

**1.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL**  
**1.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL**

NOMBRE DEL CURSO: ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL			OBJETIVO GENERAL: Al finalizar el curso, la y/o el participante será capaz de organizar acciones en torno al desarrollo de su comunidad, en materia de alimentación, educación, salud pública, cultura y recreación, servicios públicos básicos y proyectos comunitarios, que transformen la realidad de su propia comunidad.							
HRS. TEORIA: 24		NUMERO DE SESIONES: 4 DE 6 HRS, CADA UNA								
TOTAL HRS. DEL CURSO: 24										
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
1	2	1. Encuadr e del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acuerdo reglas del curso, aplicación del contrato de aprendizaje, elaboración y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicación de diagnóstico	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación diagnóstica con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar	
2	6	2.- Organización, participación empoderamiento y liderazgo social, con los subtemas, autoestima, organización comunitaria, empoderamiento y liderazgo	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de analizar la importancia de convertirse en actores de su propio desarrollo a traves de la organización comunitaria.	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, presentación los objetivos de la actividad a desarrollar, práctica el árbol de nuestros logros, la firma de autografos, caminando juntos, el legado torres del desarrollo, estilos y métodos de liderazgo, conclusiones, revisión y resolución de dudas a cada uno de los participantes.	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisitado y libreta	expositiva, práctica, ejecución, discusión plenaria	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso	
3	2									

3	4	3.- Diagnóstico participativo de la comunidad y expectativas de mejora, con los subtemas planeación participativa, metodología de diagnóstico y análisis FODA	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar sus fortalezas y áreas de oportunidad que permitan mejorar su participación comunitaria	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo, identificación de problemática en la comunidad, análisis FODA, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores y libreta, formatos de diagnóstico participativo	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso
	4	4.- Elaboración del plan de acción para la comunidad y organización interna para su logro,.	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de formular un plan de acción para el mejoramiento de las condiciones de bienestar de su comunidad	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Se realizan varias prácticas sobre el tema para cerciorarnos si se comprendieron los mismos, se realizan en forma grupal, para propiciar la participación de todos los asistentes al curso
	2	5.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre		Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio

			aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

- \* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas.
- \* El capacitador llevará y proporcionará material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.
- \* El capacitador deberá entregar el expediente técnico (de manera impresa y en formato electrónico) a DIF Estatal, con la documentación e información contenida en el anexo expediente técnico y actas de entrega recepción.
- \* El traslado de los insumos y materiales que se 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



2.- 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. 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	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 identificara las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de pan y repostería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pizarrón o 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 tijeras para masa	Expositiva. interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
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 transformará la masa en pan dulce (concha)	El Instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina , agua o leche , azúcar , levadura , extracto de vainilla , manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno , batidora , cuchara , moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple	
	2	Elaboración de donas	El participante elaborará donas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las donas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. harina, leche, extracto de vainilla , levadura, olla , aceite vegetal, mantequilla , azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio , batidora , cucharas , olla , estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	4	Elaboración de mantecadas	El participante elaborará mantecadas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Harina ,leche ,azúcar, vainilla , mantequilla , aceite , sal ,polvo para hornear , capucillos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de polvorones	El participante elaborará polvorones	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de polvorones. El participante realiza la práctica	harina, manteca vegetal , polvo de hornear ,azúcar ,azúcar glass, huevos, vainilla	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno , batidora , cuchara , moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura Quemador, cazo de cobre, paleta de madera	Formativa, mediante lista de cotejo



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

1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y 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, toupán, escencias de sabores, moldes, bandejas, cortadores, 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 cocción 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.



### 3.- CAPACITACIÓN ELABORACIÓN DE ARTESANIAS DE MADERA

<b>NOMBRE DEL CURSO:</b> ELABORACIÓN DE ARTESANIAS DE MADERA		<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Al término de la capacitación, el participante conocerá, aprenderá a usar y operar apropiadamente los equipos y las distintas herramientas manuales y eléctricas de carpintería teniendo en cuenta la higiene y la seguridad personal identificará los tipos de madera según su calidad y densidad estructural; todos los materiales y técnicas de corte y acabados necesarios que son utilizados para diseñar, fabricar o reparar artesanias de madera, así como de sus derivados y aprenderá como elaborar los diferentes presupuestos de las piezas que se han trabajado.							
<b>HRS. TEORIA:</b> 10		<b>NUMERO DE SESIONES:</b> 5 DE 7 HRS, CADA UNA							
<b>HRS. PRÁCTICA:</b>		25 HRS							
<b>TOTAL HRS. DEL CURSO</b>		98 HRS							
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1 5	Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso, reglas de operación, contrato de aprendizaje y	Manual del curso, gafete, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva, lectura comentada	Rotafolio, Hojas de rotafolio, marcador de pintaron.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación

				entrega de materiales					
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar un examen personal inicial escrito para conocer que conocimientos tiene del curso	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante cuestionario
1	2	Seguridad e higiene	Conocimiento y aplicación de las medidas de seguridad para evitar accidentes en el trabajo, aseo y mantenimiento del área de trabajo	Comprensión de medidas de seguridad en el área de trabajo, comprensión de la higiene en el área de trabajo preparar el lugar de trabajo según las actividades a realizar cumpliendo siempre con las normas de seguridad e higiene	Manual del curso,	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva
1	1 5	Equipo, herramientas y materiales	Conocimiento del equipo, las herramientas y materiales indispensables para el diseño y fabricación de muebles	Observación directa de los elementos a utilizar y reconocimiento básico de las herramientas y materiales y el correcto almacenamiento o los mismos recordando siempre que el cuidado y conservación de los equipos garantiza el buen desarrollo de su trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Equipo, herramientas y materiales de trabajo que se utilizan en la carpintería	Formativa, mediante prueba objetiva
1	1	Materias primas (diferentes tipos de madera, defectos, características y usos) y en que muebles se pueden utilizar	Conocimiento de los diferentes tipos de madera y su clasificación	Conocer los diferentes tipos de madera, identificar maderas blandas y maderas duras sus características, defectos y usos e identificar que muebles se pueden	Muestrario con los diferentes tipos de madera y sus aplicaciones	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva

				elaborar según su tipo					
2	7	Elaboración de juguetes de madrea	Elaborar juguetes de madrea como son carritos, camiones, trompos, yoyo etc.	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	rotafolio y pizarrón	Formativa, mediante prueba objetiva
3	8	Elaboración de artículos de cocina	Elaborar articulos de cocina como son tablas de picar, rodillo, cucharas, palas, prensa tortillera etc.	El participante conocerá como está conformado un tronco y las formas de cortar un tronco para obtener tablas distintas, y las medidas comerciales según las tablas o vigas, conocerá el correcto secado de la madera para prevenir deformaciones, aprenderá como utilizar la madera que contenga nudos y fisuras y como subsanarlas	Manual del curso y muestrario de materiales	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
4	8	Elaboración de adornos	Elaborar adornos como son porta llaves, porta retratos, cortineros,	Practicar como Crear presupuestos, estos son indispensable para obtener un grado constante de crecimiento y tener el conocimiento real de sus gastos y ganancias	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	Sillas, mesas, rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante cuestionario



5	3	Acabado y barnizado de los productos	Barnizar los productos elaborados	Aprender los métodos y técnicas de cada uno de los temas expuestos por el capacitador y continuar con la conformación de la elaboración de la base para cama poniendo en práctica los conocimientos adquiridos	Toda la herramienta necesaria para realizar las prácticas de cada tema	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
5	2	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de 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 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.

