

1	2	Concepto de hábitos saludables	Formar un concepto que describa el significado de un hábito saludable.	Preguntar-escuchar la opinión de los participantes para conocer qué idea tienen sobre un hábito alimentario	Hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Expositiva, lluvia de ideas, presentación de power point, construcción de conocimiento grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
1	3	Importancia de los hábitos alimentarios	Conocer la información sobre la importancia de tener hábitos alimentarios saludables.	Describir una alimentación adecuada, tomando en cuenta la cantidad y calidad de los alimentos.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	expositiva, sesión grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	3	formula como es una dieta sana	Conocer que comidas se pueden hacer durante todo el día y en qué cantidades.	Determinar las características de una dieta sana y la distribución de nuestras comidas a lo largo del día, según las actividades de las personas.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	exposición, preguntas generadoras, ejercicios	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	3	enfermedades y trastornos relacionados con la nutrición	conocer cuáles son las enfermedades por exceso de alimentos y las enfermedades causadas por déficit de alimentos	Analizar cuáles son los trastornos que se engloban en una mala alimentación.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Exposición sobre las enfermedades más relevantes que se engloban en una mala alimentación, ya sea con un consumo de alimentos en exceso o cuando le hace falta alimentos.	hojas rotafolio, plumones, computadora	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

2	1	plato del bien comer	Conocer en qué cantidad se puede consumir cada uno de los alimentos de acuerdo a lo establecido con nuestro plato.	Identificar cuáles son los principales componentes de los grupos alimenticios.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentación es, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	expositiva y con dinámicas de comprensión	plato del bien comer, hoja rotafolio, plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	1	grupos alimentarios - cereales y féculas - fibras - frutas y verduras - alimentos de origen animal - grasas y lípidos - el agua	Conocer la importancia que tienen cada uno de los grupos alimenticios de nuestra vida, así como destacar en que forma nos afectan al no consumirlos.	Definir los conceptos más importantes de nuestros grupos alimenticios.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentación es, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Expositiva, ejercicio y preguntas generadoras.	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	2	fast food (comida rápida) refrescos y golosinas	Conocer cuál es la comida rápida y establecer cuáles son los principales riesgos que tenemos al consumir este tipo de comida.	Consecuencias de las comidas rápidas y conocer las comidas altas en grasas.	Video, rotafolio, pizarrón, plumones, manual del participante, presentación es y sonidos.	Expositiva de comprensión grupal.	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	3	Pirámide de actividad física e importancia de la actividad física.	Conocer cuáles son las actividades que se deben de realizar para tener una buena condición física y sobre todo una buena salud.	realizar ejercicio	Rotafolio, pintarrón, plumones, manual del participante, presentación es, sonidos y ejercicios.	Lluvia de ideas, ejercicios diarios y evaluación de la comprensión.	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

3	3	decálogo de una vida saludable	Conocer cuáles son los 10 puntos más importantes para seguir una vida saludable, mediante una recopilación de información ya establecida.	retroalimentación de temas	Rotafolio, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	dinámicas distracción y comprensión	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
4	3	funcionamiento del aparato digestivo	Reconocer los daños que puede experimentar el aparato digestivo con el abuso en el consumo de alimentos dañinos al organismo.	exposición del tema	Rotafolio, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	expositiva, sesión grupal	poster del cuerpo humano, video	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
4	5	elaboración de alimentos combinados con soya	aprender a elaborar alimentos económicos sanos y nutritivos	fomentar el consumo de alimentos económicos, práctica de elaboración de platillos	Parrilla de gas, tanque de gas, soya, agua, Jamaica, semilla de chía, arroz, ollas, sartenes, tablas de picar, Cuchillos, jarras para agua, frutas y verduras.	Expositiva, ejercicio y preguntas generadoras.	manual del curso, lápiz, pluma, libreta, colores	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	práctica
5	5	beneficios y perjuicios en el consumo de productos light, naturales, transgénicos orgánicos e integrales	Reconocer la condición de alimentos naturales, orgánicos, integrales transgénicos y light y su repercusión en el consumo.	exposición del tema	video y producto con estos contenidos	expositiva y demostrativa	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones lap top y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

5	3	Evaluación final	evaluar los conocimientos adquiridos durante el curso	evaluación práctica sobre los conocimientos adquiridos durante el curso	Frutas, verduras, agua, semilla de chía.	expositiva	formato de examen	parrilla de gas, tanque de gas, ollas, sartenes, cucharas, cuchillos, jarras para agua	práctica
<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>• SE ENTREGARA DE MANERA DEFINITIVA A CADA UNO DE LOS INTEGRANTES DEL GRUPO MANUAL DEL CURSO: PLUMA, LÁPIZ, GOMA, LIBRETA PROFESIONAL Y SACAPUNTAS</p> <p>• EL CAPACITADOR ENTREGA KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA AL GRUPO DE DESARROLLO, QUE CONTIENE: FRUTAS, VERDURAS, CEREALES, LEGUMINOSAS, ALIMETOS DE ORIGEN ANIMAL (HUEVO, CARNE, LECHE, ETC.), AZÚCAR, ESPECIAS, ACEITE COMESTIBLE, DESECHABLES ENTRE OTROS (SE REQUIEREN TODOS LOS INSUMOS NECESARIOS PARA PREPARAR LOS ALIMENTOS EL DIA EN QUE RECIBAN LA ENSEÑANZA, ASI COMO PARA QUE LOS INTEGRANTES DEL GRUPO REALICEN LA PREPARACION DE LOS PLATILLOS EL ULTIMO DIA PARA LA EXPOSICION. SE SOLICITA QUE LAS INSUMOS SEAN DE CALIDAD Y LAS CANTIDADES SUFICIENTES PARA QUE TODOS Y CADA UNO DE LOS ASISTENTES A LA CAPACITACION ALCANCEN A REALIZAR LAS PRACTICAS Y RECIBIR EQUITATIVAMENTE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p>• LA EMPRESA CAPACITADORA DEBERA LLEVAR, LICUADORA, BATIDORA, PALANGANAS, OLLAS, SARTENES, CUCHILLOS, CUCHARAS, TABLAS, MESA DE TRABAJO, ESTUFON, TANQUE DE GAS DE 30 KGS, CON EL GAS NECESARIO A UTILIZAR PARA REALIZAR TODAS LAS PRACTICAS QUE SE HARAN EN LA COMUNIDAD, EN FIN, TODO EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO A UTILIZAR EN LA CAPACITACIÓN. (ESTE MATERIAL NO SE QUEDA EN LA COMUNIDAD SOLO SE UTILIZARA PARA DAR LA CAPACITACION)</p> <p>* 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</p> <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 EXPEDIENTE TÉCNICO Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN.</p>									

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

PARTIDA 11

NOMBRE DEL CURSO: Corte de Cabello Para Dama y Caballero

HRS. TEORIA	7	SESIONES: 6 DE 7 HRS.
HRS. PRACTICA	35	
HRS. TOTALES	42	

OBJETIVO GENERAL: AL TERMINO DEL CURSO EL CAPACITANDO EFECTUARÁ CORTES DE CABELLO A GRADOS, DAMAS, CABALLEROS Y NIÑOS, ASÍ COMO PEINADOS PARA DAMA Y CABALLERO.

NO. SES.	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	1			Inauguración	Libreta y pluma	N	Hojas de	Rotafolio	N/A

		Encuadre del curso	Integración del grupo	Presentación instructor Presentación curso Actividades en general Expectativas Ajuste expectativas Reglas de operación Reglas de participación *Contrato de aprendizaje *Objetivos y propósitos del curso *Beneficios del curso		Expositiva y lluvia de ideas	maquina Marcadores Hojas de rotafolio	Pintarrón Sillas Mesas	
1		*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	*Aplicación de examen escrito	*Fotocopia del examen	Expositiva	Formato	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
2		*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 maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
1	3	*Introducción al tema	*El alumno conocerá detalladamente los tipos de cabello y cortes básicos	*Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Libreta	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
2	7	*Diferentes cortes para dama	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes en mujeres en cabellos cortos y largos	Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas	*Expositiva	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas *Tocador *Espejos	Prueba objetiva
3	7	*Diferentes cortes en cabello para niño y caballero	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes de niños y caballeros a máquina o tijera	*Expositiva- dialogo- discusión, realizar ejercicios de aplicación y teorías	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello delineaadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	*Prueba objetiva
4	7	*Cortes de cabello grafilados y texturizados	*El alumno apreciara los diferentes cortes con tijera dentada, a navaja y texturizados	*Expositiva-dialogo- discusión, realizar ejercicios de aplicación y teorías	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas *Tijeras dentadas	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello delineaadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador	*Prueba objetiva *Lista de cotejo

				*Navaja			*Espejos	
7	*Prácticas de cortes de dama, caballero y niño	*El alumno practicará los cortes aprendidos	*Realizar ejercicios de aplicación	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de máquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineadora *Rotafolio *Pintarrón	*Lista de cotejo
7	Exposición y clausura del curso	Mostrar la práctica adquirida	Invitar modelos para realizar cortes específicos	Manual, tijeras, capa, bata, atomizador, mariposas, navaja	n/a	n/a	Máquina de corte de cabello *delineadora	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.

