

				reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes				
		Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del participante	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
		Desinfección y manejo adecuado para el consumo de agua simple y segura	El participante conocerá el método y momento de desinfección del agua para consumo	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Manejo higiénico de alimentos	El participante conocerá el método de lavar, desinfectar y manejar los alimentos para consumo y así evitar contaminación cruzada	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, desinfectantes, cloro, microdyn, agua	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

2	3	Alimentación correcta para la prevención de sobrepeso, obesidad y diabetes	El participante conocerá recetas para una sana alimentación para prevenir enfermedades	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	2	lavado de manos	El participante conocerá el método adecuado de lavado de manos y con ello evitar enfermedades y contaminación de alimentos	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, jabón, toalla, agua, gel antibacterial	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	2	Tipos de agentes y factores intrínsecos y extrínsecos condicionantes de la salud humana.	El participante conocerá los factores que producen enfermedades para poder evitar infecciones	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

3	2	Principales estilos de vida asociados a las principales enfermedades crónicas degenerativas.	El participante conocerá los malos estilos de vida que producen enfermedades crónicas degenerativas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	3	Diabetes Mellitus	El participante aprenderá a detectar los signos y síntomas de la diabetes y formas de prevenir dicha enfermedad	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	3	Enfermedades Cardiovasculares (IAM e hipertensión)	El participante aprenderá a detectar los signos y síntomas de enfermedades cardiovasculares y formas de prevenir dicha enfermedad	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Materiales reciclables o de uso local	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	pala, pico, martillo, pinzas	Formativa, mediante lista de cotejo

5	3	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
5	2	Evaluación Diagnóstica final	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
5	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

\* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.

\* De igual manera, el capacitador proporcionará material de práctica, didáctico, mobiliario y equipo a utilizar en la capacitación.

\* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentación y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartirá el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

• La empresa capacitadora deberá llevar al lugar donde se imparta la capacitación, un kit satirizante que incluya: tapete desinfectante, gel antibacterial, cubre bocas para entregar uno diario a cada uno de los participantes durante los días que dure el curso, termómetro digital para checar la temperatura y jabón líquido para manos (Este material no es necesario que se deje en la comunidad).

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO  
PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**

2021

Partida 2

**CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACION**

**NOMBRE DEL CURSO:** Industrialización del cerdo

**OBJETIVO GENERAL:** Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos industrializados a partir de la carne de cerdo con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado.

HRS. TEORIA	10	SESIONES: 5 DE 8 HRS.
HRS. PRACTICA	30	
HRS. TOTALES	40	

NO DE SESIONES	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
		Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	n/a
		Evaluación diagnóstica	Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva

		Seguridad e higiene	Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina y marcadores	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	Prueba objetiva
1	5	Sacrificio y destazado de un cerdo criado en granja de 80 kgs.	El participante aprenderá a sacrificar y destazar el cerdo.	El Instructor enseña la forma adecuada del sacrificio y como destazar el cerdo.	Manual del curso, cuchillos, ollas, ablas, agua, mesa de trabajo, cazo, contenedores, soplete, tanque de gas y gas.	Expositiva y demostrativa	Pintarrón o pizarrón, rotafolio	Mesa e instrumentos y herramientas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	4	Industrialización	El participante reconocerá los principales métodos de conservación e industrialización del Cerdo	El Instructor expone acerca de los principales métodos de conservación, aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva. Interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de diferentes tipos de chorizo y organiza.	El participante aplicará el método para realizar diferentes tipos de chorizo.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar diferentes tipos de chorizo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, vinagre entre otros (lo que el instructor solicite).	Expositiva demostrativa	Pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, ablas para cortar, cuchillos, tripa natural, entre otros (lo que el instructor solicite).	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
3	2	Elaboración de Queso de Puerco.	El participante aplicará el método para realizar el producto Queso de Puerco.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Queso de Puerco. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies,	Expositiva demostrativa	Pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

37

					Químicos. Sal Nitro				
3	Elaboración de Chuleta Ahumada	El participante aplicará el método para realizar el producto de Chuleta Ahumada	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Chuleta Ahumada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos. Sal Nitro	Expositiva demostrativa	Pintrarrón o bizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
3	Elaboración de Tocino	El participante aplicará el método para realizar la elaboración de Tocino	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar tocino. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Químicos, Condimentos	Expositiva demostrativa	Pintrarrón o bizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
4	Elaboración de manteca y carnitas	El participante aplicará el método para la manteca, carnitas y asientos de cerdo.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar manteca, carnitas y asientos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, cazo, manteca, pala, químicos, Condimentos.	Expositiva demostrativa	Pintrarrón o bizarrón, rotafolio	Sillas , mesas , ablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
4	Elaboración de Morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El participante aplicará el método para la elaboración de morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Condimentos y especias	Demostrativa	Pintrarrón o bizarrón, rotafolio	Sillas , mesas , ablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
5	Elaboración de Cueritos y Patita en Escabeche	El participante aplicará el método para la elaboración de cueritos y patita en escabeche	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar cueritos y patita en escabeche. El	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de	Demostrativa	Pintrarrón o bizarrón, rotafolio	Sillas , mesas , ablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	

			participante realiza la práctica	apuntes, especias, Condimentos y vinagre			bala, soplete, gas, etc.	
2	Elaboración de carne adobada	El participante aplicará el método para la elaboración de carne adobada	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar carne adobada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre	Demostrativa	botarrón o bizzarrón, rotafolio	Sillas , mesas , tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, bala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	botarrón o bizzarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación
	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y expositivas	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A

LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACION, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DIAS QUE DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE QUEDE EN LA COMUNIDAD)

EL CAPACITADOR ENTREGA KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA, A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, QUE CONTIENE: MANUAL DEL CURSO, PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS, ASÍ COMO EL MATERIAL E INSUMOS NECESARIOS PARA REALIZAR CADA UNA DE LAS PRÁCTICAS DESCRITAS EN ESTA CARTA.