\* Todos los muebles que se elaboren en la capacitación serán entregados al grupo de desarrollo

\* 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 este gasto.

#### 4.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO

<b>NOMBRE DEL CURSO: CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO</b>			<b>OBJETIVO GENERAL:</b> AL TERMINO DEL CURSO EL CAPACITANDO EFECTUARÁ CORTES DE CABELLO A GRADOS, DAMAS, CABALLEROS Y NIÑOS, ASÍ COMO PEINADOS PARA DAMA Y CABALLERO.
HRS. TEORIA	8	SESIONES: 5 DE 8 HRS.	
HRS. PRACTICA	32		
HRS. TOTALES	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	Integración del grupo	Inauguración Presentación instructor Presentación curso Actividades en general Expectativas Ajuste expectativas Reglas de operación Reglas de participación *Contrato de aprendizaje *Objetivos y propósitos del curso *Beneficios del curso	Libreta y pluma	Expositiva y lluvia de ideas	Hojas de maquina Marcadores Hojas de rotafolio	Rotafolio Pintarrón Sillas Mesas	N/A
	1	*Evaluación diagnóstica	*Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	*Aplicación de examen escrito	*Fotocopia del examen	Expositiva	Formato	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
	2	*Seguridad e higiene	*Que el alumno aplique las normas de seguridad e higiene adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
1	3	*Introducción al tema	*El alumno conocerá detalladamente los tipos de cabello y cortes básicos	*Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Libreta	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	*Prueba objetiva
2	8	*Diferentes cortes para dama	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes en	Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Tijeras *Capa *Bata	*Expositiva	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas	Prueba objetiva

			mujeres en cabellos cortos y largos		*Atomizador *Mariposas			*Tocador *Espejos	
3	8	*Diferentes cortes en cabello para niño y caballero	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes de niños y caballeros a máquina o tijera	*Expositiva- dialogo- discusión, realizar ejercicios de aplicación y teorías	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello delineaadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	*Prueba objetiva
4	8	*Cortes de cabello grafilados y texturizados	*El alumno apreciara los diferentes cortes con tijera dentada, a navaja y texturizados	*Expositiva-dialogo- discusión, realizar ejercicios de aplicación y teorías	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas *Tijeras dentadas *Navaja	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineador a *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	*Prueba objetiva *Lista de cotejo
5	4	*Prácticas de cortes de dama, caballero y niño	*El alumno practicara los cortes aprendidos	*Realizar ejercicios de aplicación	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de máquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineador a *Rotafolio *Pintarrón	*Lista de cotejo
	4	Exposición y clausura del curso	Mostrar la práctica adquirida	Invitar modelos para realizar cortes específicos	Manual, tijeras, capa, bata, atomizador, mariposas, navaja	n/a	n/a	Máquina de corte de cabello *delineador a	n/a

\* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas.

\* El capacitador entrega a cada uno de los participantes, un kit de manera definitiva que contiene: tijeras para corte de cabello, tijeras de degrafilado, capa para corte, atomizador, peine, pinzas, bata, mariposas para el cabello, brocha y talco.

\* La empresa responsable de impartir el curso, deberá de llevar y proporcionar todo el material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.

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

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

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

2	Generalidades sobre la elaboración de conservas	El participante conocerá el concepto de la conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento y conservación de frutas y hortalizas como son aprovechar los excedentes de productos, evitar pérdidas o desperdicios, y utilizar las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas y rotafolio	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	Métodos de conservación	El participante identificara los diferentes métodos de conservación de frutas y hortalizas	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de conservación, como son el calor, la refrigeración, las salmueras, la adición de azúcar, acidificación, fermentación y secado. El participante identifica las diferencias y similitudes de todos ellos.	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Introducción para el procesamiento de frutas y hortalizas	El participante reconocerá la importancia de contar con factores adecuados para el procesamiento	El Instructor expone acerca de los diferentes factores que inciden para llevar a cabo una buena operación en el procesamiento de las conservas, como son la calidad de la materia prima, la higiene de la preparación y las técnicas utilizadas en el procesamiento.	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	Procesamiento de verduras en vinagre	El participante aplicará el método para realizar la conserva de verduras en vinagre	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de verduras en vinagre. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, verduras	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

				varias solas o combinadas; cebolla; ajo, vinagre casero, vinagre de manzana; hierbas de olor: hojas de laurel, orégano y tomillo; aceite comestible			tablas, frascos, cuchillos etc.		
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	pintarron o pizarron, 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 multiple	
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	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción multiple
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, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Higos, calabaza,	Expositiva demostrativa	pintarron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				chilacayote y naranja, azúcar, agua, etc.			frascos, cuchillos etc.		
5	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, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. mango, guayaba, durazno y piña, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El participante aplicará el método para realizar la deshidratación de frutas, hortalizas y plantas de olor	El Instructor expone y demuestra la técnica para deshidratar frutas, hortalizas y plantas de olor. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, Diferentes frutas y hortalizas	Demostrativa	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, mediante lista de cotejo
	1	Reflexion final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, asi como realimentarlos.	*Relatoria del Instructor, respecto del contenido del cursos completo y el impacto que tendra en su vida personal. *Exposicion de cada participante.*Ejecucion de dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintaron o pizarron, rotafolio	Sillas y mesas	Sumativa mediante Guia de observacion
	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participacion y exposicion de productos elaborados	Evaluacion del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operacion y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participacion y	n/a	Panel y expositivas	n/a	Sillas, mesas y productos elaborados	N/A

				exposición de productos elaborados					
--	--	--	--	------------------------------------	--	--	--	--	--

\* 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 deberá llevar todos los insumos necesarios para realizar la capacitación ( los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

• La empresa responsable de impartir el curso, deberá llevar los insumos, mobiliario y equipo necesario requerido para impartir la capacitación (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 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.

**6.- 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 SES.	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIAL ES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIA L DIDACTICO	MATERIAL Y EQUI PO 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 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
2	4	Industrialización	: El participante reconocerá los	El Instructor expone acerca de los principales métodos de conservación,	Manual del curso, hojas de máquina,	Expositiva. Interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y	Formativa, evaluación mediante

		principales métodos de conservación e industrialización del Cerdo	aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	hojas de rotafolio marcadores , lápiz y libreta de apuntes	lluvia de ideas		mesa de trabajo	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. Especias, 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 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. Especias, 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

<b>4</b>	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	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
	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
<b>5</b>	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	El Instructor expone y demuestra la técnica para realizar carne adobada. El	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas , mesas , tablas, cuchillos, refractarios	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

		elaboración de carne adobada	participante realiza la práctica	rotafolio marcadores , lápiz y libreta de apuntes, especias, Condimentos y vinagre			, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	
1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo s.	*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

\* 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 a 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 criado en granja de más de 80 kg) ( los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

• 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 (cazo, pala, cuchillos, tablas para picar, palanganas, tanque de gas con gas, 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



7.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN  
TECNOLOGÍAS DOMESTICAS