* EL CAPACITADOR ENTREGA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, UN KIT DE MANERA DEFINITIVA QUE CONTIENE: TIJERAS PARA CORTE DE CABELLO, TIJERAS DE DEGRAFILADO, CAPA PARA CORTE, ATOMIZADOR, PEINE, PINZAS, BATA, MARIPOSAS PARA EL CABELLO.

* LA EMPRESA RESPONSABLE DE IMPARTIR EL CURSO, DEBERÁ LLEVARÁ Y PROPORCIONARÁ TODO EL MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, TODO EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO 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 EXPEDIENTE TÉCNICO 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).

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

PARTIDA 12

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACION DE CONSERVAS				NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA	OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará conservas de frutas y vegetales, aplicando las técnicas adecuadas para obtener productos de alta calidad, de tal forma que sean comercializables o para autoconsumo.				
HRS. TEORIA: 10									
HRS. PRACTICA:30									
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	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
	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	Generalidades sobre la elaboración de conservas	El participante conocerá el concepto de la conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento y conservación de frutas y hortalizas como son aprovechar los excedentes de productos, 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
	2	Métodos de conservación	El participante identificara los diferentes métodos de conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de conservación, como son el calor, la refrigeración, las salmueras, la adición de azúcar, acidificación, fermentación y secado. El participante identifica las diferencias y similitudes de todos ellos.	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Introducción para el procesamiento de frutas y hortalizas	El participante reconocerá la importancia de contar con factores adecuados para el procesamiento	El Instructor expone acerca de los diferentes factores que inciden para llevar a cabo una buena operación en el procesamiento de las conservas, como son la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento.	Manual del curso, hojas de maquina, 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		Procesamiento de verduras en vinagre	El participante aplicará el método para realizar la conserva de verduras en vinagre	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de verduras en vinagre. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, verduras	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica

					varias solas o combinadas; cebolla; ajo, vinagre casero, vinagre de manzana; hierbas de olor: hojas de laurel, orégano y tomillo; aceite comestible			tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	mediante lista de cotejo
2		Técnica para el procesamiento del mango	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de mango	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de mango. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango; azúcar; agua, etc..	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque de gas con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
3	8	Técnica para el procesamiento de la fresa, guayaba, naranja y ciruela	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de fresa, guayaba, naranja y ciruela	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de fresa, guayaba, naranja y ciruela. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Fresa, guayaba, naranja y ciruela; azúcar; agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
4	8	Técnica para la cristalización de higos, calabaza, chilacayote, limón, lima y naranja	El participante aplicará el método para realizar la cristalización del higo, calabaza, chilacayote, limón, lima y naranja	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar dulce de higo, calabaza, chilacayote, limón, lima y naranja. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Higos, calabaza, chilacayote, limón, lima y naranja, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	4	Técnica para la conservación de frutas en almíbar, mango, guayaba, durazno y piña	El participante aplicará el método para realizar la conservación de frutas en almíbar de mango, guayaba, durazno y piña	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar la conservación de frutas en almíbar del mango, guayaba, durazno y piña	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango, guayaba, durazno y piña, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

2	Deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El participante aplicará el método para realizar la deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El instructor expone y demuestra la técnica para deshidratar frutas, hortalizas y plantas de olor. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Diferentes frutas y hortalizas	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, mediante lista de cotejo
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 maquina, 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 y entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	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 (FRUTAS, VERDURAS, ESPECIAS, TANQUE DE GAS DE 30 KGS. 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 DEBERA 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).

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

AGENDA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

PARTIDA 13

NOMBRE DEL CURSO: ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACION SOCIAL

OBJETIVO GENERAL: Al finalizar el curso, la y/o el participante será capaz de organizar acciones en torno al desarrollo de su comunidad, en materia de alimentación, educación, salud

RS. TEORIA: 24		NUMERO DE SESIONES: 4 DE 6 HRS, CADA UNA		pública, cultura y recreación, servicios públicos básicos y proyectos comunitarios, que transformen la realidad de su propia comunidad.					
TOTAL HRS. DEL CURSO: 24									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acurdo reglas del curso, aplicación del contrato de aprendizaje, elaboración y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicación de diagnóstico	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación dignósticas con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar
	4	2.- Organización, participación empoderamiento y liderazgo social, con los subtemas, autoestima, organización comunitaria, empoderamiento y liderazgo	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de analizar la impoirtancia de convertirse en actores de su propio desarrollo a traves de la organización comunitaria.	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, presentación los objetivos de la actividad a desarrollar, práctica el árbol de nuestros logros, la firma de autografos, caminando juntos, el legado torres del desarrollo, estilos y métodos de liderazgo, conclusiones, revisión y resolución de dudas a cada uno de los participantes.	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisitado y libreta	expositiva, práctica, ejecución, discusión plenaria	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso
2	6								
3	2								
3	4	3.- Diagnóstico participativo de la comunidad y expectativas de mejora, con los subtemas planeación participativa, metodología de diagnóstico y analisis FODA	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar sus fortalezas y áreas de oportunidad que permitan mejorar su participación comunitaria	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo, identificación de problemática en la comunidad, analisis FODA, revisión de los resultados y aclaración de dudas	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores y libreta, formatos de diagnóstico participativo	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso

83

			sobre la práctica realizada					
4	4.-Elaboración del plan de acción para la comunidad y organización interna para su logro,.	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de formular un plan de acción para el mejoramiento de las condiciones de bienestar de su comunidad	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 requisito 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.	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso
2	5.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

* 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.
 * EL CAPACITADOR LLEVARÁ Y PROPORCIONARÁ MATERIAL DE PRÁCTICA, DIDÁCTICO, TODO EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO 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 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 NECASARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

PROYECTOS A ADQUIRIR

PARTIDA 14

PROYECTO PRIMEROS AUXILIOS, CUIDADO Y PREVENCION DE COVID -19			OBJETIVO GENERAL: PROVEER AL GRUPO DE DESARROLLO DE INSTRUMENTOS, CONOCIMIENTO Y HABILIDADES PARA QUE TENGAN CAPACIDAD DE RESPUESTA ANTE UNA EMERGENCIA MÉDICA.	
MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS	DESGLOSE POR PROYECTO	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO
Ocampo	Mesa de Navarro	3	1	Baumanometro anaeroide campana con manguera y perilla en silicón reforzado con manómetro
			1	Estetoscopio con manguera dual de silicón y campana doble con doble membrana y olivas con rosca
			1	termómetro infrarrojo para frente y mano
Gral. Simon Bolivar	Santa Rosa		2	termómetro de digital para lectura de temperatura oral y axilar
			1	oximetro de pulso (dedo) profesional medico
			5 lts	Alcohol etílico de 96°
Santiago Papasquiario	San Diego de Tenzaens		10 lts	Gel antibacterial para manos
			100	cubre bocas tricapa quirúrgico desechable
			1	bascula de piso digital con capacidad de 150 kg plataforma de cristal con apagado automático
		kit	5 vendas elásticas de 5 cm de ancho por 5 mts de largo, 1 tijera tipo hogar y oficina, 100 piezas de gasas de algodón de 10x 10 cm, 100 piezas de curitas, 2 cintas adhesivas microporosa 2.5 cm x 4.57 mts, 300 gr de algodón, 10 pares de guantes de látex mediano, 1 lt de agua oxigenada	

*INCLUYE POR PARTE DEL PROVEEDOR, ENTREGA EN LA COMUNIDAD BENEFICIADA,

* ADEMÁS EL PROVEEDOR REALIZARA LA CAPACITACIÓN EN EL TEMA DE PRIMEROS AUXILIOS CONFORME A LA CARTA DESCRIPTIVA ANEXA

* EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR AL DIF ESTATAL EN ORIGINAL Y COPIA: RECIBO DE ENTREGA DE PROYECTOS, DEBERÁ DETALLAR EL CONTENIDO Y RECABAR SELLO DE LA LOCALIDAD Y LA FIRMA DE RECIBIDO DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO DE DESARROLLO O DE UN INTEGRANTE DEL MISMO, DEL PRESIDENTE DEL COMITE COMUNITARIO DE CONTRALORIA SOCIAL O ALGUN INTEGRANTE DEL COMITE, ADJUNTANDO COPIA DE CREDENCIAL OFICIAL CON

FOTOGRAFÍA, CURP Y COMPROBANTE DE DOMICILIO DE QUIEN RECIBE Y MEMORIA FOTOGRÁFICA DE LA ENTREGA (MÍNIMO 10 FOTOGRAFÍAS DURANTE EL PROCESO DE ENTREGA Y 10 DE LA CAPACITACIÓN). DE ACUERDO AL ANEXO EXPEDIENTES TECNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCION.

