

		da por el capacitando con la transformación de patrones realizada en sesiones anteriores.	en la transformación de patrones						
14	5	Corte y confección de una prenda elegida por el capacitando con la transformación de patrones realizada en sesiones anteriores.	Poner en práctica los conocimientos obtenidos en la transformación de patrones	Corte y confección de una prenda	Patrones transformados, tela, entretela, hilo, botones o cierre	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, mesa de corte, burro de planchar, cinta de medir, tijeras, alfileres	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
14	2	Evaluación final y conclusiones	Obtener una idea clara de lo aprendido por cada capacitando	Control de calidad de la prenda confeccionada.	Prenda confeccionada en sesión anterior	Panel	N/A	N/A	Evaluación sumativa, prueba objetiva

1 4	1	Clau sura del curso	Despe dida y demo straci ón de trabaj os realiz ados	Montaje de una exposición de trabajos realizados y entrega de diplomas	N/A	N/A	N/A	N/A	Encuesta de satisfacción
--------	---	------------------------------	--	--	-----	-----	-----	-----	-----------------------------

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, kit de material para prácticas (regla t, regla l, tela para: blusa, pantalón y falda, cierres, botones, hilo de color de acuerdo a la tela, cinta de medir, tijeras, descosedor, alfileres, agujas de mano, agujas de máquina de coser, papel estraza, hilo de cono para remalladora), greda, bicolor, lápiz, pluma, goma borrador, sacapuntas, y libreta profesional.

* La tela proporcionada por el proveedor, será la necesaria para que cada participante elabore las prendas a la medida, descritas en la carta descriptiva.

* De igual manera el capacitador llevará y proporcionará a cada participante: material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (Incluye una máquina de coser por participante estas máquinas solo serán utilizadas en la capacitación no se quedan en la comunidad).

* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF estatal con la documentación e información contenida en el anexo 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, cubrebocas 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).

5.- CARTA DESCRIPTIVA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN ELABORACIÓN DE CONSERVAS

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN 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, introduccion, 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
	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
	Procesamiento de verduras en vinagre	El participante aplicará el método para realizar la	El Instructor expone y demuestra la técnica para	Manual del curso, hojas de maquina, h	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de	Formativa, evaluación mediante prueba

		conserva de verduras en vinagre	elaborar conservas de verduras en vinagre. El participante realiza la práctica	ojas 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			trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	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, estufon, 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, estufon, 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 y naranja	El participante aplicará el método para realizar la cristalización del higo, calabaza, chilacayote y naranja	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar dulce de higo, calabaza, chilacayote y naranja. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, h ojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Higos, calabaza, chilacayote 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
	4	Técnica para la conservación de frutas en almibar, mango, guayaba, durazno y piña	El participante aplicará el método para realizar la conservación de frutas en almibar de mango, guayaba, durazno y piña	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar la conservación de frutas en almibar del mango, guayaba, durazno y piña	Manual del curso, hojas de maquina, h ojas 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
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, h ojas 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	Manual del curso, hojas de maquina, h ojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación

			dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo					
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 equitativamente 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.

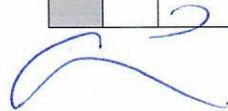
• La empresa capacitadora debera llevar al lugar donde se impartira la capacitacion, un kit sanitizante que incluya: tapete desinfectante, gel antibacterial, cubrebocas para entregar uno diario a cada uno de los participantes durante los dias que dure el curso, termometro digital para checar la temperatura y jabon liquido para manos (este material no es necesario que se deje en la comunidad) .