EL CAPACITADOR DEBERÁ LLEVAR Y DEJAR DE MANERA DEFINITIVA TODOS Y CADA UNO DE LOS INGREDIENTES E LOS INSUMOS NECESARIOS Y SUFICIENTES PARA REALIZAR CADA UNA DE LAS PRÁCTICAS DESCRITAS EN LA CAPACITACIÓN ( INCLUYE UN CERDO EN PIE CREADO EN GRANJA DE APROXIMADAMENTE 80 KG)



LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERÁ LLEVAR Y PROPORCIONAR TODOS LOS MATERIALES Y EL EQUIPO NECESARIO QUE SE REQUIERE UTILIZAR EN CADA UNA DE LAS PRÁCTICAS A REALIZARSE EN LA CAPACITACIÓN (CASO, PALA, CUCHILLOS, TABLAS PARA PICAR, PALANGANAS, TANQUE DE GAS CON GAS, QUEMADOR, ETC.), ASI COMO EL MATERIAL ADICIONAL NECESARIO PARA IMPARTIR EL CURSO. (ESTE MATERIAL NO SE QUEDA EN LA COMUNIDAD SOLO SE UTILIZARÁ PARA DAR LA CAPACITACIÓN)

EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR EL EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL, CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTE TÉCNICO Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.

EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACIÓN, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASI COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRA EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO									
PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO									
2021									
PARTIDA 3									
AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION									
NOMBRE DEL CURSO: PANADERIA Y REPOSTERIA					OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará pan de harina y repostería en sus diferentes presentaciones para autoconsumo.				
HRS. TEORIA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA			Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes				
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva , lectura comentada	hojas de rotafolio , marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación

	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
	2	Seguridad e higiene	El participante identificará las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de pan y repostería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización	El Instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio,	Formativa, evaluación mediante

	requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	de apuntes, termómetro digital, bowl, raspador de harina ,batidora , cortador de harina, cuchillo de sierra , rodillo , jarras medidoras , cucharas medidoras, brocha ,cuchara plástica colador y tijeras para masa	a, lluvia de ideas		mesa de trabajo,	prueba objetiva
2	Elaboración de la masa para la realización de pan y repostería	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	Leche, harina , agua ,huevo, esencia de vainilla ,azúcar , levadura , polvo para hornear , mantequilla , cuchara, cucharas medidoras , bowl	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio batidora , cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa , evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
2	elaboración de pan de dulce (concha)	El participante transformara la masa en pan dulce (concha)	El Instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina , agua o leche , azúcar , levadura , extracto de vainilla , manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio , horno , batidora cuchara , moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa , evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

	2	Elaboración de donas	El participante elaborará donas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las donas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. harina, leche, extracto de vainilla ,levadura, olla , aceite vegetal, mantequilla , azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio , batidora , cucharas , olla , estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa , evaluación mediante prueba objetiva
3	4	Elaboración de mantecadas	El participante elaborará mantecadas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Harina ,leche ,azúcar, vainilla , mantequilla , aceite , sal ,polvo para hornear , capacillos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa , evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de polvorones	El participante elaborará polvorones	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de polvorones. El participante realiza la práctica	harina, manteca vegetal , polvo de hornear ,azúcar ,azúcar glass, huevos, vainilla	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio , horno , batidora ,cuchara , moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura Quemador, cazo de cobre, paleta de madera	Formativa , mediante lista de cotejo

4	4	elaboración de pan blanco (bolillo , telera pan de caja )	el participante podrá elaborar pan blanco en sus distintas presentaciones	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de bolillo, telera. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina , agua tibia , levadura y manteca vegetal	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio , horno , batidora cuchara , moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
	4	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas , empanadas y pasteles )	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas y pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje, harina ,leche ,huevo, polvo para hornear ,vainilla ,azúcar , sal , mermelada , crema batida ,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
5	6	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas , empanadas y pasteles )	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas y pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje, harina ,leche ,huevo, polvo para hornear ,vainilla ,azúcar , sal , mermelada , crema batida ,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón , rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y exposiciones	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A

• DEBE INCLUIR LA ENTREGA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, DE UN KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA, QUE CONTIENE: MANUAL DEL CURSO, LÁPIZ, PLUMA, LIBRETA PROFESIONAL, GOMA Y SACAPUNTAS ASI COMO EL MATERIAL E INSUMOS NECESARIOS PARA REALIZAR LAS PRACTICAS DESCRITAS EN ESTA CARTA.

EN EL CURSO SE DEBE CONSIDERAR PARA EL DESARROLLO DE LA CAPACITACION, PROPORCIONAR AL GRUPO DE DESARROLLO, EL SIGUIENTE MATERIAL: AZUCAR MORENA, AZUCAR GLAS, MERMELADAS, HUEVO, HARINA DE TRIGO, HARINA DE TRIGO INTEGRAL, MANTEQUILLA PURA DE VACA, MANTECA VEGETAL, LECHE EN POLVO, ROYAL, LEVADURA, CHOCOLATE, COCO, GRANILLO, NUEZ, GRAGEA, PASAS, PILONCILLO, TOUPAN, ESCENCIAS DE SABORES, MOLDES, BANDEJAS, CORTADORA, BOTES DE LITRO, CHAROLAS, BROCHAS, MARCADOR DE CONCHAS; MATERIAL QUE SERÁ UTILIZADO PARA ELABORAR, BOLILLO, TELERA, CONCHAS, DONAS, BISKETES, GALLETAS, EMPANADAS Y REPOSTERIA, Y PARA EL DESARROLLO DE LA CAPACITACION, PROVEER AL GRUPO EL MATERIAL DE PRÁCTICA Y DIDÁCTICO, TODO EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO A UTILIZAR EN LA CAPACITACIÓN ASI COMO LLEVAR UN HORNO DE COACCIÓN DE 4 CHAROLAS, UN TANQUE DE GAS DE 30 KGS. CON GAS (EL HORNO Y EL TANQUE DE GAS NO SE QUEDAN EN LA COMUNIDAD, SON PARA REALIZAR LAS PRACTICAS).

\* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR EL EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.

EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACIÓN, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASÍ COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRÁ EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS.

- LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERÁ LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACIÓN, UN KIT SATIRIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBRE BOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DÍAS QUE DURE EL CURSO, TERMÓMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO

2021

PARTIDA 4

AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACION DE DULCES ARTESANALES

OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará diferentes dulces artesanales, aplicando las técnicas adecuadas para obtener productos de alta calidad, de tal forma que sean comercializables.