*EL TRASLADO DEL PROYECTO , LA ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE CORREN A CUENTA DE LA EMPRESA CAPACITADORA, LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF Y LOS BENEFICIARIOS NO SON LOS RESPONSABLES DE ESTOS GASTOS

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

NOMBRE DEL CURSO: PRIMEROS AUXILIOS BASICOS				OBJETIVO: Conocer y aplicar los conocimientos básicos para dar una atención primaria eficaz ante algún accidente.					
HRS. TEORIA: 6		NUMERO DE SESIONES: 5 de 6 HRS, CADA UNA		Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes					
HRS. PRACTICA: 24									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 30									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	Generalidades sobre la aplicación de primeros auxilios	El participante conocerá los conceptos básicos a aplicar durante algún accidente	El instructor expondrá los conceptos básicos y explicará la utilidad y aplicación de cada uno.	Plumones, lapiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	N/A
	2	Acceso seguro	El participante conocerá la manera y momento adecuado para intervenir.	El instructor expondrá temas de como intervenir ante una situacion de emergencia.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
	2	Inyecciones, medicamentos y su aplicación	El participante conocerá el metodo y momento de aplicar inyecciones asi como las generalidades y precauciones de los medicamentos	El instructor expondrá temas conceptuales y literarios sobre los metodos de aplicación de inyecciones y las generalidades que las personas deben saber acerca de su medicamento.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Practica sobre inyecciones y medicamentos	El participante realizará el metodo adecuado de aplicar inyecciones basado en lo aprendido y revisara y conocerá las presentaciones de los medicamentos utilizados comunmente	El instructor expone la muestra acerca de los metodos antes aprendidos	Naranjas, geringas, guantes, alcohol, torundas, plumones permanentes, agua, medicamentos inactivos en diferentes presentaciones	Expositiva, practica e interrogativa	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluación mediante prueba objetiva
	3	Hemorragias y heridas	El participante conocerá los conceptos básicos acerca de los diferentes tipos de heridas y hemorragias y que hacer si se presentan	El instructor expondrá los conceptos y explicará que hacer en caso de que se llegara a presentar una herida o hemorragia dependiendo de la	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes y colores	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva

			magnitud y el metodo de sutura basico.						
3	3	Practica sobre hemorragias y heridas	El participante aplicara los metodos y conceptos basicos aprendidos	El instructor expone y demuestra los metodos y conceptos aprendidos en este tema	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes, gasas, apositos, agua, vendas de 3cm, tinta roja, toalla/trapo	Expositiva, practica e interrogativa	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva
	3	Suturas	El participante aprendera y conocerá los metodos de sutura basicos primarios así como su momento de aplicación	El instructor expondra los conceptos basicos y metodos a utilizar en la realizacion de suturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
4	2	Practica sobre suturas	El participante aplicara el metodos adecuado para realizar suturas	El instructor expone y demustra los metodos adecuados para realizar suturas	Manual del curso, agujas de sutura curva de 3-0 con doble ojo, pollo crudo desplumado, carrete de hilo de pescar	Expositiva, practica e interrogativa	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva
	3	Quemaduras	El participante conocerá los tipos de quemadura existentes y el tratamiento para dar.	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de quemaduras	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	1	Fracturas	El participante conocerá los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
5	1	Fracturas	El participante conocerá los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
	4	Reflexion final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoria del Instructor, respecto del contenido del cursos completo y el impacto que tendra en su vida personal. *Exposicion de cada participante. *Ejecucion de dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarron o pizarron, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Gui de observacion
	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participacion	Evaluacion del cumplimiento de las expectativas, reglas de operacion y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redaccion de expectativas, reglas de operacion y contrato de aprendizaje	Panel	pintarron o pizarron, 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).

CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PRODUCCION Y VENTA DE PAN ARTESANAL (CON CAPACITACION)

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

PROYECTOS A ADQUIRIR

PARTIDA 15

PROYECTO PRODUCCION Y VENTA DE PAN ARTESANAL (CON CAPACITACION)			OBJETIVO GENERAL: FORTALECER LA ECONOMÍA DE LOS INTEGRANTES DE GRUPOS DE DESARROLLO CON LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL	
MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS DE PANADERIA	DESGLOSE DEL PROYECTO DE PANADERIA	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO
Poanas	Narciso Mendoza	3	1	Horno de gas para pan de capacidad de 4 charolas medidas 45 X 65 con tanque de gas de 30 kg (lleno) con regulador y manguera
			20	Charolas de aluminio para hornear pan de medidas 45 X 65
Canelas	La Tembladora		1	Mesa En Isla 100% Acero Inoxidable 150x60x90
			1	kit de insumos (20 kg harina de trigo para pan, 20 kg harina de trigo integral para pan, 25 kg de azucar, 5kg de levadura, 10 kg de manteca vegetal, 2 kg de mantequilla, .5 kg polvo para hornear, 3 kg de piloncillo, 4 lt de escencia de vainilla) 24 lts de leche en tetratpack, 1 caja de huevo (con 360 piezas),
Durango	Echeverria de la Sierra		1	Bascula digital capacidad 40 kg

		1
--	--	---

Batidora Industrial Capacidad de 7 litros del tazón, Potencia de 280 Watts. 11 niveles de velocidades variables.

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado en la comunidad beneficiada, garantía de un año a partir de la entrega

* Además el proveedor realizara la capacitación en el tema de panadería y repostería conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega de proyectos, deberá detallar el contenido y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, del presidente del comite comunitario de contraloria social o algun integrante del comite, adjuntando copia de credencial oficial con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quien recibe y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega y 10 de la capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*el traslado de los insumos, la alimentación y hospedaje del capacitador corren a cuenta del mismo capacitador, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

NOTA: Los insumos del proyecto en mencion, no deben ser utilizados en la capacitacion del tema de panaderia y reposteria, dicha capacitacion debe llevar a parte los insumos y materiales necesarios para el desrrollo de la misma.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO 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							
HRS. PRACTICA: 30		PERIODO:							
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40		SEDE:		Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes					
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, 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
	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	Seguridad e higiene	El participante identificara 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 o impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	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, 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	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

4	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 transformará a 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,	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,	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,	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,	Formativa, mediante lista de cotejo

4	6	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
	2	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 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
	6	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

2	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, 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
---	---------------------------	--	---	---	-------------------------	---------------------------------	---	-----

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, 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 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 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, mascarillas para entregar uno diario a cada uno de los participantes durante los días que dure el curso, termómetro digital para checar la temperatura líquida para manos (Este material no es necesario que se deje en la comunidad).

CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PRODUCCION Y VENTA DE PAN ARTESANAL

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO	
PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021	
PROYECTOS A ADQUIRIR	
PARTIDA 16	
PROYECTO PRODUCCION Y VENTA DE PAN ARTESANAL	OBJETIVO GENERAL: FORTALECER LA ECONOMÍA DE LOS INTEGRANTES DE GRUPOS DE DESARROLLO CON LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL

MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS DE PANADERIA	DESGLOSE DEL PROYECTO DE PANADERIA	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO
Tepehuanes	El Gato de Arriba	1	1	Horno de gas para pan de capacidad de 4 charolas medidas 45 X 65 con tanque de gas de 30 kg (lleno) con regulador y manguera
			20	Charolas de aluminio para hornear pan de medidas 45 X 65
			1	Mesa En Isla 100% Acero Inoxidable 150x60x90
			1	kit de insumos (20 kg harina de trigo para pan, 20 kg harina de trigo integral para pan, 25 kg de azúcar, 5kg de levadura, 10 kg de manteca vegetal, 2 kg de mantequilla, .5 kg polvo para hornear, 3 kg de piloncillo, 4 lt de esencia de vainilla) 24 lts de leche en tetratpack, 1 caja de huevo (con 360 piezas),
			1	Bascula digital capacidad 40 kg
			1	Batidora Industrial Capacidad de 7 litros del tazón, Potencia de 280 Watts. 11 niveles de velocidades variables.

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado en la comunidad beneficiada, garantía de un año a partir de la entrega y capacitación de 2 horas, (durante este proceso, se les enseñará a los participantes, como instalar las máquinas, así como el mantenimiento preventivo de las mismas, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se van instalando las máquinas y se hará con los propios insumos contenidos en las mismas, por lo que no se requieren mobiliario ni equipo adicional a utilizar.

* Además el proveedor realizara la capacitación en el tema de panadería y repostería conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega de proyectos, deberá detallar el contenido y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, del presidente del comité comunitario de contraloría social o algún integrante del comité, adjuntando copia de credencial oficial con fotografía, CURP y comprobante de domicilio de quien recibe y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega y 10 de la capacitación). De acuerdo al anexo (expedientes técnicos y actas de entrega recepción).

*El traslado, alimentación y hospedaje corren a cuenta del mismo capacitador, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO Y VENTA

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

PROYECTOS A ADQUIRIR

PARTIDA 17

LABORACIÓN DE CONSERVAS DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO Y VENTA		OBJETIVO GENERAL: FORTALECER AL GRUPO DE DESARROLLO CON CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y EQUIPO PARA LA REALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ALIMENTOS.	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	cilindro lleno de gas capacidad 30 kg (lleno) con regulador y manguera	San Dimas	El Chicural
24	tarros de conserva 940 ml con tapa		
24	tarros de conserva 460 ml con tapa		
2	tabla de polipropileno para picar 45 cm. x 30 cm. x 1.5 cm.		
2	cuchillo chef para cocina hoja de 18 cm.		
1	cazo para carnitas acero inoxidable de 58.6 cm		
1	pala de madera de 100 cm		
2	tina ovalada de plástico capacidad 25 lts		
2	palangana agustina		
2	cuchara para servir lisa de 50 cm		
1	bascula digital capacidad 5 kg		
2	tazas medidoras de plástico 1000 ml		
2	Pelapapas		
2	descorazonador de manzana		
2	rebanador de manzana 8 partes		
2	colador o escurrido de verduras		
2	cubetas de plástico n° 8		
2	cubetas de plástico n° 14		
1	Tablones de plástico de polipropileno de alta densidad de 182x76cm.		
1	Estufón de dos quemadores		

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* Además el proveedor realizara la capacitación en el tema de elaboración de conservas conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comité de contraloría social, adjuntando copias de las credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos, alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa capacitadora, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

NOTA: Los insumos del proyecto en mención, no deben ser utilizados en la capacitación del tema de panadería y repostería, dicha capacitación debe llevar a parte los insumos y materiales necesarios para el desarrollo de la misma.