**6.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ**

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aprenderá conocimientos en la industrialización y comercialización del café logrando ejecutar sus tareas de forma más habilidosa y con un mejor conocimiento						
HRS. TEORIA	10	SESIONES: 5 DE 6 HRS.							
HRS. PRACTICA	20								
HRS. TOTALES	30								
DÍA	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	n/a
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva

	1	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de máquina y marcadores	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	*Prueba objetiva
1	3	Proceso de germinación de la semilla del café, selección y trasplante de las plántulas	Aprender las técnicas de germinación, selección de las plantas germinadas y el momento óptimo para realizar el trasplante	Los integrantes Aprenderán sobre este primer e importante proceso de la caficultura donde los granos son los protagonistas y la selección de las plantas germinadas son factores determinantes en la calidad, productividad, densidad y características de las plantas productivas.	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, semilla de café	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Plantación, cuidados, fertilización y mantenimiento de las plantas y árboles de café en el campo y tiempos de producción	Conocer factores importantes para el crecimiento y salud de los cafetales, sus cuidados específicos y tiempos de producción	El grupo aprenderá cuales son las condiciones necesarias para obtener una plantación adecuada y cuidados específicos para obtener una producción de calidad	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, plántula de café	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	3	Manejo integrado de plagas y enfermedades del café y su control	Conocer las plagas que amenazan y causan enfermedades del café y la formas de control más eficientes	El grupo aprenderá a identificar las plagas, las enfermedades y conocerá las diversas formas de control que se	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante

			que se pueden utilizar para su eliminación	pueden utilizar para enfrentar las plagas y enfermedades y lograr su eliminación,	libreta de apuntes				lista de cotejo
3	2	Tiempos y forma correcta de recolección y cosecha de la semilla de café	Aprender cuando es el momento óptimo de maduración para recoger la semilla y la forma correcta de recolección y cosecha	Los participantes aprenderán a conocer el tiempo de recolección y cosecha de las semillas de café de acuerdo al estado de maduración de los frutos, la altura del árbol, el número de plantas por hectárea, la edad del cafetal etc., y la forma correcta de hacerlo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante cuestionario o de opción múltiple
	2	Correcto secado del café	Aprender el proceso de secado y la correcta deshidratación de la semilla de café utilizando el sol o con secadores mecánicos.	Los participantes aprenderán el proceso de secado mediante la deshidratación de la semilla de café, para poder almacenarla el proceso se puede realizar utilizando el sol o con secadores mecánicos.	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante cuestionario o de opción múltiple
	2	Etapas y proceso del tostado y diversos tipos de molido del café	Conocer el proceso de tueste para obtener una tueste adecuado del grano y aprenderá cuales son los diversos tipos de molido del café	El capacitado aprenderá el proceso adecuado del tueste y la forma correcta y diversos tipos de su molienda	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



4	3	Uso adecuado de maquinaria para el procesamiento del café	Aprender a utilizar de forma correcta la maquinaria para el procesamiento del café *Despulpadora de café *Morteadora capacidad de café de 5 kg. *Molino para café, industrial *Selladora de pedal para embolsar café *Deshidratador solar	Los integrantes del grupo aprenderán a utilizar correctamente la maquinaria con la que cuentan en el taller para el procesamiento del café	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	3	Proceso e importancia del correcto empacado del café y tipos de empaque	Conocer la importancia que tiene un correcto empacado del café y el proceso a seguir para lograr una adecuada presentación y los diferentes tipos de empaque	Los integrantes del grupo aprenderán los diversos tipos de empaque y el correcto empacado del café y aprenderán la importancia que tiene un buen empacado para conservar la frescura del café, un eficaz almacenamiento y transportación del mismo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	3	Formas de comercialización del café	Conocer las diversas formas de comercialización del café y los aspectos que se	Los participantes aprenderán los aspectos que se deben tomar en cuenta para la comercialización	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

		deben tener en cuenta para comercializar el café y que sean exitosas en el mercado.	ón del producto y poderlo comercializar a un precio que pueda cubrir sus costos de producción y garantizar su subsistencia.	libreta de apuntes				
2	Formas de preparación del café y degustación	Aprender las diversas formas de preparación del café y degustación de las mismas	Los integrantes del grupo aprenderán diversas técnicas de preparación del café con el producto ya terminado y tendrán una grata degustación de las diversas preparaciones	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	N/A

• 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, termómetro digital para checar la temperatura y jabón líquido para manos (este material no es necesario que se quede en la comunidad)

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, así como el material e insumos necesarios para realizar cada una de las prácticas descritas en esta carta.