NOMBRE DEL CURSO: TECNOLOGIAS DOMESTICAS				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos de limpieza como jabón líquido, cloro, shampoo etc.						
HRS. TEORICA	6			SESIONES: 5 DE 8 HRS.						
HRS. PRACTICA	24									
HRS. TOTALES	30									
N O. DE SESIONES.	H R	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MATERIAL Y EQUIPO A UTILIZAR	TIP O DE EVALUACION	
1	1	Encuadre del curso	Integración del grupo	Inauguración Presentación instructor Presentación del curso Actividades en general Expectativas Ajustes expectativas Reglas de operación Reglas de participación Contrato de aprendizaje Objetivos y propósitos del curso Beneficios del curso	Libreta y pluma	Expositiva y lluvia de ideas	Hojas de máquina, marcadores y hojas de rotafolio	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	N/A	
1	1	Evaluación diagnóstica	Conocer el grado de dominio del objetivo general del curso	Desarrollar la aplicación de exámenes por escrito	Fotocopia del examen	Expositiva	Formato	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	Prueba objetiva	
1	2	Seguridad e higiene	Que el alumno aplique las normas de seguridad adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar	Lectura comentada	Manual	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	N/A	
1	2	Introducción al tema	El alumno conocerá detalladamente los tipos de producto y formulas a elaborar	Exposición del instructor, demostración y lectura	formulas	Expositivas y demostrativas	Hojas de máquina, marcadores	Rotafolio, pintarrón, sillas y mesas	N/A	

			así como las ventajas de su comercialización						
2	6	Elaboración de Jabón líquido y cloro	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotaje
3	6	Elaboración de pinol, fabuloso y gel antibacterial	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotaje
4	6	Elaboración de crema para manos, shampoo crematizado y pasta dental	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotaje
5	4	Elaboración de gel fijador y acondicionador	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotaje
5	2	Clausura y demostración de los productos elaborados	Realizar la clausura de la capacitación, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias	Demostración del producto y entrega de constancias	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

\* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: 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 a todos y cada uno de los integrantes los insumos necesarios y suficientes para realizar cada una de las prácticas descritas en la capacitación. ( los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

• 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 (cazo, pala, cuchillos, tablas para picar, palanganas, tanque de gas con gas, 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



8.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN  
FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA

DIA		HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
<b>NOMBRE DEL CURSO: FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA</b>			<b>HRS. TEORÍA: 10</b>			<b>NÚMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA</b>			<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Al terminar el curso el participante será capaz de tomar la decisión de elegir cual es la mejor opción de alimentación de acuerdo a las necesidades de cada uno de ellos, cambiando los hábitos que se tienen arraigados para convertirlos en dietas balanceadas, variadas y equilibradas.		
			<b>HRS. PRÁCTICA: 30</b>								
			<b>TOTAL HRS. DEL CURSO: 40</b>								
1	1		Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada.	pintarrón y plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación	
1	2		Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Teórica, prueba objetiva.	
1	2		Concepto de hábitos saludables	Formar un concepto que describa el significado de un hábito saludable.	Preguntar-escuchar la opinión de los participantes para conocer qué idea tienen sobre un hábito alimentario	Hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de	Expositiva, lluvia de ideas, presentación de PowerPoint, construcción de conocimiento grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva	

					apoyo y manual del participante				
1	3	Importancia de los hábitos alimentarios	Conocer la información sobre la importancia de tener hábitos alimentarios saludables.	Describir una alimentación adecuada, tomando en cuenta la cantidad y calidad de los alimentos.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	expositiva, sesión grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	3	formula como es una dieta sana	Conocer que comidas se pueden hacer durante todo el día y en qué cantidades.	Determinar las características de una dieta sana y la distribución de nuestras comidas a lo largo del día, según las actividades de las personas.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	exposición, preguntas generadoras, ejercicios	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	3	enfermedades y trastornos relacionados con la nutrición	conocer cuáles son las enfermedades por exceso de alimentos y las enfermedades causadas por déficit de alimentos	Analizar cuáles son los trastornos que se engloban en una mala alimentación.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Exposición sobre las enfermedades más relevantes que se engloban en una mala alimentación, ya sea con un consumo de alimentos en exceso o cuando le hace falta alimentos.	hojas rotafolio, plumones, computadora	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
2	1	plato del bien comer	Conocer en qué cantidad se puede consumir cada uno de los alimentos de acuerdo a lo establecido con nuestro plato.	Identificar cuáles son los principales componentes de los grupos alimenticios.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	expositiva y con dinámicas de comprensión	plato del bien comer, hoja rotafolio, plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

2	1	grupos alimentarios - cereales y féculas - fibras - frutas y verduras - alimentos de origen animal - grasas y lípidos - el agua	Conocer la importancia que tienen cada uno de los grupos alimenticios de nuestra vida, así como destacar en que forma nos afectan al no consumirlos.	Definir los conceptos más importantes de nuestros grupos alimenticios.	hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Expositiva, ejercicio y preguntas generadoras.	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	2	fast food (comida rápida) refrescos y golosinas	Conocer cuál es la comida rápida y establecer cuáles son los principales riesgos que tenemos al consumir este tipo de comida.	Consecuencias de las comidas rápidas y conocer las comidas altas en grasas.	Video, rotafolio, pizarrón, plumones, manual del participante, presentaciones y sonidos.	Expositiva de comprensión grupal.	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	3	Pirámide de actividad física e importancia de la actividad física.	Conocer cuáles son las actividades que se deben de realizar para tener una buena condición física y sobre todo una buena salud.	realizar ejercicio	Rotafolio, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	Lluvia de ideas, ejercicios diarios y evaluación de la comprensión.	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	3	decálogo de una vida saludable	Conocer cuáles son los 10 puntos más importantes para seguir una vida saludable, mediante una recopilación de información ya establecida.	retroalimentación de temas	Rotafolio, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	dinámicas distracción y comprensión	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
4	3	funcionamiento del aparato digestivo	Reconocer los daños que puede experimentar el aparato digestivo con el abuso en el consumo de alimentos dañinos al organismo.	exposición del tema	Rotafolio, pintarrón, plumones, manual del participante, presentaciones, sonidos y ejercicios.	expositiva, sesión grupal	poster del cuerpo humano, video	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

4	5	elaboración de alimentos combinados con soya	aprender a elaborar alimentos económicos sanos y nutritivos	fomentar el consumo de alimentos económicos, práctica de elaboración de platillos	Parrilla de gas, tanque de gas, soya, agua, Jamaica, semilla de chía, arroz, ollas, sartenes, tablas de picar, Cuchillos, jarras para agua, frutas y verduras.	Expositiva, ejercicio y preguntas generadoras.	manual del curso, lápiz, pluma, libreta, colores	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	práctica
5	5	beneficios y perjuicios en el consumo de productos light, naturales, transgénicos orgánicos e integrales	Reconocer la condición de alimentos naturales, orgánicos, integrales transgénicos y light y su repercusión en el consumo.	exposición del tema	video y producto con estos contenidos	expositiva y demostrativa	Manual del participante , rotafolio , pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
5	3	Evaluación final	evaluar los conocimientos adquiridos durante el curso	evaluación práctica sobre los conocimientos adquiridos durante el curso	Frutas, verduras, agua, semilla de chía.	expositiva	formato de examen	parrilla de gas, tanque de gas, ollas, sartenes, cucharas, cuchillos, jarras para agua	práctica

• Se entregara de manera definitiva a cada uno de los integrantes del grupo manual del curso: pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas.