CARTA DESCRIPTIVA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACION

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACION DE CONSERVAS		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará conservas de frutas y vegetales, aplicando las técnicas adecuadas para obtener productos de alta calidad, de tal forma que sean comercializables o para autoconsumo.
-HRS. TEORIA: 10	NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA	
-HRS. PRACTICA:30		
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 pintarron	Sillas, mesas y rotafolio	N/A
	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	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	Generalidades sobre la elaboración de conservas	El participante conocerá el concepto de la conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento y conservación de frutas y hortalizas como son aprovechar los excedentes de productos, 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.	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

98

2	Métodos de conservación	El participante identificará los diferentes métodos de conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de conservación, como son el calor, la refrigeración, las salmueras, la adición de azúcar, acidificación, fermentación y secado. El participante identifica las diferencias y similitudes de todos ellos.	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva	
2	Introducción para el procesamiento de frutas y hortalizas	El participante reconocerá la importancia de contar con factores adecuados para el procesamiento	El Instructor expone acerca de los diferentes factores que inciden para llevar a cabo una buena operación en el procesamiento de las conservas, como son la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento.	Manual del curso, hojas de maquina, 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	
2	Procesamiento de verduras en vinagre	El participante aplicará el método para realizar la conserva de verduras en vinagre	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de verduras en vinagre. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. verduras varias solas o combinadas; cebolla; ajo, vinagre casero, vinagre de manzana; hierbas de olor: hojas de laurel, orégano y tomillo; aceite comestible	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo	
2	Técnica para el procesamiento del mango	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de mango	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de mango. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango; azúcar; agua, etc..	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque de gas con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
3	8	Técnica para el procesamiento de la fresa, guayaba, naranja y ciruela	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de fresa, guayaba, naranja y ciruela	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de fresa, guayaba, naranja y ciruela. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Fresa, guayaba, naranja y ciruela; azúcar; agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

4	8	Técnica para la cristalización de higos, calabaza, chilacayote, limon, lima y naranja	El participante aplicará el método para realizar la cristalización del higo, calabaza, chilacayote, limon, lima y naranja	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar dulce de higo, calabaza, chilacayote, limon, lima y naranja. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Higos, calabaza, chilacayote, limon, lima y naranja, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4		Técnica para la conservación de frutas en almibar, mango, guayaba, durazno y piña	El participante aplicará el método para realizar la conservacion de frutas en almibar de mango, guayaba, durazno y piña	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar la conservacion de frutas en almibar del mango, guayaba, durazno y piña	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango, guayaba, durazno y piña, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	2	Deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El participante aplicará el método para realizar la deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El Instructor expone y demuestra la técnica para deshidratar frutas, hortalizas y plantas de olor. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Diferentes frutas y hortalizas	Demostrativa	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, mediante lista de cotejo
	1	Reflexion final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, asi como realimentarlos.	*Relatoria del Instructor, respecto del contenido del cursos completo y el impacto que tendra en su vida personal. *Exposicion de cada participante. *Ejecucion de dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guia de observacion
	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participacion y exposición de productos elaborados	Evaluacion del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operacion y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participacion 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 (FRUTAS, VERDURAS, ESPECIAS, TANQUE DE GAS DE 30 KGS. 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 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 NECASARIO QUE SE DEJE EN LA COMUNIDAD).

CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

PROYECTOS A ADQUIRIR

PARTIDA 18

PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO		OBJETIVO GENERAL: FOMENTAR LA ACTIVIDAD FÍSICA, LA SALUD Y EL BIENESTAR COMUNITARIO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE UN PARQUE INFANTIL COMUNITARIO.	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
2	Juego de tres columpios una resbaladilla y un sube y baja, un pasamanos para exterior de tubo uso rudo calibre 40	Durango	Ojo de Agua del Cazador
1	Casa , juego de niños, resbaladilla y tobogán para exterior de tubo de uso rudo cal 40		
1	placa de acrílico medidas de 70 x 80 con leyenda, logotipos requeridos		
3	Banca de metal para parque (tubo 1 1/2 ced 30/ solera 2 1/2 x 1/4 / perfil cal 18 medidas L 1.20 A. .45 Alt. .78 mts.		
1	Rebaladilla de uso rudo de perfil cal. 18 tubo de 1" cal 16 tubo 1 1/4 cal 16 bajada lamina cal 16 perfil cal 18		
1	aparato de ejercicio al aire libre para adulto (paquete con 3 diferentes) (potro con tubo de 1 1/2" ced 30 / tubo 1 1/2" cal 16 / base tubo de 3" ced 30, Pecho Sencillo estructura, asiento y respaldo en laminatubo de 1 1/2" ced 30 / base de 3" ced 30 y Elíptica estructura tubo de 3" ced 30 tubo 1 1/2" ced 30 / rodamientos / huella plástica)		

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo en la comunidad beneficiada, garantía de tres meses a partir de la entrega, los integrantes del grupo de desarrollo ayudaran en la instalación y se les enseñara el mantenimiento preventivo de las mismas, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se van instalando los juegos y se hará con los propios insumos contenidos en las mismas.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos, alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa capacitadora, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: PRODUCCION DE CARNE Y DERIVADOS DEL CERDO

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

PROYECTOS A ADQUIRIR

PARTIDA 19

PRODUCCION DE CARNE Y DERIVADOS DEL CERDO

OBJETIVO GENERAL: FORTALECER LA ECONOMÍA FAMILIAR MEDIANTE LA CRIANZA, INDUSTRIALIZACIÓN Y VENTA DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CERDO.

CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
5	hembras de 40 kg raza york shire o landrence	San Dimas	Las Pintas
1	macho de 40 kg raza york shire o landrence		
120 kg	de alimento balanceado		

* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloría social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos, alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: ELABORACION PARA CONSUMO Y VENTA DE TORTILLAS DE MAIZ

DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN DURANGO

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021

PROYECTOS A ADQUIRIR

PARTIDA 20

ELABORACION PARA CONSUMO Y VENTA DE TORTILLAS DE MAIZ

OBJETIVO GENERAL: PRODUCIR TORTILLAS DE MAÍZ PARA ABASTECER EL CONSUMO DIARIO DE LAS 80 FAMILIAS QUE HABITAN LA COMUNIDAD (CORTO Y

		MEDIANO PLAZO) Y POSTERIORMENTE DISTRIBUIR EL PRODUCTO EN COMUNIDADES ALEDAÑAS (LARGO PLAZO).	
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Maquina tortilladora con capacidad de 60 kgs por hora, tapas en acero inoxidable y 1 motor de 2 h.p. bifásico	Cuencame	San Antonio del Ojo Seco
1	revolvedora de harina de 50 kg		
1	Tablón de plástico de polipropileno de alta densidad de 182x76cm.		
1	Bascula electrónica de 40 kg		
3000	Hojas de papel cebolla blanco para envolver tortilla		

* Incluye por parte del proveedor, entrega, instalación del equipo en la comunidad beneficiada y capacitación de tres días en el manejo de la maquinaria, se les enseñara el mantenimiento preventivo de las mismas, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se van instalando las maquinas.

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de contraloria social, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado de los insumos, alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa capacitadora, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

ANEXO 1-A PRESENTACIÓN: LEYENDA E IMAGEN GRÁFICA.

I. Leyenda.- Los insumos de cada capacitación y/o proyecto deberán contener la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

NOTA: esta leyenda se deberá incluir en lugar visible dentro del sustrato y / o insumo de cada capacitación y/o proyecto.

II. Imagen gráfica.- Del PSBC estará integrada siempre por la firma compuesta de la Secretaría de Salud, SNDIF, el logotipo del PSBC y del DIF Estatal, debe colocarse siempre en un lugar visible dentro del sustrato y / o insumo, y variará de acuerdo al proyecto. Para asegurar la correcta reproducción de la placa institucional en cada proyecto y/o insumo, se tendrá en cuenta la legibilidad, la correcta aplicación, el tamaño del sustrato y la técnica de reproducción.



Formación vertical del PSBC

Los colores del SNDIF son: Pantone 7420 y Pantone 465:

Pantone
7420

Pantone 7420
C: 27 / M: 98 / Y: 66 / K: 18
R: 159 / G: 34 / B: 65
#9F2241

Pantone
465

Pantone 465
C: 26 / M: 40 / Y: 73 / K: 03
R: 188 / G: 149 / B: 92
#BC955C

ANEXO 2. FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LAS BASES

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____ de _____ de _____

Licitación Pública Nacional: LP/E/DIF/012/2021

Persona física o moral: _____

Nombre del Representante: _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad

Subdirección de Desarrollo a la Comunidad

Presente:

Con fundamento en el artículo 28, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, solicito aclaración a los siguientes puntos contenidos en las bases:

Número Consecutivo	Numeral o punto específico de las bases	Carácter (administrativo, legal o técnico)	Pregunta

NOTA: DEBEN ADJUNTAR DOS ARCHIVOS, UNO ESCANEADO CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE Y EL SEGUNDO EN FORMATO WORD MODIFICABLE ELECTRÓNICO.