* El capacitador deberá llevar y dejar de manera definitiva todos y cada uno de los ingredientes, los insumos y materiales necesarios y suficientes para realizar cada una de las prácticas descritas en la capacitación.

• La empresa capacitadora instruirá a los asistentes al curso sobre el uso correcto de las máquinas que tienen en su taller para lograr un adecuado procesamiento del café.

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

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, 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



7.- CARTA DESCRIPTIVA DEL CURSO DE CAPACITACIÓN ELABORACIÓN DE PASTELES

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PASTELES					OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aprenderá las técnicas básicas de elaboración y decoración de pasteles para autoconsumo y venta.								
HRS. TEORÍA:	10	NUMERO DE SESIONES:	5 de 8 HRS, CADA UNA										
HRS. PRACTICA:	30												
TOTAL HRS. DEL CURSO:	40												
DIA	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO O 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	Diagnostica, mediante prueba objetiva				
	4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de diversos productos de pastelería	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 diferentes productos de pastelería, 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 identificará las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios y tipos de materias primas requeridos para la elaboración de diversos tipos de pasteles	El Instructor expone y muestra los equipos, herramientas, utensilios y tipos de materias primas, 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, etc.	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 pastel de naranja, pastel de chocolate, su	El participante operará maquinaria , herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pastel	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pastel de naranja, pastel de chocolate, su correcto horneado y su decoración	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

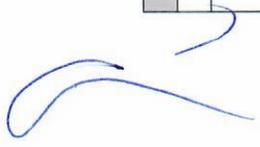
	correcto o horneado y su decoración	de naranja, pastel de chocolate, su correcto horneado y su decoración						
2	Técnicas y elaboración de betunes y fondant para decoración de los productos elaborados	El participante aprenderá a elaborar diversos tipos de betun y fondant (colores y sabores) para la correcta decoración de los productos elaborados	El Instructor expone y demuestra las formas de elaborar diversos tipos de betun y fondant para la correcta decoración de pastelería 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	Técnicas y elaboración de cremas, y merengues para relleno de los productos elaborados	El participante aprenderá a elaborar diversos tipos de rellenos para los productos elaborados	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar rellenos 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	Decoración de pasteles (diversas técnicas)	El participante aprenderá la correcta decoración de los pasteles (betun, frutas, fondant)	El Instructor expone y demuestra las técnicas y la utilización de los materiales para la correcta decoración de los pasteles. 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 la masa para la realización de cupcakes y pastel tronco navideño y su correcto hornado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de cupcakes y pastel tronco navideño, su correcto hornado y su decoración	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de cupcakes y pastel tronco navideño su correcto hornado y su decoración	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
	6	Elaboración de la masa para la realización de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto hornado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto hornado y su decoración	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto hornado y su decoración	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

7

		decoración	horneado y decoración						
2		Elaboración de la masa para la realización de Brownies y Chessecake y su correcto horneado y decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chessecake y su correcto horneado y decoración	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chessecake y su correcto horneado y decoración	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
5	6	Retroalimentación de todo lo aprendido en la semana, Reflexión final y conclusiones	Repasar todo lo aprendido en la semana y Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación



2	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participaci3n.	Evaluaci3n del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operaci3n y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participaci3n y exposici3n de productos elaborados	n/a	Panel y expositivas	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, l3piz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de pr3ctica de esta carta descriptiva.

