 80:00 Total de Formación: 778:00	De 18 años en adelante Copia de identidad o partida de nacimiento, Noveno grado, haber aprobado el proceso de selección establecido



Buenos Aires, Argentina
Teléfono: 011 4381-1111
www.infop.hn

www.infop.hn



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Camarero de piso HABILITACIÓN	Realizar la higienización y preparación de las habitaciones de los huéspedes y empleados bajo los estándares establecidos, así como de los corredores y áreas sociales del hotel o alojamiento por medio del manejo adecuado de los materiales y equipo de limpieza, reportando todas las novedades ocurridas durante su jornada y tomando en cuenta los protocolos o procedimientos, las medidas de hospitalidad y bioseguridad	M-01 Ética y valores humanos M-02 Inglés Básico M-03 Operador de paquetes bajo ambiente Windows M-04 Principios de hostelería y turismo M-05 Preparación del puesto de trabajo M-06 Limpieza y decoración de áreas de camarería de pisos M-07 Seguridad en el trabajo	01 Horas:20:00 02 Horas:60:00 03 Horas:60:00 04 Horas:20:00 05 Horas:35:00 06 Horas:130:00 07 Horas:43:00 Total de Formación: 365	De 18 años en adelante Copia de identidad o partida de nacimiento, Noveno grado ,haber aprobado el proceso de selección establecido
Guía de turismo local HABILITACIÓN	El participante será competente en vender productos y servicios, a través de la aplicación de técnicas modernas y efectivas en ventas	M-01 Generalidades del Turismo M-02 Geografía Turística M-03 Atención y Guiado de Turista M-04 Primeros Auxilios	01. Horas:60:00 02. Horas:40:00 03. Horas:60:00 04. Horas:20:00 Total de Formación:180:00	De 18 años en adelante Copia de identidad o partida de nacimiento, Noveno grado ,haber aprobado el proceso de selección establecido
Asistente de cocina HABILITACIÓN	Desarrollar los procesos de preelaboración, presentación y preparación de elaboraciones culinarias seguridad en la manipulación de alimentos, potimizandolos recursos disponibles	- Desarrollo personal - Inserción laboral - Mediciones y conversiones - Equipos de herramientas de cocina - Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos - Pre elaboraciones culinarias	01. Horas:10:00 02. Horas:10:00 03. Horas:16:00 04. Horas:24:00 05. Horas:27:00 06. Horas:15:00 07. Horas:56:00 Total de Formación:158:00	De 18 años en adelante Copia de identidad o partida de nacimiento, Noveno grado ,haber aprobado el proceso de selección establecido



Bulevar Centenario
Tegucigalpa, frente a colonia
Militares.

www.infop.hn



Instituto Nacional de Formación Profesional

Colombia de la República



Recepcionista de hotel HABILITACIÓN	Brindar un servicio de calidad al huésped en el proceso de ingreso, estadía y egreso controlando las reservas y vendiendo los servicios de acuerdo a la capacidad del hotel y expectativas del cliente, aplicando los procedimientos establecidos y medidas de seguridad e higiene personal.	M-01 Competencias transversales M-02 Técnicas de Recepción y Reserva M-03 La comunicación en el área de la recepción M-04 Calidad en atención al cliente M-05 Facturación y cobro M-06 Atención telefónica M-07 Primeros auxilios	01. Horas:10:00 02. Horas:10:00 03. Horas:16:00 04. Horas:24:00 05. Horas:27:00 06. Horas:15:00 07. Horas:56:00 Total de Formación:158:00	De 18 años en adelante Copia de identidad o partida de nacimiento, Noveno grado, haber aprobado el proceso de selección establecido
---	--	---	--	--