(Nombre y firma del Representante Legal)

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.

ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS BIENES

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 20, PÁRRAFO PRIMERO, FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/012/2021 en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que a mi representada le sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los bienes que oferto en dicha propuesta y suministrará, son producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contarán con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 50%.

ATENTAMENTE

**NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE**

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.

ANEXO 4 MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO PARA LA **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, EN LO SUCESIVO "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU TITULAR, LA **DRA. ROCÍO AZUCENA MANZANO CHAIDEZ**, ASISTIDA EN ESTE ACTO POR LA **C.P. ARACELI RODRÍGUEZ MORENO**, DIRECTORA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS, EL **C.P. HÉCTOR FRÍAS FERNANDEZ DE CASTRO**, DIRECTOR DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, Y EL **M.V.Z. MIGUEL IVAN MERCADO ALARCON**; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA _____, A TRÁVES DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL C. _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARA "LAS PARTES"; QUIENES EN ESTA MANIFESTACIÓN DE VOLUNTADES SE SUJETAN A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I.- De "EL DIF" a través de su representante:

I.1.- Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 53 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango y 17 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Durango, es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, cuyo objeto _____; Creado por Decreto publicado el ___ de _____ de 199__ en el Periódico Oficial Estado de Durango N° ___.

I.2.- Que de acuerdo con el artículo ___ de _____, la persona Titular de la Dirección General será designada por el Gobernador del Estado, en consecuencia y de acuerdo con el artículo _____, la persona Titular de la Dirección General tendrá todas las facultades para cumplir y hacer cumplir con las atribuciones que las leyes, reglamentos y demás disposiciones legales le asignen al Organismo para el despacho de los asuntos de su competencia.

I.3.- Que con fecha ___ de _____ de 2016, el Dr. José Rosas Aispuro Torres, Gobernador Constitucional del Estado de Durango, le otorgo nombramiento a la Dra. Roció Azucena Manzano Chaidez como Directora General del "DIF ESTATAL", por lo que al tenor de los artículos 34, fracción VIII de la Ley de Asistencia Social y 7, fracción I del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato.

I.4.- Que los servicios objeto del presente contrato se adquieren con la finalidad de _____.

I.5.- Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos suficientes no comprometidos según oficio de suficiencia presupuestal N° _____, de fecha ___ de febrero de 2021.

I.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/0012/2021**, relativo a la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 46, inciso

c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2021.

I.7.- Que señala como domicilio para todos los efectos legales del presente instrumento jurídico, el ubicado en _____.

II.- De "EL PROVEEDOR" a través de su representante:

II.1. Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número _____ de fecha __ de _____ de ____, ante la fe del Notario Público N° ____, de la ciudad de _____, Lic. _____, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio, bajo el folio mercantil número _____, de fecha _____."

II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C. _____, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número _____, del __ de _____ de ____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público N° ____, de la ciudad de _____, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3. De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades, en _____.

II.4.- Que cuenta con Registro de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango, número _____.

II.5.- Que cuenta con la capacidad jurídica para obligarse en términos de la normatividad aplicable, así mismo, garantiza a "EL DIF ESTATAL" que cuenta con la experiencia y capacidad profesional necesaria para el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato.

II.6.- Que conoce las disposiciones de tipo administrativo, técnico y legal que norman la celebración y ejecución del presente Contrato como son la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, por lo que acepta someterse a las mismas sin reserva alguna, disponiendo para ello de los elementos técnicos, humanos y materiales necesarios para el desarrollo eficaz, eficiente y de calidad del servicio objeto de este Contrato

II.7.- Que no se encuentra en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

II.8.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los directivos, socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo con la formalización del contrato no se actualiza un Conflicto de Interés.

II.9.- Que cuenta con todas y cada una de las licencias autorizaciones, permisos y registros necesarios ante autoridad competente para el desarrollo de sus actividades. Así mismo, declara, que dichas licencias autorizaciones, permisos y registro están vigentes y al corriente en cuanto al pago de los derechos y/o impuestos que generen.

II.10.- Que señala como domicilio para los efectos legales del presente instrumento jurídico el que se ubica en la calle _____; C.P. _____, _____, teléfono 01 (____) _____ y que el RFC de la empresa es: _____.

NOTA: Si el licitante es una persona física, se ajustará el presente en su parte conducente.

Manifestado lo anterior, las partes contratantes se reconocen la personalidad jurídica con que comparecen y se someten al cumplimiento de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO.- “EL PROVEEDOR” se obliga con “DIF ESTATAL” a prestar sus servicios de capacitación, asimismo, a suministrar e instalar los bienes objeto del presente instrumento contractual, de conformidad con los términos, especificaciones y alcances señalados en el **Anexo 1**, el cual debidamente firmado forma parte integrante de este contrato.

SEGUNDA: PRECIO UNITARIO. - El precio unitario de los servicios y bienes objeto del presente contrato será el pactado en el Anexo 2 el cual debidamente firmado forma parte integrante del mismo. “LAS PARTES” convienen que el presente instrumento jurídico se celebra bajo la modalidad de precios fijos, de acuerdo con los precios unitarios pactados, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia, de acuerdo con lo establecido artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y 53 de su Reglamento.

TERCERA: IMPORTE DEL CONTRATO.- “DIF ESTATAL” se obliga a pagar a “EL PROVEEDOR” por los bienes y servicios objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad de \$ _____ (_____) incluyendo Impuestos.

Dicho importe comprende la totalidad de los costos directos e indirectos del presente contrato, incluyendo las utilidades, descuentos, impuestos, gastos de entrega y cualesquiera otros costos que se deriven del presente instrumento jurídico. Los precios unitarios serán fijos, obligándose “EL PROVEEDOR” a sostenerlos hasta el suministro de los bienes y servicios contratados, así como en caso de que se acuerde un convenio modificatorio relacionado con el mismo.

La cantidad señalada será pagadera exclusivamente en moneda nacional, y compensará a “EL PROVEEDOR” por todos los gastos que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que no podrá exigir alguna otra retribución adicional por ningún otro concepto.

CUARTA: FORMA DE PAGO.- “EL PROVEEDOR” deberá presentar la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, misma que ampare el 100% de los servicios de capacitación y de los bienes entregados e instalados en los términos y forma estipulados en este contrato, así como a enterá satisfacción de “DIF ESTATAL”; para ello, “EL PROVEEDOR” posterior a la terminación de los cursos de capacitación, así como de la entrega e instalación de los bienes objeto del presente contrato, deberá generar la documentación que conforma los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN establecidos en el **Anexo 3**, por los cursos impartidos y el suministro e instalación de los bienes, que deberán entregarse a la Subdirección de Desarrollo Comunitario perteneciente a la Dirección de Atención de Desarrollo a la Comunidad.

“EL PROVEEDOR” presentará a la Dirección de Servicios Administrativos de “DIF ESTATAL” dentro de los primeros 10 días hábiles a la conclusión de los cursos y la entrega e instalación de los bienes objeto del presente contrato, las facturas generadas acompañadas de los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN establecidos en el **Anexo 3**, a fin de que sean validadas y autorizadas para su pago.

Los datos fiscales para la facturación son:

Nombre: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango;

Domicilio: _____

RFC: _____.

El pago de los bienes y/o servicios se hará vía transferencia electrónica de fondos, a la cuenta que proporcione el "EL PROVEEDOR", dentro de los 20 (Veinte) días naturales, posteriores a la autorización de pago de la factura exhibida.

En caso de que "EL PROVEEDOR" no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

En este contrato se contempla un anticipo del 50 % por un monto de \$ _____ (_____ m.n.).

QUINTA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.- El plazo será durante la vigencia del presente contrato, en las condiciones convenidas y de acuerdo a las descripciones señaladas en el **Anexo 1**.

"EL PROVEEDOR" llevará a cabo los cursos y el suministro e instalación de los bienes objeto de este contrato, en los lugares y en el calendario señalados en el **Anexo 4** el cual debidamente firmado forma parte integrante del presente Instrumento contractual.

Las condiciones para la realización de los servicios de capacitación y la entrega e instalación de los bienes, serán de acuerdo a lo establecido en la cláusula primera del presente contrato.

La documentación que conforman los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN de los cursos impartidos y el suministro e instalación de los bienes, deberá entregarse posterior a ello, en la Subdirección de Desarrollo Comunitario de "DIF ESTATAL". El expediente se entregará en un tanto en carpeta Lefort y en cd o memoria USB y debe contener lo señalado en el ANEXO _ de las bases de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/012/2021.

SEXTA: VIGENCIA.- La vigencia del presente instrumento jurídico será del __ de __ hasta el 31 de diciembre de 2021.

SÉPTIMA: RESPONSABILIDAD.- "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los bienes y/o servicios objeto del presente contrato de una manera integral, oportuna, eficiente y quedará obligado ante "DIF ESTATAL" a responder por los defectos y vicios ocultos, así como de la calidad de los mismos, y de cualquier otra responsabilidad derivada o que se pueda derivar del presente Contrato. "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los bienes y/o servicios de acuerdo a los términos establecidos en el Anexo 1, en los lugares y fechas establecidas en el Anexo 4.