En el curso se debe considerar para el desarrollo de la capacitaci3n, proporcionar al grupo de desarrollo, todos los materiales e insumos necesarios para realizar cada una de las instrucciones y pr3cticas desglosadas en la carta descriptiva como son:(azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevo, harina de trigo, harina de trigo integral, mantequilla pura de vaca, manteca vegetal, leche en polvo, royal, levadura, chocolate, coco, granillo, nuez, gragea, pasas, piloncillo, toupan, esencias de sabores, moldes, bandejas, cortadora, botes de litro, charolas, brochas, etc.); en sí, todos los materiales e insumos que serán utilizado para elaborar los diversos pasteles y su decoraci3n y para el desarrollo de la capacitaci3n, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitaci3n asimismo, llevar un tanque de gas de 30 kgs. Con gas (el tanque de gas con gas, no se queda en la comunidad, es para realizar las pr3cticas).

* El capacitador deber3 entregar el expediente t3cnico (de manera impresa y en formato electr3nico) a DIF Estatal, con la documentaci3n e informaci3n contenida en el anexo expedientes t3cnicos y actas de entrega recepci3n).

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitaci3n, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, así como la alimentaci3n 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 deber3 llevar al lugar donde se imparta la capacitaci3n, 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, term3metro digital para checar la temperatura y jab3n l3quido para manos (Este material no es necesario que se deje en la comunidad).

**8.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

NOMBRE DEL CURSO: PANADERÍA Y REPOSTERÍA			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará pan de harina y repostería en sus diferentes presentaciones para autoconsumo.						
HRS. TEORÍA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA		Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes					
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	2	Seguridad e higiene	El participante identifica 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	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

			adecuada a los clientes.					
4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de pan y repostería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	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	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

				tijeras para masa				
2	Elaboración de la masa para la realización de pan y repostería	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	El Instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pan y repostería	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas medidoras, bowl	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
2	elaboración de pan de dulce (concha)	El participante transformara la masa en pan dulce (concha)	El Instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina, agua o leche, azúcar, levadura, extracto de vainilla, manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno, batidora cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

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

4	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas, empanadas y pasteles)	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas y pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje, harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
5	6	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas, empanadas y pasteles)	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas y pasteles. El participante realiza la práctica	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
	1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.* Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación

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

• Debe incluir la entrega a cada uno de los participantes, de un kit de trabajo de manera definitiva, que contiene: manual del curso, lápiz, pluma, libreta profesional, goma y sacapuntas así como el material e insumos necesarios para realizar las prácticas descritas en esta carta.

* En el curso se debe considerar para el desarrollo de la capacitación, proporcionar al grupo de desarrollo, el siguiente material: azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevo, harina de trigo, harina de trigo integral, mantequilla pura de vaca, manteca vegetal, leche en polvo, royal, levadura, chocolate, coco, granillo, nuez, gragea, pasas, piloncillo, toupan, esencias de sabores, moldes, bandejas, cortadora, botes de litro, charolas, brochas, marcador de conchas; material que será utilizado para elaborar, bolillo, telera, conchas, donas, bisquets, galletas, empanadas y repostería, y para el desarrollo de la capacitación, proveer al grupo el material de práctica y didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación así como llevar un horno de coacción de 4 charolas, un tanque de gas de 30 kgs. Con gas (el horno y el tanque de gas no se quedan en la comunidad, son para realizar las prácticas).

* 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).

9.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará productos lácteos, aplicando las técnicas adecuadas para obtener un producto nutritivo, higiénico, y de buen gusto, para autoconsumo o para su comercialización.						
HRS. TEORIA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la leche en la elaboración de yogurt, cremas, dulces y otros productos similares.	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 (personales y comerciales) del procesamiento de la leche 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	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