NOMBRE	OBJETIVO	TEMAS	DURACION DEL CURSO	REQUISITOS
Manipulación Segura de Alimentos (complementacion)	Al finalizar los y las participantes serán competentes en: manipular alimentos de forma segura, detectando los posibles riesgos de contaminación y la mejor forma de evitarlos y/o combatirlos oportunamente, aplicando normas de higiene: procurando el bienestar de los consumidores	1. La higiene de los alimentos 2. Limpieza y desinfección de alimentos 3. Condiciones de los edificios y equipo 4. Conservación de los alimentos 5. Controles para mantener la inocuidad de los alimentos 6. Normas de higiene en la seguridad personal 7. Manejo integrado de plagas	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Panes simples (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: elaborar panes simples, variedad de productos utilizando diferentes tipos de harinas, bajo normas de higiene.	1. Proceso y preparacion diferentes masas 2. Estandarizacipn de recetas basicas 3. Nomas y especificaciones 4. Proceso de amasado 5. Homeo y Temperatura	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Panes saborizados (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: elaborar panes saborizados con propiedades organolépticas del pan		20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12



Bulevar Centenario
Bogotá, Colombia
Atención al Cliente



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Galletas comerciales (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: elaborar galletas comerciales con propiedades organolépticas del pan	1. Tipos de harinas según procedencia y composición 2. Productos adicionales 3. Proceso de cremación 4. Homogenizado 5. Enfriamiento	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Semita en general (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: elaborar semitas en general, comerciales y finas con propiedades organolépticas y siguiendo normas de inocuidad de alimentos	1. Proceso y preparación de diferentes masas 2. Tiempo de proceso 3. Proceso de amasado 4. Formación del producto 5. Temperatura y Homeo	30	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Elaboración de productos de repostería comercial (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: elaborar repostería comercial y variedad de productos utilizando diferentes tipos de harinas, bajo normas de higiene.	1. Tipos de amasado y cremado 2. Tipos de cocción según variedad de masas y pastas 3. Temperatura 4. Proceso de fermentación 5. Operaciones con tarjeta de crédito y débito 6. Calidad de atención al cliente 7. Manejo de quejas y conflictos	70	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Elaboración de Pasteles (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: elaborar variedad de tortas y coberturas, varios productos utilizando diferentes tipos de harinas, bajo normas de higiene.	1. Manipulación segura de alimentos 2. Preparación de materiales y equipo 3. Medidas de peso y capacidad 4. Productos adicionales 5. Horneo 6. Enfriamiento y Decoración 7. Presentación	80	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Excel básico (complementacion)	Crear varios tipos de hojas electrónicas utilizando el Excel como herramienta.	1. Fundamentos del Microsoft Excel. 2. Libro electrónico. 3. Fórmulas aritméticas. 4. Configuración de páginas. 5. Inserción de: - Imágenes y formas 6. Revisión ortográfica y gramatical. 7. Impresión de documentos.	60	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12





Instituto Nacional de Formación Profesional

Ministerio de Educación



Montaje y servicio de banquetes y buffet (complementacion)	Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: montaje de diferentes tipos de banquete según hoja de función.	1. El hombre como manipulacion de alimentos 2. metodo de conservacion de alimentos	30	De 18 años en adelante, copia de identidad. Telefono 22-36-91-12
Montaje y servicio de banquetes (complementacion)	Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: verificar el procedimiento para el servicio en la habilitación de forma que garantice la satisfacción del cliente.	1. Montaje de eventos y banquetes 2. Servicio de banquete	40	De 18 años en adelante, copia de identidad. Telefono 22-36-91-12
Servicio de mesa en el comedor (complementacion)	al finalizar el módulo los participantes serán competentes en: establecer los protocolos de montaje de mesas según la ocasión y el servicio que se realiza.	1. Servicio de mesas 2. Facturacion 3. Cobro	60	De 18 años en adelante, copia de identidad. Telefono 22-36-91-12
Preparación y servicio de cócteles (complementacion)	al finalizar el módulo los participantes serán competentes en: preparar y servir cocteles nacionales e internacionales de acuerdo a las recetas en condiciones de sanidad higiene y seguridad de acuerdo a los estándares de calidad	1. Cocteles nacionale 2. Concepto 3. Tipos y origenes 4. Recetas 5. Ingredientes cocteles 6. Dosficacion y Medicion 7. Importancia 8. Preparacion de Cocteles 9. Estandares de calidad 10. Guarniciones 11.Herramientas y equipo	50	De 18 años en adelante, copia de identidad . Telefono 22-36-91-12
Preparación y servicio de licores (complementacion)	Al finalizar el módulo los y las participantes serán competentes en: Preparar licores nacionales e internacionales según los estándares de preparación, la disponibilidad del establecimiento, la solicitud de los clientes y las medidas de seguridad e higiene.	1. Crema, definicion, características según marca. 2. Cervezas, definicion, características de cervezas nacionales e internacionales 3. Tecnicas de reconocimiento de estados de licores 4. Hojas PEPS definicion, características usos 5. Tecnicass de manejo, almacenajes y cuidado de licores en el bar 6. Seguridad e higiene en el manejo de licores	40	De 18 años en adelante, copia de identidad. Telefono 22-36-91-12





Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Manejo y servicio de vinos (complementación)	Al finalizar el módulo los y las participantes serán competentes en: seleccionar vinos aplicando las técnicas de almacenaje y protocolo de servicio en condiciones de sanidad, de acuerdo a los estándares de calidad.	1. Carta de Vino 2. Servicio de vino 3. Técnica	30	De 18 años en adelante, copia de identidad. Telefono 22-36-91-12
Cocina de cafetería (complementación)	Al finalizar el módulo los participantes serán competentes en: Preparar distintos desayunos, infusiones de comidas rápidas y platos a base de frutas	1. Lectura y discusión de las recetas y técnicas de cocción	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Preparación de platos a base de carne y ave (complementación)	Al finalizar el curso los y las participantes serán capaces de preparar variedad de platos a base de carnes y aves, siguiendo el procedimiento de la receta, aplicando medidas de higiene y conocimientos relacionados con las practicas	1. Preparacion de platos a base de carnes 2. Preparacion de base de carne a la parrilla y la pechuga a la parrilla 3. Preparacion de pinchos de carne y pollo 4. Preparacion carne estofado y pollo relleno	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Preparación de platos a base de pasta y arroz (complementación)	El objetivo del curso "Preparación de platos a base de pasta y arroz" es desarrollar las habilidades necesarias para cocinar platos nutritivos y sabrosos utilizando estos ingredientes básicos, garantizando una correcta cocción y el uso adecuado de técnicas culinarias. Esto incluye la selección y preparación de diferentes tipos de pasta y arroz, la combinación con salsas, guarniciones y otros ingredientes, para ofrecer variedad en los menús y adaptarse a diferentes preferencias y necesidades.	1. Lectura y discusión de las recetas y tecnicas de cocina 2. Preparacio de platos a base de arroz	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12



Releva Centroamérica
Tecnología, trabajo y calidad
Vida mejor

www.infop.hn



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Repostero panadero (complementacion)	El objetivo del curso "Repostero Panadero" es proporcionar a los estudiantes los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para elaborar una amplia variedad de productos de panadería y repostería, tanto tradicionales como innovadores. A través de la formación, se busca que los participantes adquieran una comprensión profunda de los procesos de elaboración de masas, pasteles, panes, dulces y otros productos, dominando los ingredientes, la técnica de manipulación y la presentación. Además, el curso fomenta la creatividad y la capacidad de adaptación a las tendencias del mercado, promoviendo la calidad, la higiene y la seguridad alimentaria en el ámbito profesional	1. Puesta a punto del lugar de trabajo. 2. Preparación de diferentes tipos de pastas a base de levaduras.	40	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Limpieza de Áreas Publicas (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: realizar la limpieza de áreas públicas y traslado de prendas según los requerimientos	1. Finalidad de la auditoria 2. Dictamen sobre estados financieros 3. Normas de auditoria generalmente aceptadas 4. Etapas en que se desarrolla una auditoria 5. Control interno 6. Papeles de trabajo 7. Ejecución de trabajos prácticos	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Diseño, Decoración y Ambientación de Habitaciones y Área Social (complementacion)	Al finalizar el aprendizaje del módulo, los participantes serán capaces de: decorar habitaciones y áreas sociales de forma estética y creativa.	1. limpieza de pisos y Alfombras 2. Limpieza de areas de Baño 3. instaladas en la Habitación. 4. limpieza de Areas publicas 5. Manejo de prendas deHuespedes 6. Diseño y Decoracion y Ambientacion de Habitaciones y Areas Sociales	30	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12