• El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva al grupo de desarrollo, que contiene: frutas, verduras, cereales, leguminosas, alimentos de origen animal (huevo, carne, leche, etc.), azúcar, especias, aceite comestible, desechables entre otros (se requieren todos los insumos necesarios para preparar los alimentos el día en que reciban la enseñanza, así como para que los integrantes del grupo realicen la preparación de los platillos el último día para la exposición. se solicita que los insumos sean de calidad y las cantidades suficientes para que todos y cada uno de los asistentes a la capacitación alcancen a realizar las prácticas y recibir equitativamente los productos terminados.

• La empresa capacitadora deberá llevar, licuadora, batidora, palanganas, ollas, sartenes, cuchillos, cucharas, tablas, mesa de trabajo, estufón, tanque de gas de 30 kgs, con el gas necesario a utilizar para realizar todas las practicas que se harán en la comunidad, en fin, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (este material no se queda en la comunidad solo se utilizara para dar la capacitación).

\* 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

\* 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.

9- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN  
CORTE Y CONFECCION PRIMER NIVEL

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN	
<b>NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCION PRIMER NIVEL</b>	
<b>HRS. TEORIA: 25</b>	<b>NUMERO DE SESIONES: 14 DE 8 HRS, CADA UNA</b>
<b>HRS. PRÁCTICA:</b>	<b>87 HRS</b>
<b>TOTAL HRS. DEL CURSO</b>	<b>112 HRS</b>
<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Al terminar el curso el capacitando tendrá los conocimientos teóricos prácticos en la transformación de patrones para la confección de diferentes tipos de prendas como: blusas, faldas y pantalones para dama, niño y niña.	

DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Pizarrón y gis.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
1	1.5	Seguridad e higiene	Conocimiento y aplicación de las medidas de seguridad para evitar accidentes en el trabajo, aseo y mantenimiento del área de trabajo	Comprensión de medidas de seguridad en el área de trabajo, comprensión de la higiene en el área de trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva
1	3	Equipo y herramientas básicas	Conocimiento del equipo y las herramientas básicas indispensables para el trazo y la confección de prendas	Observación directa de los elementos, conocimiento de la máquina de coser, conocimiento de los aditamentos de la máquina de coser	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Máquina de coser familiar y equipo básico para corte y confección. Mesa de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
1	1.5	Materias primas	Conocimiento de las telas, entretelas, forros, cremalleras y otros.	Observación directa de muestrarios	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Muestrarios de telas y otros materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva

2	2	Relaciones humanas y retroalimentación de los temas anteriores.	Fomentar la cordialidad y atención durante el desarrollo del curso y en relaciones laborales futuras, reforzar el aprendizaje de los capacitados a través de la colaboración en equipo	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Corrillos	hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores	rotafolio y pizarrón	Formativa, mediante prueba objetiva
2	2	Toma de medidas	Aprenderá la técnica para la toma correcta de medidas	Tomar medidas a los compañeros de equipo.	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Corrillos	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
2	4	Trazo básico para cuerpo de blusa	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección del cuerpo de una blusa para dama y niña	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesa de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
3	4	Trazo básico para manga	Realizará el trazo del patrón básico para confeccionar mangas.	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	Mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
3	4	Corte de una blusa básica	Aplicará las técnicas correctas para cortar una blusa utilizando los patrones elaborados anteriormente.	Acomodo de patrones en la tela. Traslado de pinzas y marcas a la tela. Corte de la tela.	Tela, tijeras, alfileres, carretilla, papel carbón para costura y patrones.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas.	Mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
4	8	Técnicas de costura	Realizará los diferentes tipos de costura en máquina y a mano.	Costura recta, costura en curvas, pespunte para fruncir, remallado, hilvanado, puntada de bastilla y ojales	Hilo, aguja y recortes sobrantes de tela.	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

5	8	Confección de blusa básica	Aplicará las técnicas de confección para una blusa básica.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
6	3	Trazo básico para falda	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de una falda básica.	Práctica individual de la realización del patrón.	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
6	5	Confección de falda	Aplicará las técnicas de confección para una falda básica.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
7	3	Confección de falda	Aplicará las técnicas de confección para una falda básica.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
7	2	Trazo básico para pantalón de dama.	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de un pantalón para dama.	Práctica individual de la realización del patrón	Cartoncillo, lápiz, escuadra de corte y cinta de medir.	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Mesas de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
7	3	Confección de pantalón	Aplicará las técnicas de confección para un pantalón para dama.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
8	8	Confección de pantalón	Aplicará las técnicas de confección para un pantalón para dama.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
9	3	Lectura de figurín: partes que componen la prenda	Identificación de las transformaciones necesarias para realizar diferentes tipos de prendas	Interpretación de figurines	Figurines papel y lápiz	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	mesa de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

9	5	Transformaciones para diferentes modelos de blusas (teoría y práctica) escotes, pinzas y cortes	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de blusas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
10	4	Transformaciones para diferentes modelos de blusas (teoría y práctica) escotes, pinzas y cortes	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de cuellos	Elaboración de patrones	papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
10	4	Transformaciones para diferentes tipos de faldas (teoría y práctica) con tablonos, de cuchillas, con godet, de campana, circular	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
11	4	Transformaciones para diferentes tipos de faldas (teoría y práctica) con tablonos, de cuchillas, con godet, de campana, circular	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
11	4	Transformaciones para diferentes tipos de pantalones (teoría y práctica) rectos, entubados, con campana,	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de pantalones.	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

		con bolsas, vaqueros							
12	8	Transformaciones para diferentes tipos de pantalones (teoría y práctica) rectos, entubados, con campana, con bolsas, vaqueros	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de pantalones.	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
13	8	Corte y confección de una prenda elegida por el capacitando con la transformación de patrones realizada en sesiones anteriores.	Poner en práctica los conocimientos obtenidos en la transformación de patrones	Corte y confección de una prenda	Patrones transformados, tela, entretela, hilo, botones o cierre	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, mesa de corte, burro de planchar, cinta de medir, tijeras, alfileres	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
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
14	1	Clausura del curso.	Despedida y demostración de trabajos realizados	Montaje de una exposición de trabajos realizados y entrega de diplomas	N/A	N/A	N/A	N/A	Encuesta de satisfacción

- \* 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

**10.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN  
CORTE Y CONFECCION TERCER NIVEL**

NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCION TERCER NIVEL									
HRS. TEORIA: 25		NUMERO DE SESIONES:14 de 8 hrs. cada una		OBJETIVO GENERAL: Al termino del curso, el participante: elaborará, vestido de novia, vestido de 15 años, vestido de primera comunión, vestido de presentación, traje sastrer y vestido de coctel a partir de trazos básicos, bordar aplicaciones, siguiendo las normas de seguridad e higiene establecidas.					
HRS. PRACTICA: 87									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 112 hrs									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO O EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	encuadre del curso	motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales	hojas y lápiz, libretas de apuntes	expositiva lectura comentada	papel, marcadores, lápiz, cinta adhesiva, gafetes, manual, pizarrón, borrador, libreta, pluma	20 sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	observación
1	2	evaluación diagnóstica	conocer el grado de conocimientos del curso	presentar examen escrito	examen	expositiva	formato	20 sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	teórica, prueba objetiva