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.

A. DEL ANTICIPO.- "EL PROVEEDOR" deberá entregár a "DIF ESTATAL" póliza de fianza por un importe del 100 % del monto total del anticipo que le sea otorgado, previo a la ministración de éste, expedida por institución afianzadora legalmente constituida en la República Mexicana, a favor de "DIF ESTATAL" con las siguientes cláusulas:

1. Se expide de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del de Durango;
2. Se otorga fianza a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, por la cantidad de \$ _____ (_____ 00/100 m.n.), correspondiente al monto total del anticipo; para garantizar la correcta aplicación del anticipo otorgado con respecto al contrato emanado de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/012/2021,
3. En caso de la presente se haga exigible la institución afianzadora acepta expresamente lo estipulado en los artículos 279, 282, 291 y demás relativos y aplicables de la Ley de Instituciones de Seguros y

Fianzas vigente, aceptandose someterse a la competencia de los tribunales del Estado de Durango, renunciando a los tribunales que por razón de su domicilio le pudiera corresponder;

4. Para asegurar la aplicación correcta del anticipo, dicha fianza subsistirá hasta su total cumplimiento de las obligaciones del contrato y previa conformidad por escrito de "DIF ESTATAL".

En caso de que se ampliare el término para la prestación de los servicios, la fianza continuará vigente en concordancia con dicha prórroga.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

La fianza será cancelada cuando "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas las obligaciones pactadas en este contrato, siendo requisito indispensable la conformidad previa y por escrito de la persona titular de la Dirección General de "DIF ESTATAL"

B. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.- Con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato y vicios ocultos de los servicios derivados del presente contrato con cargo a "EL PROVEEDOR", éste último deberá entregar a "DIF ESTATAL" póliza de fianza para garantizar el equivalente al 10 % del valor total del contrato sin incluir impuestos, dentro de los 10 (diez) días hábiles a partir de la firma de este contrato, el valor de esta garantía se fija por la cantidad de \$ _____ (_____ pesos 00/100 M.N.)

Si transcurrido el plazo a que se refiere el párrafo anterior "EL PROVEEDOR" no hubiera entregado la garantía respectiva, "DIF ESTATAL" podrá rescindir administrativamente este contrato sin responsabilidad alguna para el mismo. La garantía deberá ser expedida por institución mexicana debidamente autorizada, a favor de "DIF ESTATAL" y quedara sujeta a las condiciones siguientes:

1. Tendrá una vigencia de 12 meses.
2. Responderá de cualquier responsabilidad que resulte a cargo de "EL PROVEEDOR" a favor de el "DIF ESTATAL" derivado de este contrato.
3. Garantizará el exacto cumplimiento de todas las cláusulas del presente contrato y una vez cumplidas éstas, será requisito indispensable la autorización de conformidad por escrito de "DIF ESTATAL" para la devolución de la misma.
4. La presente garantía se otorga de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones aplicables.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

NOVENA: EJECUCIÓN DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO.- "DIF ESTATAL" llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato cuando:

- a) Se rescinda administrativamente este contrato.

- b) Durante su vigencia se detecten deficiencias en los bienes suministrados y/o servicios prestados.
- c) Cuando se detecte mala calidad o vicios ocultos que llegaren a presentar los bienes suministrados y/o servicios prestados.
- d) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al presente contrato no entregue "EL PROVEEDOR" en el plazo pactado, la nueva garantía que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento.
- e) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

En caso de rescisión del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

DÉCIMA: PENA CONVENCIONAL.- "DIF ESTATAL" de conformidad con el artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, procederá a la aplicación de penas convencionales por atraso en la prestación de los servicios.

Cuando "EL PROVEEDOR" incumpla con el suministro de los mismos, se le sancionará con una pena convencional de 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso en el suministro de los bienes y/o servicios, o en su caso, por los daños y perjuicios causados a "DIF ESTATAL" por atraso o incumplimiento del presente instrumento.

Si "EL PROVEEDOR" incumpliere o se negare injustificadamente a suministrar los bienes y/o servicios contratados, la sanción consistirá en hacer efectivo lo señalado en el párrafo que antecede, sin perjuicio de la aplicación de las penalizaciones que correspondan.

DÉCIMA PRIMERA: DEDUCCIONES.- "LAS PARTES" acuerdan que "DIF ESTATAL" podrá aplicar deducciones a los pagos cuando "EL PROVEEDOR" incumpla parcial o deficientemente la entrega de los bienes y/o servicios objeto del presente contrato; dichas deducciones, serán equivalentes al monto de lo incumplido, o en su caso, del bien entregado con deficiencia. La segunda deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, fracción IV, párrafo quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

En caso de "EL PROVEEDOR" se haya hecho acreedor a deducciones, el "DIF ESTATAL" notificará al licitante adjudicado el importe y causa de la sanción, a fin de que en el plazo máximo de 5 días hábiles proporcione los elementos para desvirtuar su aplicación, de no hacerlo dicho plazo se entenderá por aceptada la sanción y en consecuencia se podrá aplicar el descuento de este importe con cargo a las facturas pendientes de pago.

DÉCIMA SEGUNDA: RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" podrá rescindir en cualquier momento el presente contrato por incumplimiento al mismo, por lo que ambas partes convienen que cuando sea "DIF ESTATAL" el que determine rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello con que cumpla el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

DÉCIMA TERCERA: TERMINACIÓN ANTICIPADA.- Ambas partes convienen que "DIF ESTATAL" podrá dar por terminado anticipadamente el contrato de conformidad con el artículo 49 bis último párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir servicios contratados. En todo caso, "DIF ESTATAL" deberá cubrir la contraprestación que corresponda por los bienes suministrados y/o servicios prestados y que haya recibido a entera satisfacción.

DÉCIMA CUARTA: RELACION LABORAL.- Las partes aceptan y reconocen expresamente que el presente contrato no genera ni constituye una relación laboral entre ambas, más aún pactan que para el cumplimiento de su objeto, cada una aportará y contará con sus propios recursos humanos, con los que conservará su relación laboral, así como los derechos y obligaciones que de esa relación laboral emanen; por lo anterior, deslinda a la otra parte de toda obligación laboral respecto de sus trabajadores; en este contexto, queda claro que ninguna de las partes podrá ser considerada como patrón sustituto o solidario; conviniendo en este mismo acto "EL PROVEEDOR" en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de "DIF ESTATAL" en relación con la prestación de los servicios objeto de este contrato.

DÉCIMA QUINTA: MODIFICACIONES.- Las partes están de acuerdo en que si llega a ser necesario realizar modificaciones al presente instrumento jurídico, se efectuarán en los términos de los artículos 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y se agregaran en forma escrita debidamente firmadas por ambas, formando parte integral del mismo y con la misma fuerza legal que los compromisos que ya existieren; por parte de "DIF ESTATAL" los documentos serán suscritos por el servidor público que firmo el documento inicial o bien por quien lo sustituya en el cargo al momento de la modificación, siempre y cuando se encuentre dentro de la vigencia establecida en el presente instrumento.

DÉCIMA SEXTA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- En caso de que algún evento de caso fortuito o fuerza mayor, impida a las partes cumplir con el compromiso adquirido y el evento quede debidamente acreditado, no habrá responsabilidad que sancionar.

DÉCIMA SÉPTIMA: DE LA CESION DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.- Las partes acuerdan que los derechos y obligaciones que se adquieren por virtud del presente contrato no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualquier otra persona física o moral, solo podrá ceder los derechos de cobro, previa autorización de "DIF ESTATAL".

DÉCIMA OCTAVA: LEGISLACIÓN.- Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución de los servicios objeto del presente instrumento a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento; los Códigos Civil y de Procedimientos Civiles del Estado de Durango.

DÉCIMA NOVENA: JURISDICCIÓN.- En el caso en que el cumplimiento del presente contrato, dé origen a alguna controversia jurídica entre las partes, estas convienen expresamente en someterse a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Durango, Dgo., renunciando al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderles.

Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su contenido y consecuencias legales, lo firman por duplicado en la ciudad de Durango, Dgo., el día ___ de ____ de 2021.

Por "DIF ESTATAL"

Dra. Rocío Azucena Manzano Chaidez
Directora General.

Por "EL PROVEEDOR"

C. _____
Representante legal



**ANEXO 5 ESCRITO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37 DE LA LAASED
EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**

_____, a _____ de _____ del 20____.

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.

Presente

(Nombre de la persona facultada) _____, con las facultades que la empresa denominada _____ me otorga. Declaro **Bajo Protesta de Decir Verdad** lo siguiente:

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad que represento, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública LP/E/DIF/012/2021

En el entendido que, de no manifestarme con veracidad, aceptó que ello sea causa de rescisión administrativa del contrato celebrado con la dependencia o entidad que corresponda.

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.

ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____, ____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.