2	Seguridad e higiene	El participante identificará las medidas de seguridad que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	1	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la leche	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, gotero, soporte universal, acidímetro, pipeta graduada, probeta graduada, vaso de precipitado, soplete, vaporera, tanque de gas con regulador, moldes varios y utensilios domésticos.	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
7	Recepción y análisis de la leche para procesamiento y elaboración de queso tipo Chihuahua	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para determinar el grado óptimo de acidez de la leche para su utilización y la elaboración de queso	El Instructor expone y demuestra la técnica para recibir y analizar la leche a utilizar y la técnica de elaboración de queso. El participante realiza la práctica.	Leche, acidímetro, cuchara, probeta, diversos recipientes y lo necesario para la producción de queso.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas, rotafolio y mesa de trabajo.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

			tipo Chihuahua.						
3	7	Elaboración de queso fresco, asadero y requesón.	El participante elaborará queso fresco, asadero y requesón.	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de queso fresco, asadero y requesón. El participante realiza la práctica.	Manual del curso, hojas de máquina, leche, parrilla, ollas y lo necesario para la producción de queso fresco, asadero y requesón.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa, evaluación mediante cuestionario o de opción múltiple
	1	Elaboración de yogurt	El participante elaborará yogurt, como derivado de la leche.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar el yogurt artesanal. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Leche, lactobacilo, espesante, fruta picada, azúcar	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	3	Elaboración de crema y queso crema	El participante elaborará crema y queso crema a partir de la leche.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar crema y queso crema. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Calcio, leche, cuajo y sal de ajo.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	5	Elaboración de dulce de leche (cajeta)	El participante elaborará cajeta de leche de vaca	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de cajeta dulce. El participante realiza la práctica	Leche, Azúcar, Glucosa, Canela, Bicarbonato o carbonato	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, Quemador, cazo de cobre, paleta de madera	Formativa, mediante lista de cotejo
5	6	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.*Ejec	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación

			ucción de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo					
2	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	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, para el desarrollo de la capacitación, proporcionar al grupo, todos los materiales, insumos, utensilios y equipo necesario a utilizar en la capacitación y que son necesarios para realizar cada una de las instrucciones y prácticas desglosadas en la carta descriptiva. De requerir la utilización de fuego, deberá llevar un tanque, soplete y parrilla con el gas necesario y suficiente para realizar las prácticas.

* Los productos que se elaboren en las prácticas se quedan en la comunidad y se reparten entre los integrantes de la capacitación, los utensilios y equipo que lleve el capacitador para realizar las prácticas no se quedan en la comunidad solo se utilizan durante 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).

**10.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
 INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO**

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos industrializados a partir de la carne de cerdo con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado.						
HRS. TEORIA		10	SESIONES: 5 DE 8 HRS.							
HRS. PRACTICA		30								
HRS. TOTALES		40								
NO DE SESIONES	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION	
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	n/a	
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva	
	1	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de máquina y marcadores	Rotafolio, Pintarrón, Sillas y mesas.	*Prueba objetiva	

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

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

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

• 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, termómetro digital para checar la temperatura y jabón líquido para manos (este material no es necesario que se quede en la comunidad)

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, así como el material e insumos necesarios para realizar cada una de las prácticas descritas en esta carta.

* El capacitador deberá llevar y dejar de manera definitiva todos y cada uno de los ingredientes y los insumos necesarios y suficientes para realizar cada una de las prácticas descritas en la capacitación (incluye un cerdo en pie creado en granja de más de 80 kg)

• La empresa capacitadora deberá llevar y proporcionar todos los materiales y el equipo necesario que se requiere utilizar en cada una de las prácticas a realizarse en la capacitación (cuchillo, pala, palanganas, tanque de gas con quemador, etc.), así como el material adicional necesario para impartir el curso. (Este material no se queda en la comunidad solo se utilizará para dar la capacitación)

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

* el traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitación, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, 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



**11.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PRODUCCIÓN Y VENTA DE LOS DERIVADOS DEL CERDO**

PRODUCCIÓN 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 (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIOS A BENEFICIAR	COMUNIDADES A BENEFICIAR
5	hembras de 40 kg raza landrace	3	San Dimas	Huachimetas de Arriba
1	macho de 40 kg raza landrace		San Dimas	Huachichiles
200 kg	de alimento balanceado		San Diego de Tenzaenz	Santiago Papasquiaro