1	2	principios básicos de seguridad e higiene en el taller de corte y confección	aplicar las medidas de seguridad e higiene en el mantenimiento y manejo de la máquina de costura recta y sobrehiladora	identificar reglas de seguridad, aplicar reglas de seguridad e identificar materiales	manual, libreta, lápiz pluma	demostración	papel, marcadores, lápiz, cinta adhesiva, gafetes, manual, pizarrón, borrador, libreta, pluma	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	ejecución, demostración y técnica expositiva
1	3	ejercicio para bordar a mano	aprender a bordar a mano	bordar en aplicación o directo en la prenda que se va a bordar	aplicaciones de encaje, chaquira, lentejuela agujas para chaquira	expositiva	agujas especiales para bordar, tijeras, hilo al color, cinta métrica alfileres, lentejuela, chaquira, canutillo perla	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
2 Y 3	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de novia (trabajo en equipo)	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entretela	práctica	Regla "L", regla de sastrero y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
4 Y 5	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de XV años	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entretela	práctica	Regla "L", regla de sastrero y francesa, cinta métrica. papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
6 Y 7	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de primera comunión	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entretela	práctica	Regla "L", regla de sastrero y francesa, cinta métrica. papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución

8 Y 9	16	Elaboración de trazos y plantillas, transformación para su confección.	cortar y confeccionar vestido de presentación	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteleta	practica	Regla "L", regla de sastrre y francesa, cinta metrica.papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
10 Y 11	16	elaboración de trazos y plantillas, transformación de traje sastrre	cortar y confeccionar traje sastrre	indicar la manera de unir las piezas, dar acabados hacer bastilla, colocar botones, quitar hebras, hacer ojales y planchar	papel revolución ,bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteleta	práctica	Regla "L", regla de sastrre y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
12 Y 13	16	elaboración de trazos y plantillas y transformación de vestido de coctel	cortar y confeccionar vestido de coctel	mostrar la manera de unir las piezas de esta prenda, dar acabados (poner botones, hacer bastillas, ojales quitar hebras y planchar)	papel revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entreteleta	práctica	Regla "L", regla de sastrre y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.	20 sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
14	6	evaluación final	reafirmar los conocimientos del curso	presentar examen escrito	examen	expositiva	formato	20 sillas, escritorio y mesas en herradura , rotafolio	demostrativa expositiva y ejecución
14	1	Exposición de trabajos finales	Motivación del grupo	Presentar los trabajos realizados en una exposición publica	maniqués y ganchos	expositiva	láminas ilustrativas, rotafolio	mesa de trabajo, ganchos	práctica
14	1	Clausura del curso	Finalizar actividades del curso	Entrega de constancias	NA	NA	Formato	NA	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, 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

### 11.- CARTA DESCRIPTIVA DEL CURSO DE CAPACITACIÓN ELABORACIÓN DE PASTELES

<b>NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PASTELES</b>			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aprenderá las técnicas básicas de elaboración y decoración de pasteles para autoconsumo y venta.						
HRS. TEORIA:		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 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
	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 identificara las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo 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 participante reconocerá y diferenciará los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas, utensilios y materias primas necesarios para la elaboración 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 correcto horneado y su decoración	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pastel de naranja, pastel de chocolate, su correcto horneado y su decoración	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
	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	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



4	6	Elaboración de la masa para la realización de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto horneado 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 horneado y 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 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
	2	Elaboración de la masa para la realización de Brownies y Chesseckake 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 Chesseckake 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 Chesseckake 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 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

\* 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.

En el curso se debe considerar para el desarrollo de la capacitación, proporcionar al grupo de desarrollo, todos los materiales e insumos necesarios para realizar cada una de las instrucciones y prácticas desglosadas en la carta descriptiva como son:(azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevos, 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 utilizados para elaborar los diversos pasteles y su decoración y para el desarrollo de la capacitación, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación asimismo, llevar un tanque de gas de 30 kgs. Con gas (el tanque de gas, no se queda en la comunidad, es para realizar las prácticas). ( los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

\* 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.



12.- CARTA DESCRIPTIVA FORMATIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE MIEL DE ABEJA

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE MIEL DE ABEJA					OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará elaboración de productos de miel de abeja					
HRS. TEORIA: 10					NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA					
HRS. PRACTICA:30										
TOTAL DE HORAS DEL CURSO: 40										
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
1		Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintaron	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 antibacteriano, termómetro, cubre bocas y tapete desinfectante	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas	Formativa.	

4	Generalidades sobre la elaboración de productos de miel de abeja	El participante conocerá el concepto del proceso para elaborar productos de miel de abeja	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento y de la miel	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 8	Elaboración de dulces de miel	El participante identificará los diferentes métodos de elaboración de dulces	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de elaboración de dulces	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
3 8	Técnica para el la elaboración de jabón y shampoo	El participante identificará los diferentes métodos de elaboración de jabón y shampoo	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de elaboración de jabón.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores , lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque de gas con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
4 8	Técnica para el la elaboración de productos medicinales (	El participante identificará los diferentes métodos de elaboración de jarabe	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de elaboración de jarabe	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores , lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

5	5	Técnica para el la elaboración de propóleo y jalea real	El participante identificara los diferentes métodos de elaboración propóleo y jalea real	El Instructor expone y muestra sobre los diferentes métodos de elaboración de propóleo y jalea real .	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores , lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufón, tanque con gas, palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	2	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de 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 y entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados	n/a	Panel y 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, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas.

• La empresa capacitadora deberá llevar todos los insumos necesarios para realizar la capacitación (los productos terminados se reparten equitativamente entre los integrantes del curso).

• La empresa responsable de impartir el curso, deberá llevar los insumos, mobiliario y equipo necesario requerido para impartir la capacitación (tanque de gas de 30 kgs. con gas, estufón, ollas, palas, sartenes, cazo, frascos, y demás requeridos) en sí, 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 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 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									
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Ses	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, 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

2	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
	1	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la leche	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la transformación de los productos lácteos	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	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para determinar el grado óptimo de acidez de la leche para su utilización	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	y la elaboración de queso 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 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. *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 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 del grupo, 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 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.



#### 14.- CAPACITACIÓN CARPINTERIA PRIMER NIVEL

DIA		HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIA RIO Y EQUIPO A UTILIZA R	TIPO DE EVALUACI ÓN	
<b>NOMBRE DEL CURSO: CARPINTERIA PRIMER NIVEL</b>			<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Al término de la capacitación, el participante conocerá, aprenderá a usar y operar apropiadamente los equipos y las distintas herramientas manuales y eléctricas de carpintería teniendo en cuenta la higiene y la seguridad personal identificará los tipos de madera según su calidad y densidad estructural; todos los materiales y técnicas de corte y acabados necesarios que son utilizados para diseñar, fabricar o reparar muebles, accesorios y estructuras de madera, así como de sus derivados y aprenderá como elaborar los diferentes presupuestos de las piezas que se han trabajado.								
HRS. TEORIA:		NUMERO DE SESIONES: 14									
20		DE 7 HRS, CADA UNA									
HRS. PRÁCTICA:		78 HRS									
TOTAL HRS. DEL CURSO		98 HRS									
1	1.5	Encuadr e del curso	Motivació n del grupo, conocimie nto de curso e integració n grupal	Inauguració n del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales	Manual del curso, gafete, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva , lectura comentada	Rotafolio , Hojas de rotafolio, marcador de pintaron..	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observaci ón		
1	.5	Evaluaci ón Diagnós tica	Conocer el grado de conocimie ntos del curso	Presentar un examen personal inicial escrito para conocer que conocimientos tiene del curso	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnósti ca, mediante cuestionario		
1	1.5	Segurid ad e higiene	Conocimi ento y aplicación de las medidas de seguridad para evitar accidente s en el trabajo, aseo y mantenim iento del área de trabajo	Comprensión de medidas de seguridad en el área de trabajo, comprensión de la higiene en el área de trabajo preparar el lugar de trabajo según las actividades a realizar cumpliendo siempre con las normas de seguridad e higiene	Manual del curso,	Expositiva demostrat iva, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	formativa, mediante prueba objetiva		