HRS. TEORIA: 10

HRS. PRACTICA:30

NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA

TOTAL DE HORAS DEL CURSO: 40

DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	N/A
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	1	Seguridad e higiene	El participante tendrá conocimientos para prevenir accidentes y contagios durante la capacitación	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, gel antibacterial, termómetro, cubre bocas y tapete desinfectante	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas	Formativa.

1	Generalidades sobre la elaboración de dulces artesanales	El participante conocerá el concepto de la elaboración de dulces artesanales	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de elaboración de dulces artesanales, evitar pérdidas o desperdicios, y utilizar las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Uso Y Manejo De Equipos, Herramientas Y Utensilios Requeridos Para La Elaboración De Dulces Artesanales	El participante identificará los diferentes herramientas y utensilios para la elaboración de dulces	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes herramientas y utensilios	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes y herramientas para la elaboración de dulces	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, herramientas y utensilios.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Elaboración de: • Dulces De Tamarindo	El participante elaborará dulces de tamarindo	El Instructor expone acerca la técnica para la elaboración de dulces de tamarindo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, demostrativa, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, tamarindo, cucharas, tablas, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
2	Elaboración de: • Rollo De Guayaba	El participante aplicará el método para realizar rollos de guayaba	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar rollos de guayaba. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, demostrativa, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, guayabas, cucharas, tablas, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
3	Elaboración de: • Glorias • Jamoncillos	El participante aplicará el método para realizar dulces tipo Glorias y jamoncillos	El Instructor expone y demuestra la técnica para dulces tipo Glorias y jamoncillos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva, demostrativa, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, leche, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo



4	Elaboración de: • Mazapán de Cacahuat e	El participante aplicará el método para realizar mazapan de cacahuat e	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mazapan de cacahuat e. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cacahuat e, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
4	Elaboración de: Alfajor de Coco	El participante aplicará el método para realizar alfajor de coco	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar dulce coco. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, coco, azúcar, leche y agua	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, coco, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
4	Elaboración de: • Cubiertos De Calabaza, chilacayote y camote	El participante aplicará el método para realizar cubiertos de calabaza	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar cubiertos de calabaza. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, calabaza, chilacayote, camote, azúcar, agua.	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, calabazas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
4	Elaboración de dulces de coco tipo greñudas	El participante aplicará el método para realizar dulces de coco tipo greñudas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar dulce coco tipo greñudas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, coco, azúcar, leche y agua	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, coco, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
2	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación

2	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y expósitivas	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A
---	---------------------	---	---	-----	---------------------	-----	--------------------------------------	-----

\* EL CAPACITADOR ENTREGA KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA, A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, QUE CONTIENE: MANUAL DEL CURSO, PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS.

\* LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR TODOS LOS INSUMOS NECESARIOS PARA REALIZAR LA CAPACITACION ( LOS PRODUCTOS TERMINADOS SE REPARTEN EQUITAVAMENTE ENTRE LOS INTEGRANTES DEL CURSO).

\* LA EMPRESA RESPONSABLE DE IMPARTIR EL CURSO, DEBERA LLEVAR LOS INSUMOS, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO REQUERIDO PARA IMPARTIR LA CAPACITACION (INSUMOS, TANQUE DE GAS CON GAS, ESTUFON, OLLAS, PALAS, SARTENES, CAZO, FRASCOS, Y DEMAS REQUERIDOS) EN SI, TODO LO NECESARIO PARA REALIZAR TODAS Y CADA UNA DE LAS PRACTICAS

\* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR EL EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL, CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.

\* EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACION, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASI COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRA EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS

\* LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACION, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UN DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DIAS QUE DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECASARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

<b>SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO</b>									
<b>PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021</b>									
<b>AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION</b>									
<b>PARTIDA 5</b>									
<b>NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE ARTESANIAS SWAROVSKI</b>				OBJETIVO GENERAL: EL GRUPO DE DESARROLLO ELABORARÁ ARTÍCULOS ARTESANALES, DECORATIVOS UTILIZANDO DIVERSOS MATERIALES PARA BISUTERIA, COMO ALTERNATIVA DE SERVICIOS BÁSICOS Y PRODUCTIVIDAD					
HRS. TEORIA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA:		30 HRS							
TOTAL HRS. DEL CURSO:		40 HRS							
Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso	Inauguración del curso presentación del grupo,	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcado	20 sillas y mesas de trabajo	Observación

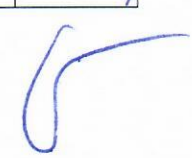
		e integración grupal	introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes		r de pintarrón		
2	Seguridad e higiene	El participante identificara las medidas de seguridad que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo o impreso,	20 sillas y mesas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas de trabajo	Diagnostica, mediante prueba objetiva
2	Introducción sobre la elaboración de bisutería swarovski	El participante reconocerá y aprenderá los conceptos de bisutería	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas (personales y comerciales) de saber realizar, elaborar y comercializar, todo tipo de bisutería swarovski	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de bisutería	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de la bisutería	El Instructor expone y muestra a los participantes, los materiales, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso de elaboración de las diferentes piezas.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, materiales decorativos	Expositiva, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo, utensilios y herramientas para la elaboración de la bisutería	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y observación
2	2	Forma correcta de cómo elaborar nudos (nudos simples, nudos dobles o cuadrados, nudos corbata, nudos alondra o de montaje)	El participante aprenderá a elaborar diversos tipos de nudos, necesarios para la elaboración de las prendas de bisutería	El Instructor explica a los integrantes del curso, las diferentes técnicas para realizar los diversos tipos de nudos, en materiales requeridos para la elaboración y explica en que piezas se puede utilizar cada uno de ellos	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes, agujas, hilos de cuero, elásticos, cordón, cinta, listón, cáñamo, hilo encerado	Expositiva, interrogativa, comentada y lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo, utensilios y herramientas para la elaboración de la bisutería,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y observación