* 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 lo 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), de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

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

**12.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO PRODUCCIÓN Y VENTA DE LOS DERIVADOS DEL CERDO CON
 CAPACITACIÓN**

FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO PRODUCCIÓN Y VENTA DE LOS DERIVADOS DEL CERDO CON CAPACITACIÓN		OBJETIVO GENERAL: fortalecer la economía familiar mediante la industrialización y venta de los productos derivados del cerdo.		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO S A BENEFICIAR	COMUNIDAD ES A BENEFICIAR
1	Sierra para carne y hueso de mesa fabricada en aluminio	1	San Dimas	Las Pintas
1	Molino para carne Eléctrico de 1 hp, Tamaño del disco 220, Tamaño de la navaja 110, Material Acero inoxidable, Producción por hora 360, Potencia 745 W			
1	Mesa de trabajo de polietileno 1.83 x 76 x 74			
1	Bascula digital capacidad 40 kg			
2	Tabla para picar 30 x 40 de polietileno de 1/2" de espesor			
2	Cuchillos de 8"			
1	Chaira de 10"			
2	Embudo para chorizo de acero inoxidable			
2	Charola rectangular de aluminio 35x50			
1	Vaporera # 34			
2	Colador redondo 8" de acero inoxidable			
1	Refrigerador automático 10 pies			
1	Licuada semi industrial Capacidad de 2L, Potencia 1800 W, Velocidad de rotación 3000 rpm			
1	Cazo de acero inoxidable de 50 l			
1	Soplete con Manguera para gas (10 mts) y regulador			
1	Tanque de gas de 30 kg (lleno)			
1	Pala de madera para el cazo			
1	Colador de 28 cm de diámetro x 12 de profundidad para carnisas			
1	Kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 lts, 5 mts de franela)			

*** Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar, con garantía de un año de la maquinaria eléctrica a partir de la entrega.**

* 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 del proyecto, la alimentación y el hospedaje corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos industrializados a partir de la carne de cerdo con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado.					
HRS. TEORIA		10	SESIONES: 5 DE 8 HRS.						
HRS. PRACTICA		30							
HRS. TOTALES		40							
Día	H R	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIAS DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	Sillas, mesas y rotafolio	n/a
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	Sillas, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva

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

		para realizar el producto Queso de Puerco.	elaborar Queso de Puerco. El participante realiza la práctica	hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especias, Químicos. Sal Nitro				o de opción múltiple
3	Elaboración de Chuleta Ahumada	El participante aplicará el método para realizar el producto de Chuleta Ahumada	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Chuleta Ahumada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especias, Químicos. Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario o de opción múltiple
3	Elaboración de Tocino	El participante aplicará el método para realizar la elaboración de Tocino	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar tocino. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Químicos, Condimentos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	4	Elaboración de manteca y carnitas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar manteca, carnitas y asientos. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, cazo, manteca, pala, químicos, Condimentos.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

	4	Elaboración de Morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El participante aplicará el método para la elaboración de morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Condimentos y especias	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
5	4	Elaboración de Cueritos y Patita en Escabeche	El participante aplicará el método para la elaboración de cueritos y patita en escabeche	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar cueritos y patita en escabeche. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Elaboración de carne adobada	El participante aplicará el método para la elaboración de carne adobada	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar carne adobada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guía de observación

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

• 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, termómetro digital para checar la temperatura y jabón líquido para manos (este material no es necesario que se quede en la comunidad).

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, así como el material e insumos necesarios para realizar cada una de las prácticas descritas en esta carta.

* El capacitador deberá llevar y dejar de manera definitiva todos y cada uno de los ingredientes, los insumos necesarios y suficientes para realizar cada una de las prácticas descritas en la capacitación (incluye un cerdo en pie de granja de más de 80 kg) , para la capacitación se requiere llevar el tanque con gas necesario para desarrollar la capacitación y no utilizar el destinado del proyecto.