1	1.5	Equipo, herramientas y materiales	Conocimiento del equipo, las herramientas y materiales indispensables para el diseño y fabricación de muebles	Observación directa de los elementos a utilizar y reconocimiento básico de las herramientas y materiales y el correcto almacenamiento los mismos recordando siempre que el cuidado y conservación de los equipos garantiza el buen desarrollo de su trabajo	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	Equipo, herramientas y materiales de trabajo que se utilizan en la carpintería	Formativa, mediante prueba objetiva
1	2	Materias primas (diferentes tipos de madera, defectos, características y usos) y en que muebles se pueden utilizar	Conocimiento de los diferentes tipos de madera y su clasificación	Conocer los diferentes tipos de madera, identificar maderas blandas y maderas duras sus características, defectos y usos e identificar que muebles se pueden elaborar según su tipo	Muestrario con los diferentes tipos de madera y sus aplicaciones	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
2	1	Relaciones humanas y retroalimentación de los temas anteriores.	Fomentar la cordialidad y atención durante el desarrollo del curso y en relaciones laborales futuras, reforzar el aprendizaje de los capacitados a través de la colaboración en equipo	Comentarios y aclaración de dudas	Lápiz y papel, manual del curso	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	rotafolio y pizarrón	Formativa, mediante prueba objetiva



2	3	Estructura de la madera, secado de la madera, nudos y fisuras y como eliminar los defectos de la madera	Aprende las diversas partes de un tronco, el correcto secado de la madera y defectos de la madera y como subsanarlos	El participante conocerá como está conformado un tronco y las formas de cortar un tronco para obtener tablas distintas, y las medidas comerciales según las tablas o vigas, conocerá el correcto secado de la madera para prevenir deformaciones, aprenderá como utilizar la madera que contenga nudos y fisuras y como subsanarlas	Manual del curso y muestrario de materiales	Expositiva demostrativa	Muestrarios de materiales	Mesas de trabajo	Formativa, mediante prueba objetiva
2	2	Presupuestos de gastos y ventas	Aprende cómo sacar un presupuesto de gastos y un presupuesto de ventas	Practicar como Crear presupuestos, estos son indispensable para obtener un grado constante de crecimiento y tener el conocimiento real de sus gastos y ganancias	Cuaderno, lápiz y cinta de medir.	Preguntas y respuestas	Manual del Curso	Sillas, mesas, rotafolio y pizarrón	Formativa, práctica mediante cuestionario
2	2	Principales instrumentos para medir y trazar con precisión	Aprender la técnica correcta para la toma de medidas y como trazar con precisión	Tomar medidas a diferentes piezas de madera para conocer la forma correcta de medir según las características de un mueble o pieza a elaborar y conocer la forma correcta de trazar con precisión	Cuaderno, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, formón, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
3	4	Trazo básico para cuerpo de mueble	Realizar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración del cuerpo de un mueble	Práctica individual, cada uno de los participantes, aprenderá los pasos necesarios para realizar el trazo de los patrones para la elaboración del cuerpo de un muebles tomando en cuenta que los muebles a realizar durante el curso serán (base matrimonial para cama, mesa y 4	Papel, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable, etc.	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

				sillas de comedor, caja para guardar herramientas y cajonera para guardar ropa)					
3	3	Listado de materiales y piezas	Realizar un listado de los materiales y las diferentes piezas que conforman los muebles que van a realizar	Escribir en una lista los materiales y piezas que requerirán para elaborar cada uno de los muebles que se van a fabricar (se les enseñará a calcular el material necesario según el tamaño y diseño del mueble a elaborar)	Papel, lápiz, y herramientas para medir y realizar trazos	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Escuadra, falsa escuadra, cuchilla, nivel, flexómetro, metro plegable . Etc.	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
4	7	Preparación del material, Mordazas y Gatos para trabajar con precisión y sierra de la madera	Preparar el material y Aprender a utilizar las Mordazas y Gatos y sierra de la madera iniciando con la elaboración de una base para cama matrimonial	El participante preparará el material que utilizará e iniciará la elaboración de una base para cama con la madera necesaria y realizando los cortes necesarios para cumplir con el listado de piezas del mueble implementando las medidas de seguridad en todo momento	Diseño del mueble, Madera y herramienta para su elaboración	Expositiva , demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
5	7	Lijado, Ensamble, armado y unión de piezas atornillado, pegado y/o clavado de todas las piezas	Lijado de las piezas a utilizar, ensamblar y unir las piezas mediante herrajes, pegamento, tornillos y/o clavos según corresponda a cada parte del mueble para obtener un producto	Aprender los métodos y técnicas de cada uno de los temas expuestos por el capacitador y continuar con la conformación de la elaboración de la base para cama poniendo en práctica los conocimientos adquiridos	Toda la herramienta necesaria para realizar las prácticas de cada tema	Expositiva , demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

			de calidad						
6	5	Detalles finos, pulido del mueble y control de calidad del producto	Una vez armado el mueble se realizará el detallado fino y el pulido del mueble, asimismo se realizara el control de calidad del producto elaborado	Los participantes, aprenderán a detectar los detalles a corregir en la elaboración del mueble, corregir cada uno de ellos y darle un pulido final a su base. Ya terminado su mueble, aprenderán a realizar un control de calidad del producto elaborado, con la finalidad de realizar un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva , demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración total del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
6	2	Inicio de la elaboración de mesa y juego de 4 sillas para comedor	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de la mesa y sillas para comedor	Práctica individual, cada uno de los participantes, verificará el trazo de los patrones necesarios para la elaboración del cuerpo de los muebles (mesa y 4 sillas de comedor)	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva , demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
7	7	Procedimientos técnicos para la elaboración de la mesa de comedor	Poner en práctica lo aprendido , realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de la mesa de comedor realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de la pieza	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva , demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

		ón del mueble							
8	7	Procedimientos técnicos para la elaboración de 4 sillas de comedor	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración del mueble	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de 4 sillas de comedor realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de la pieza	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
9	7	Detalles finos, pulido de los muebles, sellado, pintado y control de calidad de los productos	Una vez armados los muebles (mesa y sillas de comedor) se realizará el detallado fino, el pulido del mueble, se les instruirá al grupo como realizar el sellado y pintado de los mismos, posteriormente se realizará el control de calidad de los productos elaborados	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en los muebles elaborados, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (pulido) ya terminado su mueble, aprenderán a realizar lo correspondiente a sellado y pintado, ya completamente terminados realizarán un control de calidad del producto elaborado, con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica, selladores, pinturas, solventes y los instrumentos requeridos para el correcto pintado del comedor completo	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica y elaboración total del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