	6	Uso de escalachines o prisioneros y "crimping" (como aplastar un escalachin o prisionero utilizando pinzas de punta plana, crimper tool y cómo utilizar un tapa prisionero)	El participante aprenderá a trabajar los escalachines o prisioneros así como los tapa prisioneros	El Instructor expone y demuestra la técnica para que el participante aprenda paso a paso a utilizar los escalachines o prisioneros utilizando pinzas y el crimper tool y como terminar el trabajo complementandolo con los tapa prisioneros, el participante realizará pruebas para su correcto entendimiento	Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes, agujas, hilos de cuero, elásticos, cordón, cinta, listón, cáñamo, hilo encerado, escalachines o prisioneros y tapa escalachines	Expositiva demostrativa, comentada y lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo, utensilios y herramientas para la elaboración de la bisutería,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
3	3	Trabajar con alambre (como abrir una argolla correctamente, cómo hacer una argolla sencilla en un alfiler para bisutería, cómo hacer un conector con dos argollas sencillas utilizando alambre y una pepa o cuenta, una argolla con muelle en un alfiler para bisutería, un conector con dos argollas con muelle utilizando alambre y una pepa o cuenta y un dije con una pepa o	El participante manejará las diferentes herramientas para poder trabajar con alambre	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el alambre en argollas, conectores y tener la capacidad de elaborar dijes y diversas piezas de bisutería con diferentes acabados	Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes, alambre, alfileres para bisutería, pepas, cuentas, pinzas y materiales	Expositiva demostrativa, comentada y lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo, utensilios y herramientas para la elaboración de la bisutería	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva, la práctica y de observación

		cuenta en forma de briolette, gota o lagrima)						
5	Aprender a utilizar los diferentes tipos de materiales poniendo en práctica la elaboración de pulseras, collares y anillos (un producto de cada uno por integrante del grupo y cuando menos de tres diferentes tipos)	el participante adquirirá los conocimientos suficientes para elaborar pulseras, collares y anillos	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar pulseras, collares y anillos, El participante realiza la práctica y al finalizar el tema será capaz de elaborar las prendas de bisutería utilizando diversos materiales y herramientas.	Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes, alambre, alfileres para bisutería, pepas, cuentas, cristales pinzas y materiales, agujas, tableros, martillos, abridores de anillos,	Expositiva demostrativa, comentada y lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo, utensilios y herramientas para la elaboración de la bisutería	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva, la práctica y de observación

2




4	8	Aprender a utilizar los diferentes tipos de materiales poniendo en práctica la elaboración de aretes, broches para el cabello y elaboración de llaveros (un producto de cada uno por integrante del grupo y cuando menos de tres diferentes tipos)	el participante adquirirá los conocimientos suficientes para elaborar aretes, broches para el cabello y llaveros	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar aretes, broches y llaveros, El participante realiza la práctica y al finalizar el tema será capaz de elaborar las prendas de bisutería utilizando diversos materiales y herramientas.	Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes, alambre, alfileres para bisutería, pepas, cuentas, pinzas y materiales	Expositiva demostrativa, comentada y lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas de trabajo, utensilios y herramientas para la elaboración de la bisutería	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva, la práctica y de observación
5	2	Cierre del curso	El participante contestará un cuestionario con los conocimientos adquiridos	Aplicación de la evaluación final	formato de examen final	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	evaluación final
	2	Exposición de los productos elaborados	Exponer los conocimientos adquiridos mediante la visualización de los productos elaborados	Exposición de todos los productos elaborados	n/a	Expositiva demostrativa	Mesas de trabajo	Mesas y productos elaborados	n/a

4	Clausura del curso	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y expositivas	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A
<p>• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACION, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DIAS QUE DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).</p>								
<p>• LA EMPRESA CAPACITADORA ENTREGARA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DE MANERA DEFINITIVA, DE UN KIT DE TRABAJO QUE CONTENGA: MANUAL DEL CURSO, PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS.</p>								
<p>*LA EMPRESA CAPACITADORA ENTREGARA DE MANERA DEFINITIVA AL GRUPO DE DESARROLLO, UN KIT DE HERRAMIENTAS PARA BISUTERÍA: 2 CORTAFRÍO (PINZA PARA CORTAR), 2 PINZA DE PUNTA REDONDA, 2 PINZA DE PUNTA PLANA, 2 PINZA DE PUNTA PLANA Y LISA, 2 PINZA DE PUNTA CURVA, 2 CRIMPER TOOL (HERRAMIENTA PARA APLASTAR LOS ESCALACHINES O PRISIONEROS); 6 PAQUETE DE AGUJAS MOSTASILLERAS UNO DE CADA NUMERO (10,11,12,13,14,Y 15), 1 PAQUETE DE AGUJAS INGLESAS, 1 PAQUETE DE AGUJAS RETORCIDA, 1 PAQUETE DE AGUJAS J, DOS TIJERAS PARA BISUTERIA, 2 TABLEROS DE DISEÑO PARA BISUTERIA, 1 MARTILLO PARA BISUTERIA, 2 ABRIDORES DE ANILLOS PARA BISUTERIA,</p>								
<p>*LA EMPRESA CAPACITADORA ENTREGARA DE MANERA DEFINITIVA AL GRUPO DE DESARROLLO, UN KIT DE MATERIAL DE TRABAJO: 2 PEGAMENTO PARA BISUTERIA, MATERIAL PARA ENSARTAR : GUAYA, ALAMBRE, ALAMBRE CON MEMORIA ALFILERES, ALFILERES DE ARGOLLA (DE OJO), NYLON, HILO ELÁSTICO, CUERO, GAMUZA, HILO/CORDÓN, HILO ENCERADO, CINTA O LISTÓN, CÁÑAMO, CADENAS DE ESLABONES DE ACERO INOXIDABLE DE DIFERENTE GROSOR, PIEDRAS, PEPAS Y CUENTAS PARA BISUTERIA (CRISTALES, PEPAS DE VIDRIO, PEPAS DE MADERA, PIEDRAS SEMIPRECIOSAS, MOSTACILLAS, PERLAS, SEMILLAS, CONCHAS, BALINES, SEPARADORES), BROCHES DE BISUTERIA (PICO LORO, RIAZA, TORNILLO, BARRIL, GANCHO EN 'S', TIMÓN, MAGNÉTICOS, TERMINAL DENTADA, RESORTES PARA DETENER CUENTAS, ETC.) BROCHES DE ARETES (TOPO, PESCADOR, PESCADOR JARRA, PIEZAS PARA ELABORAR ARETES DE ACERO INOXIDABLE CON ALMOHADILLAS PLANAS CON CIERRES DE SEGURIDAD PARA PENDIENTES DE 4/6/7/8/10 MM, ETC.) OTROS MATERIALES NECESARIOS: ESCALACHINES O PRISIONEROS, ARGOLLAS ABIERTAS, ARGOLLAS CERRADAS, ARGOLLAS DOBLES, PORTA DIJES, TERMINALES PARA CORDONES DE CUERO, ETC. Y CORDONES DE CELULAR).</p> <p>ESTE MATERIAL DEBERA SER EL NECESARIO PARA ELABORAR PULSERAS, COLLARES, ANILLOS, ARETES, BROCHES PARA EL CABELLO Y LLAVEROS (UN PRODUCTO DE CADA UNO PARA CADA INTEGRANTE DEL GRUPO) Y SE PIDE CONSIDERAR TODOS LOS TIPOS DE MATERIAL PARA QUE ADQUIERAN EL CONOCIMIENTO NECESARIO PARA ELABORAR TODOS LOS TIPOS DE BISUTERIA), ASI MISMO COSIDERAR COMO MINIMO TRES ESTILOS DIFERENTES DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS.</p>								
<p>• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR Y PROPORCIONAR TODO EL MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, MOBILIARIO (MESAS, SILLAS, ETC.) Y EQUIPO A UTILIZAR EN LA CAPACITACION (LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA QUE TODO EL GRUPO PUEDA TRABAJAR AL MISMO TIEMPO); ASI COMO EL MATERIAL ADICIONAL NECESARIO PARA IMPATIR EL CURSO. (ESTE MATERIAL ES EL NECESARIO PARA QUE REALICEN TODAS Y CADA UNA DE SUS PRÁCTICAS)</p>								



\* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR UN EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL, CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.

\* EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACION, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASI COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRA EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

PARTIDA 6

NOMBRE DEL CURSO: COMPUTACION BASICA

OBJETIVO GENERAL: LAS INTEGRANTES DEL GRUPO DE DESARROLLO APOYARAN A SUS HIJOS EN LAS TAREAS DE LAS CLASES EN LINEA AL PODER UTILIZAR UNA COMPUTADORA

HRS. TEORIA: 10

NUMERO DE SESIONES: 5 de 6 HRS, CADA UNA

HRS. PRACTICA:

20 HRS

TOTAL HRS. DEL CURSO:

30 HRS

Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes

# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas, pantalla y proyector	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas	Diagnostica, mediante prueba objetiva

2	Seguridad e higiene	El participante tendrá conocimientos para prevenir accidentes y contagios durante la capacitación	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, gel antibacterial, termómetro, cubre bocas y tapete desinfectante	Expositiva. interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas	Formativa.
2	Introducción a la computación (- historia de la computación- aspectos generales de la informática- tipos de computadoras- hardware - software- concepto de redes)	El participante conocerá la historia de la computación	El Instructor expone los conceptos la computación (- historia de la computación- aspectos generales de la informática- tipos de computadoras- hardware- software	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Hardware (- conocimiento de dispositivos- dispositivos de entrada- dispositivos de salida- dispositivos mixtos- dispositivos de almacenamiento) Software (Sistemas Operativos	El Instructor expone los conceptos la computación (- historia de la computación- aspectos generales de la informática- tipos de dispositivos hardware- software cuales son las diferencias entre hardware y software y les da a conocer los diferentes tipos de dispositivos, de entrada y salida y dispositivos mixtos de almacenamiento y la función de cada uno de ellos, así como los diferentes sistemas operativos Dos-Android- IOS- MAC- Windows, etc.)	Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes, computadora	Expositiva. interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Observación y práctica

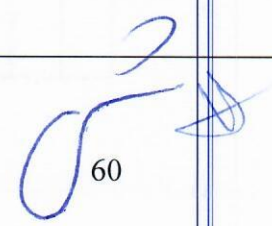
3	Manejo de dispositivos (- localización de los botones de encendido- conector es principales- partes y uso del teclado- partes y uso del mouse- entrada y uso de unidades USB)	El participante conocerá las partes que conforman un equipo de cómputo y su uso correspondiente	El Instructor muestra a los participantes las partes que conforman un equipo de cómputo y la forma correcta de conectarse, las funciones de manejo y como hacer un uso adecuado de las mismas así como las condiciones óptimas y cuidados que se deben tener para su correcto uso y conservación del equipo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, computadora	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica
3	3 Windows (-partes de Windows -pantalla principal de Windows (escritorio)- funciones características- barra de tareas- botón de inicio y programas- abrir, cerrar y cambiar entre aplicaciones- métodos abreviados y tipos de uso)	El participante aprenderá a conocer el Sistema Operativo de una Computadora	El Instructor expone y demuestra que es y para qué sirve el sistema operativo y enseña a los participantes de manera sencilla y clara, a conocer los dispositivos básicos de un equipo de cómputo y a realizar distintas tareas en una computadora, elaboración, almacenaje y manipulación de datos	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, computadora	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y practica

3	Organización de archivos (-estructura de disco-estructura de carpetas-tipos de archivos y administración de los mismos)	El participante aprenderá a organizar archivos en el equipo de cómputo para una mejor organización de su información	El Instructor expone y enseña la forma correcta de elaborar y organizar carpetas de archivos, estableciendo diferentes ubicaciones, dependiendo del tipo de archivo y realiza prácticas con los participantes del grupo para un mejor entendimiento	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y práctica	
4	3	introducción a las aplicaciones (-guardar archivos-creación de una hoja de cálculo en Excel-creación de un documento en Word-creación de elementos gráficos en PowerPoint)	El participante aprenderá la Aplicación de Herramientas Básicas de Microsoft Office, Excel, Word y Power Point.	El Instructor expone, enseña y demuestra la técnica, El participante realiza la práctica Adquirirá y desarrollara los conocimientos en el uso de aplicaciones ofimática, pudiendo al finalizar el proceso de capacitación, crear diversos documentos en Word, manipular, calcular y formatear datos ingresados a la planilla electrónica Excel y crear presentaciones de PowerPoint como apoyo a informes y exposiciones.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, aguja ,hilo, manta y tela	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y práctica
3	Internet (-generar un correo electrónico, conocer los diferentes exploradores)	El participante aprenderá la forma correcta de enviar información mediante correo electrónico y navegar en internet	El Instructor expone, enseña y demuestra a los participantes del curso, la forma correcta de cómo crear y manejar un correo electrónico que les permita enviar y recibir mensajes con información de su interés, así mismo les da a conocer las	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y práctica	