* 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.

**13.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PRIMEROS AUXILIOS Y PREVENCIÓN DEL COVID -19 CON CAPACITACIÓN**

PROYECTO PRIMEROS AUXILIOS Y PREVENCIÓN DEL COVID -19- CON CAPACITACIÓN			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	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO
San Dimas	El Chicural	6	1	Baumanometro anaeroide campana con manguera y perilla en silicón reforzado con manómetro
Guanaceví	Las Pomas		1	Estetoscopio con manguera dual de silicón y campana doble con doble membrana y olivas con rosca
			1	termómetro infrarrojo para frente y mano
Canelas	La Tembladora		2	termómetro digital para lectura de temperatura oral y axilar
			1	oxímetro de pulso (dedo) profesional medico
Durango	Las Gueras		5 lts	Alcohol etílico de 96°
			10 lts	Gel antibacterial para manos
Tlahualilo	Amapolas		100	cubrebocas tricapa quirúrgico desechable
			1	bascula de piso digital con capacidad de 150 kg plataforma de cristal con apagado automático
Gral. Simon Bolivar	La Esperanza	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 del proyecto en la comunidad beneficiada, (los insumos del proyecto no se utilizarán en la capacitación).

* Además el proveedor realizará 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 30 de la capacitación inicio, intermedia y final.). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.

*El traslado del proyecto , la alimentación y hospedaje del capacitador corren a cuenta de la empresa capacitadora, el DIF estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos .

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS				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							
HRS. PRACTICA: 24									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 30				Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes					
# Ses	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO O 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, cañón de proyección, pintarrón, 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 cómo intervenir ante una situación de emergencia.	Manual de prácticas, lápiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Inyecciones, medicamentos y su aplicación	El participante conocerá el método y momento de aplicar inyecciones así como las generalidades y precauciones de los medicamentos	El instructor expondrá temas conceptuales y literarios sobre los métodos de aplicación de inyecciones y las generalidades que las personas deben saber acerca de su medicamento.	Manual de prácticas, lápiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Práctica sobre inyecciones y medicamentos	El participante realizará el método adecuado de aplicar inyecciones basado en lo aprendido y revisará y conocerá las presentaciones de los medicamentos utilizados comúnmente	El instructor expone la muestra acerca de los métodos antes aprendidos	Naranjas, geringas, guantes, alcohol, torundas, plumones permanentes, agua, medicamentos inactivos en diferentes presentaciones	Expositiva, práctica e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Mesas en forma de herradura	Práctica, 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 magnitud y el método de sutura básico.	Manual de prácticas, lápiz, plumones, libreta de apuntes y colores	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	3	Práctica sobre hemorragias y heridas	El participante aplicará los métodos y conceptos básicos aprendidos	El instructor expone y demuestra los métodos y conceptos aprendidos en este tema	Manual de prácticas, lápiz, plumones, libreta de apuntes, gasas, apósitos, agua, vendas de 3cm, tintura	Expositiva, práctica e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Mesas en forma de herradura	Práctica, evaluación mediante prueba objetiva

				roja,toalla/trapo					
	3	Suturas	El participante aprendera y conocerá los métodos de sutura básicos primarios así como su momento de aplicación	El instructor expondrá los conceptos básicos y métodos a utilizar en la realización de suturas	Manual de prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	2	Practica sobre suturas	El participante aplicará los métodos adecuados para realizar suturas	El instructor expone y demuestra los métodos 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, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluación 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 prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, 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 prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, 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 prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
	4	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo.	*Relatoria del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación

			dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo					
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. (no se debrerá utilizar el material del proyecto 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 se utilizara durante el tiempo que dure el curso, no es necesario que se deje en la comunidad).