P r e s e n t e

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: LP/E/DIF/0012/2021

- Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que la empresa que represento se abstendrá por si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE: “Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por sí mismo o a través de interpósita persona, de adoptar conductas que induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

- Me permito manifestar que mi representada se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE:) Me permito manifestar que, en caso de resultar adjudicado, me obligo a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA)

ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO
PRESENTE:

(NOMBRE DEL QUE SUSCRIBE) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE _____, ME COMPROMETO CON LA SIGUIENTE PROPUESTA TÉCNICA Y MANIFIESTO QUE MI REPRESENTADA CUMPLE EXPRESAMENTE CON LA TOTALIDAD DE REQUISITOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES TÉCNICOS DEL EVENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LP/E/DIF/012/2021 Y QUE LOS BIENES Y CAPACITACIONES OFERTADOS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE AL REQUERIMIENTO DEL EVENTO DE CONTRATACIÓN EN CITA.

LICITACIÓN PÚBLICA No.. LP/E/DIF/012/2021

FECHA: _____

RAZON SOCIAL DE LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

TEL.: _____ R. F. C.: _____

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO OFICIAL: _____

Partida	Descripción detallada del bien y/o servicio de capacitación a ofertar en la (s) partida (s) en que desean participar (acorde al anexo 1)

NOTA:

EN CASO DE SER ADJUDICADO, ME OBLIGO EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA A SUSCRIBIR EL CONTRATO QUE DERIVE.

CON LA SUSCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA, MI REPRESENTADA ASUME LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS BASES, ANEXOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES Y ESPECÍFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, ASÍ COMO LAS DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO 8 PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA No. LP/E/DIF/012/2021 FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE: _____

DOMICILIO:

TEL.: _____ R. F. C.: _____

CORREOELECTRÓNICO:

Partida	Descripción detallada del servicio o bien a ofertar en la (s) partida (s) en que desean participar (acorde al anexo 1)	Precio unitario
	SUBTOTAL	
	IMPUESTOS	
	TOTAL	

NOTA:

MANIFIESTO QUE CONOZCO Y ACEPTO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACION Y LOS HAGO PARTE DE MI PROPOSICIÓN PARA PARTICIPAR EN LAS PARTIDAS QUE PROPONE MI REPRESENTADA Y, QUE ENTRE OTROS, CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LA DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN SOLICITADA EN EL ANEXO 1 DE ESTAS BASES.

LA PRESENTE TENDRÁ UNA VIGENCIA DE 60 DÍAS.

EN CASO DE QUE EXISTA INSTANCIA DE INCONFORMIDAD LA PRESENTE ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE LA MISMA SE RESUELVA Y 60 DIAS ADICIONALES.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO 9 MODELO FIANZA CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TERMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE : (IMPORTE 10 % CONTRATO SIN IMPUESTOS) ANTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DE LA PERSONA MORAL O FISICA) CON DOMICILIO EN _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO _____ DE FECHA __ DE _____ DE 2021, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/012/2021, RELATIVA A LA **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**; LA PRESENTE FIANZA, TENDRÁ UNA VIGENCIA (LA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO) CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA (ESPECIFICAR EL NOMBRE) EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, ASIMISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**;(AFIANZADORA) EXPRESAMENTE CONSIENTE: A) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ANTES INDICADO; B) QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE (EMPRESA/ EL PROVEEDOR) A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE LA VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO; C) QUE PAGARÁ AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA; D) QUE LA FIANZA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; E) QUE DA SU CONSENTIMIENTO AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** EN LO REFERENTE AL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; F) QUE SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARÁ **AUTOMATICAMENTE PRORROGADA** EN CONCORDANCIA CON ÉSTA; G) QUE LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE. (AFIANZADORA) ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCION DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR.

ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 5% DE LA PROPUESTA, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) CON DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/DIF/012/2021, RELATIVA A LA **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO**, AL EFECTO LA AFIANZADORA (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL PERÍODO QUE DURE LA OFERTA A PARTIR DE LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA MENCIONADA, PERMANECIENDO EN VIGOR DURANTE LAS SUSTENTACIONES DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE HAYA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO QUE ESTA PÓLIZA REPRESENTA, SE SOMETE A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES PARA LA CIUDAD DE DURANGO, RENUNCIANDO PARA ESTE EFECTO AL QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO. LA FIANZA DE GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS OFERTAS ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA POR ESCRITO DE CANCELACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; PERMANECIENDO VIGENTE DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUSTENTACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXO 11 EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN

<p>Documentación que conforma el expediente técnico de los cursos impartidos y que deberá entregarse posteriormente a la terminación del curso en la Subdirección de Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.</p>		
<p>El expediente se entrega en un tanto en carpeta Lefort y en cd o memoria usb y debe contener:</p>		
Concepto	Contenido	Observaciones:
Portada	Fotografía (s), nombre del curso de capacitación, y/o proyecto, nombre de la Comunidad , Municipio y fecha en la que se impartió	La portada deberá tener el logotipo del DIF Nacional, DIF Estatal, el del Programa Salud y Bienestar Comunitario y de la empresa capacitadora
Agenda formativa del curso de capacitación	Descripción de actividades realizadas durante el curso de capacitación, incluye desglose de la capacitación por días y horarios de los temas, prácticas realizadas y material que se utilizó en cada actividad.	La agenda formativa debe llevar el nombre del curso de capacitación, objetivo general del curso, total de horas del curso, desglose de horas de teoría y de práctica, número de sesiones y desglosar por día y horas de cada tema: objetivo, actividades a desarrollar, materiales de práctica, técnicas de instrucción, material didáctico, mobiliario y equipo a utilizar y tipo de evaluación.
incluir el perfil del capacitador así como su curriculum e identificación oficial	Perfil acorde al tema de capacitación y curriculum general	En el perfil agregar nombre y firma del capacitador.
Manual del Participante	Copia del manual que se entrega al participante	Deberá contener el nombre de la capacitación, fecha de impartición, nombre y firma del instructor que impartió el curso de capacitación, la Comunidad y el Municipio donde se impartió.
Acta protocolaria de inicio de la capacitación	Deberá contener fecha y hora del acto protocolario de inauguración del curso de capacitación, lugar, comunidad y municipio, nombre del representante del grupo o de un integrante del mismo, nombre del instructor, periodo del curso de capacitación, horario en el que se impartirá, relación de personas que tomarán el curso (nombre, firma), fecha y hora del término del acto de inauguración, firma del representante del grupo o de un integrante del mismo y del instructor, sello de la Comunidad o Municipio.	El documento deberá ser llenado en original, con pluma (azul), sin tachaduras o enmendaduras y firmado por el representante del grupo o un integrante del mismo y el capacitador (las firmas deberán coincidir con la identificación oficial con fotografía)
Evidencia Fotográfica	Fotografías diversas del desarrollo del curso	Como mínimo 10 fotografías del inicio del curso, 10 intermedias y 10 del final del curso (productos terminados en su caso y de entrega de reconocimientos) en formato JPG

120

Listas de Asistencia	Lista diaria de los asistentes al curso (deberá llevar logotipos de DIF Estatal y de la empresa capacitadora, el nombre del curso, comunidad y municipio donde se impartió y la fecha del día que registraron la asistencia) (llenado con pluma azul sin tachaduras ni enmendaduras).	La listas de asistencia deberá ser diaria, en original, y firmada por el capacitador y por cada uno de los participantes (firmar con pluma azul las listas igual como firman en su identificación oficial con fotografía) y con el sello de la Comunidad o Municipio.
Copia de Credenciales Oficiales con fotografía, CURP y comprobante de domicilio	Copia de la Identificación oficial con fotografía, CURP en formato reciente y comprobante de domicilio, de cada uno de los participantes registrados en las listas de asistencia, estos documentos tiene que ser legibles	En caso de que algún participante no cuente con identificación oficial y/o comprobante de domicilio, deberá solicitar a la autoridad de la Localidad, constancia de que vive en la Comunidad y no cuenta con identificación oficial y/o comprobante de domicilio, dicha constancia deberá tener nombre, sello y firma de la autoridad que certifica.(dichos documentos deberán ser legibles al momento de la entrega)
Contrato de Aprendizaje	Contrato de aprendizaje por participante (firmas originales, llenado con pluma color azul, sin tachaduras ni enmendaduras). Deberá incluir nombre del participante, del curso, periodo del curso y fecha de realización del contrato de aprendizaje	Se entrega un contrato a cada uno de los participantes para su llenado y deberá firmarlo cada uno de ellos igual como firman en su identificación oficial con fotografía y con sello de la Comunidad o Municipio.
Formulario de evaluación de la Capacitación (Encuesta de evaluación del curso)	Requisitar una encuesta de evaluación por un representante del grupo (firma original de la persona que respondió la encuesta, llenado con pluma color azul, sin tachaduras ni enmendaduras).	Se entrega un formato de encuesta al representante del grupo o un integrante del mismo los participantes para el llenado en su totalidad (sin dejar respuestas en blanco) y deberá firmarla cada uno de ellos igual como firman en su identificación oficial y debe llevar el sello de la localidad.
Acta de Satisfacción	una acta de satisfacción llenado con pluma (firmas originales)	Firmada y llenada por el Representante del Grupo o un integrante del comité de Contraloría Social y avalada con nombre y firma del Capacitador igual como firman en su Identificación oficial y con el sello de la localidad
Lista de Entrega de constancias	Lista de las personas que recibieron la constancia del curso (firmas originales)	La lista de entrega de constancias debe ser en original, con el nombre de la comunidad, municipio, curso y periodo en que se impartió y fecha en que se entregan las constancias; Firmada por cada uno de los participantes (firmas igual a la Identificación oficial), avalada por el instructor y con sello de la localidad
Copia fotostática del diploma o constancia otorgado a cada participante	Deberá contener nombre del participante, nombre del curso, nombre de la comunidad y municipio donde se impartió el curso y fecha en que se impartió	El diploma o constancia deberá tener el logotipo del DIF Estatal y de la empresa capacitadora, y deberá contener la firma del Representante Legal de la Empresa capacitadora.