				herramientas y técnicas para navegar en internet El participante conocerá las formas de comunicación más habituales en Internet: el correo electrónico, las videoconferencias y las redes sociales y realizara las prácticas necesarias para su aprendizaje					
5	3	Cierre de Curso	El participante realizará practica de todo lo aprendido durante la capacitación	De acuerdo con lo aprendido, el capacitador pondrá ejercicios a los participantes de todos y cada uno de los temas vistos y el participante los desarrollará con los conocimientos ya adquiridos	Manual del curso, lápiz y libreta de apuntes	Demostrativa	N/A	20 sillas y mesas, pantalla, proyector y Equipo de computo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y práctica
	1	Evaluación final	Reafirmar el conocimiento adquirido durante la capacitación	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	2	Clausura del curso	Entrega de reconocimientos a los participantes	El Capacitador hará entrega al participante de un reconocimiento que avale su participación y los conocimientos adquiridos	formato	Expositiva	N/A	20 sillas y mesas	N/A

• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACION, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DIAS QUE DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

• LA EMPRESA CAPACITADORA ENTREGARA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DE MANERA DEFINITIVA, DE UN KIT DE TRABAJO QUE CONTENGA: MANUAL DEL CURSO, PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS.



60

• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR Y PROPORCIONAR TODO EL MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR EN LA CAPACITACION; EL EQUIPO DE COMPUTO NECESARIO Y DE ACUERDO AL TOTAL DE LOS PARTICIPANTES (UNA COMPUTADORA POR PARTICIPANTE) DONDE PUEDAN TOMAR EL CURSO Y REALIZAR LAS PRACTICAS CORRESPONDIENTES AL MISMO; UN PROYECTOR Y UNA PANTALLA, ASI COMO EL MATERIAL ADICIONAL NECESARIO PARA IMPARTIR EL CURSO. (ESTE MATERIAL NO SE QUEDA EN LA COMUNIDAD SOLO SE UTILIZARA PARA DAR LA CAPACITACION)

\* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR UN EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL, CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.

\* EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACION, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASI COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRA EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO									
PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO									
AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION									
PARTIDA 7									
NOMBRE DEL CURSO: HILAZAS Y TEJIDOS				OBJETIVO GENERAL: EL GRUPO DE DESARROLLO ELABORARA ARTÍCULOS ARTESANALES, DECORATIVOS UTILIZANDO TELARES CIRCULARES, GANCHILLO Y MATERIALES TEXTILES, OBTENIENDO ARTÍCULOS DECORATIVOS DE BUENA CALIDAD COMO ALTERNATIVA DE SERVICIOS BÁSICOS Y PRODUCTIVIDAD					
HRS. TEORIA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA:		30 HRS							
TOTAL HRS. DEL CURSO:		40 HRS							
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción , objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva

	2	Seguridad e higiene	El participante tendrá conocimiento para prevenir accidentes y contagios durante la capacitación	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, gel antibacterial, termómetro, cubre bocas y tapete desinfectante	Expositiva, interrogativa, lectura comentada	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas	Formativa.
	4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la producción de tejidos artesanales	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de artesanías	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas (personales y comerciales) del saber realizar tejidos de hilaza artesanales	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para el tejido de hilaza y estambre	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para el tejido de hilaza	El Instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, aguja para tejer, hilaza, estambre, ganchos, y aros	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

	6	protectores decorativos domésticos tortilleros , cafetera, servilletas ,semanarios, mandil y guantes	El participante operará las diferentes herramientas para poder realizar los protectores decorativos	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar la hilaza y diferentes tipos de tela en protectores decorativos para su hogar	hilaza, agujas , ganchos ,tela , bastidores , aros	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio agujas, hilaza y ganchos , bastidores , aros	20 sillas y mesas en herradura , rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
3	2	protectores decorativos domésticos tortilleros , cafetera, servilletas ,semanarios, mandil y guantes (continuación de día 2)	El participante operará las diferentes herramientas para poder realizar los protectores decorativos	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar la hilaza y diferentes tipos de tela en protectores decorativos para su hogar	hilaza, agujas , ganchos ,tela , bastidores , aros	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio agujas, hilaza y ganchos , bastidores , aros	20 sillas y mesas en herradura , rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple



	6	decoración de baño en manta bordada : tapa de taza , deposito, porta papel ,tapete de piso ,	El participante elaborará mantecadas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las decoraciones para el baño. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, aguja ,hilo, forro y tela	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura , hilo, aguja, manta	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	6	decoración para sala en manta bordada: juego de cojines para sala y recámara , servilletas para mesas de centro	el participante podrá elaborar servilletas y cojines bordados para la decoración de la sala de su hogar o comercialización	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de las servilletas y los cojines decorativos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, aguja ,hilo, manta y tela	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación

	2	vestimenta personal	al finalizar el tema el participante será capaz de realizar una prenda de vestir realizada con hilo y ganchos o agujas	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de prendas de vestir. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, ganchos, aguja e hilo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, hilo y agujas	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	guía de observación
5	6	vestimenta personal	al finalizar el tema el participante será capaz de realizar una prenda de vestir realizada con hilo y ganchos o agujas	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de prendas de vestir. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, ganchos, aguja e hilo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, hilo y agujas	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	guía de observación
	2	cierre del cursos	el participante expondrá las prendas realizadas a lo largo del curso	El Instructor expone prepara el aula para la exposición de las prendas de sus capacitados y aplica evaluación final	formato de examen final	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	evaluación final
<p>• DEBE INCLUIR LA ENTREGA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, DE UN KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA, QUE CONTIENE: MATERIAL NECESARIO PARA ELABORAR CADA UNO DE LOS PRODUCTOS DESCRITOS EN ESTA CARTA, ASÍ COMO LA ENTREGA DEL MANUAL DEL CURSO, PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS.</p>									
<p>* DE IGUAL MANERA, EL CAPACITADOR LLEVARÁ Y PROPORCIONARÁ MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, TODO EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO A UTILIZAR EN LA CAPACITACIÓN.</p>									

\* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR EL EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL, CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.

EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACION, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASI COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRA EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS

• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACION, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DIAS QUE DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

PARTIDA 8

NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCION PRIMER NIVEL

OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el capacitando tendrá los conocimientos teóricos prácticos en la transformación de patrones para la confección de diferentes tipos de prendas como: blusas, faldas y pantalones para dama, niño y niña.

HRS. TEORIA: 25

NUMERO DE SESIONES: 14 DE 8 HRS, CADA UNA

HRS. PRÁCTICA:

87 HRS

TOTAL HRS. DEL CURSO

112 HRS

DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Pizarrón y gis.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva

1	1 5	Seguridad e higiene	Conocimiento y aplicación de las medidas de seguridad para evitar accidentes en el trabajo, aseo y mantenimiento del área de trabajo	Comprensión de medidas de seguridad en el área de trabajo, comprensión de la higiene en el área de trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva
1	3	Equipo y herramientas básicas	Conocimiento del equipo y las herramientas básicas indispensables para el trazo y la confección de prendas	Observación directa de los elementos, conocimiento de la máquina de coser, conocimiento de los aditamentos de la máquina de coser	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Máquina de coser familiar y equipo básico para corte y confección. Mesa de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
1	1 5	Materias primas	Conocimiento de las telas, entretelas, forros, cremalleras y otros.	Observación directa de muestrarios	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Muestrarios de telas y otros materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
2	2	Relaciones humanas y retroalimentación de los temas anteriores.	Fomentar la cordialidad y atención durante el desarrollo del curso y en relaciones laborales futuras, reforzar el aprendizaje de los capacitados a través de la colaboración en equipo	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Corrillos	hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores	rotafolio y pizarrón	Formativa, mediante prueba objetiva
2	2	Toma de medidas	Aprenderá la técnica para la toma correcta de medidas	Tomar medidas a los compañeros de equipo.	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Corrillos	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
2	4	Trazo básico para cuerpo de blusa	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección del cuerpo de una blusa para dama y niña	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesa de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
3	4	Trazo básico para manga	Realizará el trazo del patrón básico para confeccionar mangas.	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

3	4	Corte de una blusa básica	Aplicará las técnicas correctas para cortar una blusa utilizando los patrones elaborados anteriormente.	Acomodo de patrones en la tela. Traslado de pinzas y marcas a la tela. Corte de la tela.	Tela, tijeras, alfileres, carretilla, papel carbón para costura y patrones.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas.	Mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
4	8	Técnicas de costura	Realizará los diferentes tipos de costura en máquina y a mano.	Costura recta, costura en curvas, respunte para fruncir, remallado, hilvanado, puntada de bastilla y ojales	Hilo, aguja y recortes sobrantes de tela.	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
5	8	Confección de blusa básica	Aplicará las técnicas de confección para una blusa básica.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
6	3	Trazo básico para falda	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de una falda básica.	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
6	5	Confección de falda	Aplicará las técnicas de confección para una falda básica.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
7	3	Confección de falda	Aplicará las técnicas de confección para una falda básica.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
7	2	Trazo básico para pantalón de dama.	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de un pantalón para dama.	Práctica individual de la realización del patrón	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
7	3	Confección de pantalón	Aplicará las técnicas de confección para un pantalón para dama.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
8	8	Confección de pantalón	Aplicará las técnicas de confección para un pantalón para dama.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

9	3	Lectura de figurín: partes que componen la prenda	Identificación de las transformaciones necesarias para realizar diferentes tipos de prendas	Interpretación de figurines	Figurines papel y lápiz	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	mesa de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
9	5	Transformaciones para diferentes modelos de blusas (teoría y práctica) escotes, pinzas y cortes	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de blusas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
10	4	Transformaciones para diferentes modelos de blusas (teoría y práctica) escotes, pinzas y cortes	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de cuellos	Elaboración de patrones	papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
10	4	Transformaciones para diferentes tipos de faldas (teoría y práctica) con tablonetes, de cuchillas, con godet, de campana, circular	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
11	4	Transformaciones para diferentes tipos de faldas (teoría y práctica) con tablonetes, de cuchillas, con godet, de campana, circular	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
11	4	Transformaciones para diferentes tipos de pantalones (teoría y práctica) rectos, entubados, con campana, con bolsos, vaqueros	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de pantalones.	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
12	8	Transformaciones para diferentes tipos de pantalones (teoría y práctica) rectos, entubados, con	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de pantalones.	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

		campana, con bolsas, vaqueros							
13	8	Corte y confección de una prenda elegida por el capacitando con la transformación de patrones realizada en sesiones anteriores.	Poner en práctica los conocimientos obtenidos en la transformación de patrones	Corte y confección de una prenda	Patrones transformados, tela, entretela, hilo, botones o cierre	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, mesa de corte, burro de planchar, cinta de medir, tijeras, alfileres	Formativa, práctica mediante lista de cortejo
14	5	Corte y confección de una prenda elegida por el capacitando con la transformación de patrones realizada en sesiones anteriores.	Poner en práctica los conocimientos obtenidos en la transformación de patrones	Corte y confección de una prenda	Patrones transformados, tela, entretela, hilo, botones o cierre	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, mesa de corte, burro de planchar, cinta de medir, tijeras, alfileres	Formativa, práctica mediante lista de cortejo
14	2	Evaluación final y conclusiones	Obtener una idea clara de lo aprendido por cada capacitando	Control de calidad de la prenda confeccionada.	Prenda confeccionada en sesión anterior	Panel	N/A	N/A	Evaluación sumativa, prueba objetiva
14	1	Clausura del curso.	Despedida y demostración de trabajos realizados	Montaje de una exposición de trabajos realizados y entrega de diplomas	N/A	N/A	N/A	N/A	Encuesta de satisfacción

**NOTA: EL CAPACITADOR ENTREGA KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, QUE CONTIENE: MANUAL DEL CURSO, KIT DE MATERIAL PARA PRÁCTICAS (REGLA T, REGLA L, TELA PARA: BLUSA, PANTALÓN Y FALDA, CIERRES, BOTONES, HILO DE COLOR DE ACUERDO A LA TELA, CINTA DE MEDIR, TIJERAS, DESCOSADOR, ALFILERES, AGUJAS DE MANO, AGUJAS DE MÁQUINA DE COSER, PAPEL ESTRAZA, HILO DE CONO PARA REMALLADORA), GREDA, BICOLOR, LÁPIZ, PLUMA, GOMA BORRADOR, SACAPUNTAS, Y LIBRETA PROFESIONAL.**