**14.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DEL ORÉGANO CON
 CAPACITACIÓN**

INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DEL ORÉGANO		OBJETIVO GENERAL: Producir, dar un valor agregado y comercializar el oregano.		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO	PROYECTO S A ENTREGAR	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	maquina cribadora de orégano	1	Lerdo	La Unión
1	báscula digital con capacidad de 40 kg.			
1	cosedora para costal			
1	Máquina sellado de bolsa por calor300 Mm			
100	Costales de rafia, capacidad 50 Kgs			
100	Conos de hilo poliéster para cosedora de costales			

* Incluye por parte del proveedor, realizar en la comunidad beneficiada, la entrega e instalación del equipo que integra el proyecto, con garantía de un año a partir de la entrega y capacitación de tres días en el correcto manejo de la maquinaria y el mantenimiento preventivo de la misma para que los integrantes aprendan a utilizarla adecuadamente.

* 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, la alimentación y hospedaje de la o las persona (s) que entreguen el proyeto, corren a cuenta del proveedor, El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

**15.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
 PRODUCCIÓN Y VENTA DE HUEVO, CARNE Y HORTALIZAS**

PROYECTO PRODUCCIÓN Y VENTA DE HUEVO, CARNE Y HORTALIZAS			OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía de los integrantes de grupos de desarrollo con la producción y venta de huevo, carne y hortalizas	
MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS A ENTREGAR	CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO
San Luis del Cordero	San José del Refugio	3	180	Pollas de 6 semanas
Hidalgo	Ignacio Valencia (Los Alamitos)		20	Pollos de 6 semanas
Nazas	Colonia Las Adjuntas		10	Bebedores de 4 lts.
			120	Kgs. de alimento balanceado
			1	Gallinero de 5 x 5 mts. Elaborado con soportes de perfil tubular calibre 20, con malla ciclónica calibre 13, techado con láminas galvanizadas acanaladas calibre 26
			20	comederos de capacidad de 12 kgs
			1	Tinaco de 1100 lts. Con niple, válvula doble rosca, codo y flotador
			100	Mts. De manguera lisa calibre 35
			40	terminales de tubo de 16 mm
			200	Mts. De manguera con gotero a 30 cms.
			200	Grs. Semilla de perejil
			200	Grs. Semilla de rábano
			200	Grs. Semilla cilantro
			200	Grs. Semilla acelga
			200	Grs. Semilla lechuga
			200	Grs. Semilla espinaca
			200	Grs. Semilla brócoli
			200	Grs. Semilla coliflor
			200	Grs. Semilla apio
			200	Grs. Semilla jitomate

			200	Grs. Semilla tomate verde
			200	Grs. Semilla zanahoria
			200	Grs. Semilla col (repollo)
			200	Grs. Semilla calabacita
			200	Grs. Semilla chile poblano
			200	Grs. Semilla chile jalapeño
			200	Grs. Semilla cebolla
			10	charolas de almacigo de 92 cavidades
			25	Kgs. De sustrato pet most
			1	carretilla calibre 22 capacidad 5 ft (70 litros)
			1	pala grande, arillo metálico, fabricado en acero al carbono con recubrimiento galvanizado
			1	azadón con martillo para romper terrones y penetrar la tierra, forjado en una sola pieza de acero, con mango de madera y ancho de hoja de 8"
			1	talacho-pico, 5 lb, con mango de madera
			1	juego de jardinería de 4 piezas (1 trasplantador, 1 cuchara, 1 bieldo de 3 dientes y 1 cultivador, con longitud de mango de madera de 15", fabricados en acero al carbono)
			1	Aspersora con mochila de 10 lts.
			1	Hule para emplayar (rollo de 397 mts.)
			1	Microtunel de 5x3x2 mts.
			40	Mts. De malla ciclónica calibre 14 (1.75 mts. De altura por 69 mm.
			20	Perfil tubular 1 x 2 calibre 20 de 6 mts.

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado (gallinero y microtunel) en la comunidad beneficiada,

* 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). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos, la alimentación y hospedaje del capacitador corren a cuenta del de la empresa que impartirá el curso, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