Bulevar Genaro Girones
Tegucigalpa, Depto de Honduras
Módulos



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Preparación de platos a base de pescados y mariscos (complementacion)	El objetivo del curso "Preparación de platos a base de pescado y mariscos" es capacitar a los participantes en las técnicas culinarias necesarias para preparar, cocinar y presentar diversos platos utilizando pescado y mariscos como ingredientes principales. A lo largo del curso, los estudiantes aprenderán a seleccionar, manejar y conservar estos productos, así como a aplicar métodos de cocción adecuados (como a la parrilla, al vapor, al horno, entre otros) para resaltar sus sabores y texturas. Además, se les proporcionará conocimiento sobre la seguridad alimentaria, la nutrición y las combinaciones gastronómicas para crear platos equilibrados y deliciosos.	1. Clasificación de los mariscos: moluscos, crustáceos 2. Métodos de preparación de mariscos, blanqueados, al grill, a la plancha 3. Salsas para los mariscos	30	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Teléfono 22-36-91-12
Preparación de bocadillos (complementacion)	al finalizar el módulo los participantes serán competentes en preparar bocadillos.	1.Preparacion de bocadillos a base de carnes y pan 2. Preparacion de bocadillos dulces	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Preparación de entremeses (complementacion)	al finalizar el módulo los participantes serán competentes en preparar entremeses fríos, calientes, ensaladas, cremas y consomé	1. Platos a base de ensaladas, vegetales, pastas, aves, frutas, legumbres, pescado y mariscos.	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Preparación de postres (complementacion)	Los participantes serán competentes en preparar postres y biscochos según las instrucciones en base de recetas cumpliendo las reglas de inocuidad.	1. Tipos de postres 2. Coctel de frutas 3. Frutas en almibar 4. Manzanas al horno 5. Banana flanbe	30	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Cocina China (complementacion)	Al finalizar la capacitación los y las participantes podrán preparar diferentes platos de comida china utilizando los ingredientes y dosificación especializada	1. Preparacion de show suey 2. Preparacion de show mean de carne de cerdo 3. Carne de pez con vegetales	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12



Instituto Centroamericano
de Formación Profesional
Gobierno de la República



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Ingles Avanzado (complementacion)	Use words in sentences in English with the correct guideline in grammatical structure. The past perfect continuous (also called past perfect progressive) is a verb tense which is used to show that an action started in the past and continued up to another point in the past.	1. Past perfect continuous tense 2. The future perfect tense 3. The passive voice 4. Conditional sentences 5. The reported speech 6. Useful english phrases	60	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-15
Operador de paquetes bajo ambiente windows (complementacion)	Los participantes serán capaces de dominar los los programas computacionales de word y excel	1. Elementos de la computación. 2. La computadora y sus partes 3. Diferencia hardware y software. 4. Interconexión de un ordenador 5. Introducción a Windows 6. Importancia de los accesorios de Windows 7. Uso del explorador de Windows	60	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-15
Organisacion de eventos	Al finalizar el módulo los participantes serán competentes de organizar diferentes tipos de eventos de acuerdo a cada ocasión.	1. Generalidades para organizar un evento 2. Planificación de evento 3. Diferentes tipos de eventos 4. Montaje de eventos	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-15
Comercializacion de empresas turisticas	Al finalizar el aprendizaje del modulo, los participantes seran capaces de: desarrollar de manera creativa paquetes turisticos y desarrollar itinerarios que incluyan todos los servicios de manera innovadora.	1. Oferta Turistica 2. Recursos turisticos 3. Productos turisticos 4. Agentes de comercializacion 5. Servicios integrados	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-16
Diseño de paquetes turisticos	Al finalizar el aprendizaje del modulo, los participantes seran capaces de: desarrollar de manera creativa paquetes turisticos y desarrollar itinerarios que incluyan todos los servicios de manera innovadora.	1. Paquetes turisticos 2. Planificar la estrategia turistica 3. Proceso de estructuracion de un paquete turistico 4. Elaboracion de un paquete turistico	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-17





Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



Preparación de sushi (complementacion)	Al finalizar el curso los y las participantes serán competentes en preparar sushi, aplicando la técnica de elaboración del arroz, el sirope y salsa básica de anguila, teniendo en cuenta las medidas de inocuidad	1. Generalidades de control 2. Control interno 3. Principios de control interno 4. Normas técnicas de control de interno	20	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Cocina navideña (complementacion)	Preparar diversos platos navideños, utilizando ingredientes de la época aplicando las normas de higiene y seguridad	1. Preparación de entradas frías y calientes 2. Preparación de sopas y cremas 3. Preparación de platos a base de carne y aves 4. Preparación de postres	40	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Ingles basico (complementacion)	Deletrear palabras en inglés y presentarse siguiendo las reglas gramaticales.	1. Información Personal 2. Mi aula de clases 3. Mis compañeros de clase 4. Mi casa 5. Mi vecindario 6. Mi familia 7. Mis deportes y juegos 8. Mis recuerdos 9. Mi diario vivir 10. Desfile de modas (proyecto final)	60	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-12
Ingles medio (complementacion)	Use words in sentences in English with the correct guideline in grammatical structure.	1. The simple future tense I 2. The simple future tense II 3. Simple future tense III 4. Future continuous tense 5. Pluralizations of nouns 6. The present perfect continuous	60	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-13
Ingles intermedio (complementacion)	Utilizar el vocabulario y las reglas gramaticales correspondientes para referirse a suceso ocurridos.	1. La historia de mi vida 2. Mis actividades frecuentes y citas 3. Vacaciones 4. Mi tiempo libre 5. Mis Habilidades y Destrezas	60	De 15 años en adelante, copia de identidad ó partida de nacimiento. Telefono 22-36-91-14



Bulevar Centroamérica
Tegucigalpa, P.O. Box 1000
Módulo 100

www.infop.hn



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



SA-023-2025

MEMORANDO

PARA: JEFA DIVISION ACCIONES FORMATIVAS
MARIO FERNANDO ZEPEDA PEREIRA

DE: JEFE SECCION ARTESANAL
LINO RAUL AGUIRIANO

ASUNTO: **PROGRAMACION DE CURSOS**

FECHA: 7 DE MAYO DEL 2025



En atención a memorando Div-Acc-Form-357-2025, referente a los requisitos de inscripciones por modo y modalidad de formación, se remite lo siguiente concerniente a la sección artesanal y los UCAPART:

UNIDAD OPERATIVA	MODO/MODALIDAD DE FORMACION	REQUISITOS POR MODO DE FORMACION
UCAPART SABANAGRANDE	COMPLEMENTACION	* Edad de 15 años en adelante * Copia Tarjeta de Identidad o partida de nacimiento * Saber leer y escribir o haber aprobado al menos el sexto grado
	HABILITACION	* Edad de 15 años en adelante * Copia de Tarjeta de identidad o partida de nacimiento * Saber leer y escribir aprobado al menos el sexto grado. *Fotocopia tamaño carnet. * Constancia de conducta, tarjeta de salud (no obligatorio)



Bulevar Centroamérica
Taguigalps, frente a colonia
Miraflores.



Infopoficial

www.infop.hn



Instituto Nacional de Formación Profesional

Gobierno de la República



UNIDAD OPERATIVA	MODO/MODALIDAD DE FORMACION	REQUISITOS POR MODO DE FORMACION
SECCION ARTESANAL	COMPLEMENTACION	*Tener 15 años de edad *Copia Tarjeta de Identidad o partida de nacimiento * Saber leer y escribir
	HABILITACION	*Tener 15 años de edad *Copia Tarjeta de Identidad o partida de nacimiento *Haber aprobado el noveno grado.

Copia: Departamento Turismo Comercio y Servicio



Guatemala Centroamérica
Impulsando, creando y dando
los mejores.



Antigüedad

www.infop.hn