10	1	Inicio de la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Práctica individual, cada uno de los participantes, revisará el trazo de los patrones ya elaborados al inicio del curso para la elaboración de las cajas para guardar herramienta	Cuaderno, lápiz, manual del curso	Expositiva, demostrativa, lluvia de ideas	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
10	4	Procedimientos técnicos para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración de dos cajas para guardar herramienta	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de dos cajas para guardar herramienta realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de las piezas	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
10	2	Detalles finales del mueble, aplicación de mancha y control de calidad del producto	Una vez terminado el armado del mueble (2 cajas para guardar herramientas) se le instruirá al grupo como aplicarle la mancha para finalizar el trabajo,	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los detalles finales a corregir en el mueble elaborado, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (mancha) ya terminado su mueble, realizarán un control de calidad del producto con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de Instrucción impreso	Todo el material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

			posteriormente se realizará el control de calidad del producto elaborado	trabajo de calidad en todo momento					
1	1	Inicio de la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Revisar y/o adecuar el trazo de los patrones necesarios para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Práctica individual, cada uno de los participantes, revisará el trazo de los patrones ya elaborados al inicio del curso para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Cuaderno, lápiz, manual del curso	Expositiva, demostrativa, lluvia de ideas	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
1	6	Procedimientos técnicos para la elaboración de una cajonera para guardar ropa	Poner en práctica lo aprendido, realizar los procedimientos técnicos empleando la maquinaria, herramientas y equipo necesario para la elaboración de una cajonera para guardar ropa (los cajones llevan rieles y agarraderas para cajón)	Aplicar los conocimientos adquiridos practicando con la elaboración de una cajonera para guardar ropa realizando diferentes tipos de uniones y traslapes en el desarrollo del armado y elaboración de las piezas, los participantes aprenderán a	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta necesaria para realizar la práctica	Expositiva, demostrativa, trabajo en equipo	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la práctica y elaboración del mueble	Formativa práctica, mediante lista de cotejo
1	7	Detalles finos, pulido del mueble,	Una vez armado el mueble (cajonera para	Los participantes, aplicarán las técnicas aprendidas para detectar los	Cuaderno, lápiz, manual del curso y toda la herramienta	Expositiva, demostrativa,	Manual de instrucción impreso	Material necesario para realizar la	Formativa práctica, mediante lista de cotejo

		sellado, pintado y control de calidad del producto	guardar ropa) se realizará el detallado fino, el pulido del mueble, realizar el sellado y pintado, posteriormente se realizará el control de calidad del producto elaborado	detalles finales a corregir en el mueble elaborado, corregirán cada uno de ellos, le darán el acabado final (pulido) ya terminado su mueble, realizarán lo correspondiente a sellado y pintado, ya completamente terminado llevarán a cabo el control de calidad del producto con la finalidad de verificar que se llevó a cabo un trabajo de calidad en todo momento	necesaria para realizar la práctica	trabajo en equipo		práctica y elaboración del mueble	
1 3	7	Reparación de un mueble que requiera arreglo	Reparar un mueble usado que requiera arreglo	El capacitador enseñara al participante la forma correcta de como reparar un mueble que tenga en su hogar y requiera algún arreglo para que siga funcionando en óptimas condiciones, al finalizar la práctica el mueble quedará en condiciones de seguir dándole uso.					
1 4	2	Evaluación final y conclusiones	Obtener una idea clara de lo aprendido por cada capacitando	Los participantes del grupo responderán una evaluación final igual a la de inicio para corroborar los resultados del curso de acuerdo a lo aprendido durante el mismo	Evaluación escrita, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva	Formato	Sillas y mesas	Diagnóstica, mediante cuestionario
1 4	5	Clausura del curso.	demonstración de trabajos realizados y Despedida	Montaje de una exposición y evaluación de los trabajos realizados, entrega de diplomas y clausura del curso	N/A	N/A	N/A	N/A	Evaluación sumativa mediante prueba objetiva y 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 (lápiz, pluma, lápiz, goma borrador, sacapuntas, y libreta profesional).
- \* De igual manera el capacitador llevará y proporcionará todo el material que se requiera para realizar las prácticas descritas en la carta, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación. (Incluyendo las herramientas y las máquinas necesarias que serán utilizadas en la capacitación, las máquinas y herramientas no se quedan en la comunidad).
- \* Todos los muebles que se elaboren en la capacitación serán entregados al grupo de desarrollo
- \* 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

### 15.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO: ALAMACENAMIENTO DE AGUA

ALAMACENAMIENTO DE AGUA		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Tinaco capacidad de 50,000 lts con accesorios con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1.- Santiago Papasquiaro 2.- Durango	1.- San Diego de Tenzaens 2.- San antonio de las Basuras
30	rollos de manguera de 3/4 de 100 mts con 30 coples y 60 abrazadera			
10	rollo de tela para piso			
1	bomba sumergible con sistema solar			

- \* Incluye por parte del proveedor, entrega directamente en la comunidad a beneficiar.
- \* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de vigilancia ciudadana, 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). de acuerdo al anexo expedientes tecnicos y actas de entrega recepcion.
- \*El traslado de los insumos del proyecto, la alimentación y el hospedaje del instalador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.



**16.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
CALENTADORES SOLARES**

CALENTADORES SOLARES		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
19	calentadores solares de 10 tubos baja presión con tanque de capacidad de 120 lts. Para 3 a 4 personas con accesorios y material necesario para la instalación con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	1.- Durango	1.-las Gueras

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

\* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de vigilancia ciudadana, 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 y los animales del proyecto, la alimentación y el hospedaje del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comuinidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.



**17.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS**

DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Deshidratador de Alimentos Solar Híbrido 50kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1.-Santiago Ppasquiario 2.- Santiago Ppasquiario 3.- Mezquitall	1.- San Jose del Bonete 2.- El Alamito 3.- Los Arquitos
12	Charolas de 100x75cm, total 9.1 m2 de área para colocar el producto			
1	Mesa En Isla 100% Acero Inoxidable 150x60x90, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
3	Pares de guantes manopla resistentes al calor, adecuados para horno			
1	kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 litros y 5 mts. de franela)			
1	Bascula digital cap. 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
2	Tablas para picar 30X40 de polietileno 1/2 de espesor			
4	cuchillo 8"			
6	Sillas Plegables polietileno 1.83x77x74, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
1	Vitrina exhibidora de 2 niveles 1.50 m de largo (frente cristal dividido en 2 partes) 30 cm de cubierta, 40 cm de base, 96 cm de altura, puertas de espejo, estructura de aluminio, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
1	capacitación proceso en la deshidratación de alimentos			

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

\* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de vigilancia ciudadana, 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 del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa, el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

**18.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
Fortalecimiento de Panaderia**

Fortalecimiento de Panaderia		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Vitrina exhibidora de 2 niveles 1.50 m de largo (frente cristal dividido en 2 partes) 30 cm de cubierta, 40 cm de base, 96 cm de altura, puertas de espejo, estructura de aluminio, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	2	1.- San Dimas 2.- Cuencamé	1.- Tambores de Abajo (Las Vegas) 2.- los Vallecillos
1	Batidora Industrial Capacidad de 20 litros del tazón, Potencia de 280 Watts. 11 niveles de velocidades variables. con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
10	moldes para pastel			
3	platos base giratorios para reposteria de 28 cm. de diametro altura de 10 cm Con función giratoria de 360° en sentido horario y anti horario, material plastico ABS libre de BPA de grado alimenticio, forma redonda			
1	kit de insumos (20 kg harina de trigo, 20 kg harina de trigo integral, 25 kg de azúcar, 5kg de levadura, 10 kg de manteca vegetal, 2 kg de mantequilla, .5 kg de royal, 3 kg de piloncillo, 4 lt de esencia de vainilla) 24 lts de leche en tetra pack, 1 caja de huevo (con 360 piezas)			

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

\* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de vigilancia ciudadana, 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 del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa, el DIF Estatal, el sistema municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, con previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso, cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.