Evaluaciones	Se aplicarán 2 evaluaciones a cada uno de los participantes con preguntas relacionadas a la capacitación a impartir, incluir nombre y firma del participante, nombre y firma del capacitador, fecha de aplicación, nombre del curso, periodo en que se imparte, comunidad, Municipio, sello de la comunidad e indicar en la evaluación si es inicial o final	1er. evaluación el día que inicia la capacitación la 2a. evaluación al final del curso. Las evaluaciones deberán tener el mismo contenido, con la finalidad de verificar el avance del aprendizaje.
Incluir en cada manual, material y/o proyecto la siguiente leyenda:	"Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso con fines distintos a los establecidos en el Programa"	Considerar agregar a cada manual, material y/o proyecto que se entregue a los beneficiarios, la leyenda señalada en el concepto, ya sea esta de manera impresa, serigrafiada, etiqueta o engomado.
En la entrega de los proyectos comunitarios, deberá ser entregado original del recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios.	El recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios, con firma original del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, de un integrante del comité comunitario de Contraloría Social detallando el apoyo o proyecto recibido	El recibo de entrega de proyectos comunitarios. , deberá elaborarse en tres tantos, uno para ser entregado al DIF Estatal (original sin perforaciones), uno para el representante del grupo de desarrollo y uno para la empresa.
En la entrega del material y kit para los participantes se deberá anexar un recibo de entrega de insumos	El recibo tiene que contener la cantidad y la descripción de los insumos entregados, nombre del curso, fecha de impartición con firma original del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo.	El recibo, deberá elaborarse en tres tantos, uno para ser entregado al DIF Estatal, uno para el representante del grupo de desarrollo y uno para la empresa, todos con los logotipos del DIF Nacional, DIF Estatal y de la empresa que entregó el proyecto comunitario.

ANEXO 12 CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS

PROYECTO ANUAL DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2021						
TEMA DE CAPACITACIONES O PROYECTO PRODUCTIVO	No. DE HORAS CAPACITACION	No. DE PERSONAS A CAPACITAR O A BENEFICIAR	GRUPO DE DESARROLLO A CAPACITAR (COMUNIDAD)	MUNICIPIO	FECHA EN LA QUE SE DARAN LOS CURSOS O PERIODO DE ENTREGA DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	
PARTIDA 1.- PREEVENCIÓN DE ENFERMEDADES	30	34	LOS NOGALES	TOPIA	12/07/2021	16/07/2021
		25	EL CHICURAL	SAN DIMAS	19/07/2021	23/07/2021
		15	SAN GERARDO	LERDO	26/07/2021	30/07/2021
		15	SANTA ROSA	GRAL SIMON BOLIVAR	14/06/2021	18/06/2021
		15	LA ESPERANZA	GRAL SIMON BOLIVAR	02/08/2021	06/08/2021
PARTIDA 2.- INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO	40	31	MESA DE NAVARRO	OCAMPO	23/08/2021	27/08/2021
		15	BAJOS DEL PINTO	SANTIAGO PAPANQUIARO	30/08/2021	03/09/2021
PARTIDA 3.- PANADERIA Y REPOSTERIA	40	20	LA ROSILLA	GUANACEVI	22/11/2021	26/11/2021
		15	SAN MIGUEL DE PAPANQUIARO	SANTIAGO PAPANQUIARO	07/06/2021	11/06/2021
PARTIDA 4.- ELABORACIÓN DE DULCES ARTESANALES	40	15	SANTA ANITA	LERDO	28/06/2021	02/07/2021
PARTIDA 5.- ELABORACIÓN DE ARTESANIAS SWAROVSKI	40	15	SANTA ANITA	LERDO	15/11/2021	19/11/2021
PARTIDA 6.- COMPUTACION BASICA	30	15	AMACULI	TAMAZULA	25/10/2021	29/10/2021
PARTIDA 7.- TEJIDOS E HILAZAS	40	15	SAN JUAN	PUEBLO NUEVO	04/10/2021	08/10/2021
		15	LA OJEDA	TOPIA	14/06/2021	18/06/2021
		15	ORIENTE AGUANAVAL	GRAL SIMON BOLIVAR	11/10/2021	15/10/2021
		15	SAN RAFAEL	TEPEHUANES	18/10/2021	22/10/2021

PARTIDA CORTE CONFECCION PRIMER NIVEL	08.- Y	112	34	LOS NOGALES	TOPIA	14/09/2021	27/09/2021
PARTIDA TECNOLOGIAS DOMESTICAS	09.-	30	20	EL ALAMILLO	CUENCAME	07/06/2021	11/06/2021
			21	LA LUZ	DURANGO	09/08/2021	13/08/2021
			21	OJO DE AGUA DEL CAZADOR	DURANGO	16/08/2021	20/08/2021
PARTIDA FORMACION DE HABITOS PARA LA ALIMENTACION CORRECTA	10.-	30	15	ONCE DE MARZO (TRINCHERAS)	NUEVO IDEAL	08/11/2021	12/11/2021
PARTIDA CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO	11.-	42	30	IGNACIO VALENCIA (LOS ALAMITOS)	HIDALGO	09/08/2021	13/08/2021
			20	LA UNION	LERDO	20/09/2021	24/09/2021
			25	EL CHICURAL	SAN DIMAS	27/09/2021	01/10/2021
PARTIDA ELABORACION DE CONSERVAS	12.-	40	20	SAN GERARDO	LERDO	06/09/2021	10/09/2021
PARTIDA ORGANIZACIÓN COMUNITARIA	13.-	24	15	NARCISO MENDOZA	POANAS	03/08/2021	06/08/2021
			30	LA TEMBLADORA	CANELAS	10/08/2021	13/08/2021
			25	SAN ANTONIO DEL OJO SECO	CUENCAME	10/08/2021	13/08/2021
			19	ECHVERRIA DE LA SIERRA	DURANGO	08/06/2021	11/06/2021
			21	OJO DE AGUA DEL CAZADOR	DURANGO	13/07/2021	16/07/2021
			31	MESA DE NAVARRO	OCAMPO	20/07/2021	23/07/2021
			22	MORELOS (LOMA YERMO)(GRANJA)	TLAHUALILO	24/08/2021	27/08/2021
			34	LOS NOGALES	TOPIA	17/08/2021	20/08/2021
			15	LA UNION	LERDO	10/08/2021	13/08/2021
			16	LAS PINTAS	SAN DIMAS	08/06/2021	11/06/2021
			25	EL CHICURAL	SAN DIMAS	08/06/2021	11/06/2021
			15	ORIENTE AGUANAVAL	GRAL SIMON BOLIVAR	15/06/2021	18/06/2021
			15	LA ESPERANZA	GRAL SIMON BOLIVAR	15/06/2021	18/06/2021

			30	IGNACIO VALENCIA (LOS ALAMITOS)	HIDALGO	29/06/2021	02/07/2021
			15	SAN MIGUEL DE PAPASQUIARO	SANTIAGO PAPASQUIARO	22/06/2021	25/06/2021
			29	SAN DIEGO DE TENZAENS	SANTIAGO PAPASQUIARO	22/06/2021	25/06/2021
			21	LA LUZ	DURANGO	29/06/2021	02/07/2021
PARTIDA 14.- PROYECTO PRIMEROS AUXILIOS, CUIDADOS Y PREVENCIÓN DEL COVID-19	N/A	N/A		MESA DE NAVARRO	OCAMPO	16/08/2021	20/08/2021
				SANTA ROSA	GRAL SIMON BOLIVAR	12/07/2021	16/07/2021
				SAN DIEGO DE TENZAENS	SANTIAGO PAPASQUIARO	19/07/2021	23/07/2021
PARTIDA 15.- PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL (CON CAPACITACIÓN)	N/A	N/A		NARCISO MENDOZA	POANAS	23/08/2021	27/08/2021
				LA TEMBLADORA	CANELAS	20/09/2021	24/09/2021
				ECHVERRIA DE LA SIERRA	DURANGO	27/09/2021	01/10/2021
PARTIDA 16.- PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL (CON CAPACITACIÓN)	N/A	N/A		EL GATO DE ARRIBA	TEPEHUANES	01/09/2021	03/09/2021
PARTIDA 17.- ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO Y VENTA	N/A	N/A		EL CHICURAL	SAN DIMAS	04/10/2021	08/10/2021
PARTIDA 18.- PARQUE RECREATIVO COMUNITARIO	N/A	N/A		OJO DE AGUA DEL CAZADOR	DURANGO	06/09/2021	10/09/2021
PARTIDA 19.- PRODUCCIÓN DE CARNE Y DERIVADOS DEL CERDO	N/A	N/A		LAS PINTAS	SAN DIMAS	08/06/2021	11/06/2021
PARTIDA 20.- ELABORACIÓN PARA CONSUMO Y VENTA DE TORTILLA DE MAIZ	N/A	N/A		SAN ANTONIO DEL OJO SECO	CUENCAME	01/09/2021	03/09/2021