**\* LA TELA PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR, SERÁ LA NECESARIA PARA QUE CADA PARTICIPANTE ELABORE LAS PRENDAS A LA MEDIDA, DESCRITAS EN LA CARTA DESCRIPTIVA.**

**\* DE IGUAL MANERA EL CAPACITADOR LLEVARÁ Y PROPORCIONARÁ A CADA PARTICIPANTE: MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, TODO EL MOBILIARIO, Y EQUIPO NECESARIO A UTILIZAR EN LA CAPACITACIÓN. (INCLUYE UNA MÁQUINA DE COSER POR PARTICIPANTE).**

**\* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR EL EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.**

**\* EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARÁN EN LA CAPACITACIÓN, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASÍ COMO LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRÁ EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS**

**\* LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERÁ LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACIÓN, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DÍAS QUE**

DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO									
PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO									
CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACION									
PARTIDA 9									
NOMBRE DEL CURSO: TECNOLOGÍAS DOMÉSTICAS				OBJETIVO GENERAL: FORTALECER EN LOS GRUPOS DE DESARROLLO CAPACIDADES Y HABILIDADES PARA GENERAR ALTERNATIVAS PRODUCTIVAS CON LA ELABORACIÓN DE ARTÍCULOS DE LIMPIEZA DEL HOGAR Y DE HIGIENE PERSONAL					
HRS. TEORIA		6	SESIONES:		5 DE 6 HRS				
HRS. PRACTICA		24	SEDE:						
HRS. TOTALES		30	INSTRUCTOR :						
NO . SE S.	H R	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROL LAR	MATERIA LES DE PRACTIC A	TECNICAS DE INSTRUCCI ÓN	MATERIA L DIDACTI CO	MATERI AL Y EQUIPO A UTILIZA R	TIPO DE EVALUACI ÓN
1	1	Encuadre del curso	Integración del grupo	Inauguración Presentación instructor Presentación del curso Actividades en general Expectativas Ajustes expectativas Reglas de operación Reglas de participación Contrato de aprendizaje Objetivos y propósitos del curso Beneficios del curso	Libreta y pluma	Expositiva y lluvia de ideas	Hojas de máquina, marcadores y hojas de rotafolio	Rotafolio , pintarrón , sillas y mesas	N/A
1	1	Evaluación diagnóstica	Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	Desarrollar la aplicación de exámenes por escrito	Fotocopia del examen	Expositiva	Formato	Rotafolio , pintarrón , sillas y mesas	Prueba objetiva
1	2	Seguridad e higiene	Que el alumno aplique las normas de seguridad adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores	Rotafolio , pintarrón , sillas y mesas	N/A
1	2	Introducción al tema	El alumno conocerá	Exposición del	formulas	Expositivas y	Hojas de máquina,	Rotafolio ,	N/A



			detalladamente los tipos de producto y formulas a elaborar así como las ventajas de su comercialización	instructor, demostración y lectura		demostrativas	marcadores	pintarrón, sillas y mesas	
2	6	Elaboración de Jabón líquido y cloro	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
3	6	Elaboración de pinol, fabeloso y gel antibacterial	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
4	6	Elaboración de crema para manos, shampoo crematizado y pasta dental	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
5	4	Elaboración de gel fijador y acondicionador	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
5	2	Clausura y demostración de los productos elaborados	Realizar la clausura de la capacitación, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias	Demostración del producto y entrega de constancias	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
* EL CAPACITADOR ENTREGA KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA, A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, QUE CONTIENE: FORMULA Y MATERIAL NECESARIO PARA ELABORAR CADA UNO DE LOS PRODUCTOS DESCRITOS EN ESTA CARTA, MANUAL DEL CURSO, PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS.									
* EL CAPACITADOR LLEVARÁ Y PROPORCIONARÁ TODO EL MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, TODO EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO A UTILIZAR EN LA CAPACITACIÓN (OLLAS, CUBETAS, PALAS DE MADERA, ESTUFON, TANQUE DE GAS DE 30 KGS. CON EL GAS NECESARIO PARA LA CAPACITACIÓN, ETC.) (ESTE MATERIAL SOLO SERÁ PARA REALIZAR LA CAPACITACIÓN NO ES PARA QUE SE QUEDE EN LA COMUNIDAD).									
* EL CAPACITADOR DEBERÁ ENTREGAR EL EXPEDIENTE TÉCNICO (DE MANERA IMPRESA Y EN FORMATO ELECTRÓNICO) A DIF ESTATAL, CON LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ANEXO EXPEDIENTE TÉCNICO Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.									
* EL TRASLADO DE LOS INSUMOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZARAN EN LA CAPACITACION, EL TRASLADO DEL CAPACITADOR A LA COMUNIDAD Y EL REGRESO A LA CAPITAL O LUGAR DE ORIGEN, ASI COMO LA ALIMENTACIÓN Y									

HOSPEDAJE DEL CAPACITADOR, CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA QUE IMPARTIRA EL CURSO. EL DIF ESTATAL, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS.

• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR AL LUGAR DONDE SE IMPARTA LA CAPACITACION, UN KIT SANITIZANTE QUE INCLUYA: TAPETE DESINFECTANTE, GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS PARA ENTREGAR UNO DIARIO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DURANTE LOS DIAS QUE DURE EL CURSO, TERMOMETRO DIGITAL PARA CHECAR LA TEMPERATURA Y JABON LIQUIDO PARA MANOS. (ESTE MATERIAL NO ES NECESARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO									
PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021									
AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION									
PARTIDA 10									
<b>NOMBRE DEL CURSO: FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA</b>					<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Al terminar el curso el participante será capaz de tomar la decisión de elegir cual es la mejor opción de alimentación de acuerdo a las necesidades de cada uno de ellos, cambiando los hábitos que se tienen arraigados para convertirlos en dietas balanceadas, variadas y equilibradas.				
HRS. TEORÍA: 10			NÚMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA						
HRS. PRÁCTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada.	pintarrón y plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	2	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Teórica, prueba objetiva.