**19.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:**  
**Fortalecimiento del Proyecto avicola**

Fortalecimiento del Proyecto avicola		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
180	pollas de 6 semanas ya vacunadas	5.	1.- Nazas 2.- Tepehuanes 3.- Tepehuanes 4.- Gral. Simón Bolívar 5.- Gral. Simón Bolívar	1.- Colonia las Adjuntas 2.- Yerbabuena 3.- Barajas 4.- Paso de las Trocas 5.- La esperanza
20	pollos de 6 semanas ya vacunadas			
2	Nido para Gallinas con recolector de huevo, con 10 casillas, fabricado en lamina galvanizada. con medidas de 1.47 m x 70 cm de altura y 42 cm de ancho, medidas del recolector es de 12 cm x 7 de alto x 1.47 m de largo			
40	mts. De malla ciclónica calibre 14 (1.75 mts. De altura por 69 mm.			
500	kgs. de alimento balanceado			
8	láminas galvanizadas acanaladas calibre 26 de 6 mts de largo			

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

\* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comité de vigilancia ciudadana, 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 del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta discontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantia a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

4

**20.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:**  
**Fortalecimiento del Proyecto de Block**

Fortalecimiento del Proyecto de Block		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Tejaban de láminas galvanizadas con estructura metálica medidas de 12 x 12 x 3.5 de altura e instalación	1	1.- Hidalgo	1.- Ignacio Valencia (Los Alamos)

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

\* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de vigilancia ciudadana, 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 del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comuinidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantia a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.



**21.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 80 WATTS**

PLANTAS ELECTRICAS SOLARES 80 WATTS		OBJETIVO GENERAL:		
CANTIDAD	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
9	Modulo fotovoltaico 80 W	5	1. San Bernardo 2. Nazas 3. Guanaceví 4. Guanaceví 5. Canelas	1. Barajas 2. La Cabra (LA Viejita) 3. Ciénega Prieta 4. El Zorrillo 5. Las Kirinas
9	Montaje para modulo			
9	Controlador medidor 6 amperes			
18	Acomulador solar ciclo profundo 100 AH			
9	Estante plastico para acumulador			
135	metros cable uso rudo 2 X 10			
360	Mts cable duplex 2X 14			
9	Inversor 450 Watts			
36	Foco led de 10 watts			
36	juego de apagador			
9	juego de accesorios para bateria			
9	kit de instalación			
9	manual de operación y uso			

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

\* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto , deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comite de vigilancia ciudadana 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 del capacitador y/o las personas que trasladen el proyecto a la comunidad, corren a cuenta de la empresa , el DIF Estatal, el sistemas municipal DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

**22.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
PRIMEROS AUXILIOS**

PROYECTO PRIMEROS AUXILIOS 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	CARACTERISTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
Otaez	Puerto de San Rafael	5	1	Baumanometro anaeroide campana con manguera y perilla en silicón reforzado con manómetro
			1	Estetoscopio con manguera dual de silicón y campana doble con doble membrana y olivas con rosca
			5	termómetro infrarrojo para frente y mano
Nombre de Dios	Veintitres de abril		2	oximetro de pulso (dedo) profesional medico
			10 lts	Alcohol etílico de 96°
Cuencamé	San Antonio del Ojo Seco		1	bascula de piso digital con capacidad de 150 kg plataforma de cristal con apagado automático
Cuencamé	La Lagunilla		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
Cuencamé	Cerrito Colorado		1	Baumanometro digital
			1	Mesa de oscultación
			5	Collarines blandos
			2	Camillas de plástico de emergencia traslucida medida de 1.84 mts X .44 mts.
			1	Bascula balanza para bebe de 25 kg.
			1	Extintor capacidad 5 lbs.
			1	Kit para monitoreo de glucosa (1 glucómetro con 3 botones de fácil operación, 100 tiras reactivas, 100 lancetas, 1

			puncionador compatible con las lancetas, 1 estuche para glucómetro.
		1	Capacitación en primeros auxilios

\*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 proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

\*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 .

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantia a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN

<b>NOMBRE DEL CURSO: PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS</b>			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 Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	Generalidades sobre la aplicación de primeros auxilios	El participante conocerá los conceptos básicos a aplicar durante algún accidente	El instructor expondrá los conceptos básicos y explicará la utilidad y aplicación de cada uno.	Plumones, lapiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	N/A

2	2	Acceso seguro	El participante conocerá la manera y momento adecuado para intervenir.	El instructor expondrá temas de como intervenir ante una situación de emergencia.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
	2	Inyecciones, medicamentos y su aplicación	El participante conocerá el metodo y momento de aplicar inyecciones asi como las generalidades y precauciones de los medicamentos	El instructor expondrá temas conceptuales y literarios sobre los metodos de aplicación de inyecciones y las generalidades que las personas deben saber acerca de su medicamento.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Practica sobre inyecciones y medicamentos	El participante realizará el metodo adecuado de aplicar inyecciones basado en lo aprendido y revisara y conocerá las presentaciones de los medicamentos utilizados comunmente	El instructor expone la muestra acerca de los metodos antes aprendidos	Naranjas, geringas, guantes, alcohol, torundas, plumones permanentes, agua, medicamentos inactivos en diferentes presentaciones	Expositiva, practica e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva
	3	Hemorragias y heridas	El participante conocerá los conceptos basicos 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 metodo de sutura basico.	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes y colores	Expositiva. interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
3	3	Practica sobre hemorragias y heridas	El participante aplicará los metodos y conceptos basicos aprendidos	El instructor expone y demuestra los metodos y conceptos aprendidos en este tema	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes, gasas, apositos, agua, vendas de 3cm, tintura roja, toalla/trapo	Expositiva, practica e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva
	3	Suturas	El participante aprenderá y conocerá los metodos de sutura basicos primarios asi como su	El instructor expondrá los conceptos basicos y metodos a utilizar en la realizacion de suturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva

		momento de aplicación							
4	2	Practica sobre suturas	El participante aplicara el metodos adecuado para realizar suturas	El instructor expone y demuestra los metodos adecuados para realizar suturas	Manual del curso, agujas de sutura curva de 3-0 con doble ojo, pollo crudo desplumado, carrete de hilo de pescar	Expositiva, practica e interrogativa	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva
	3	Quemaduras	El participante conocera los tipos de quemadura existentes y el tratamiento para dar.	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de quemaduras	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
	1	Fracturas	El participante conocera los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
5	1	Fracturas	El participante conocera los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computador a, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
	4	Reflexion final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, asi como realimentarlos.	*Relatoria del Instructor, respecto del contenido del cursos completo y el impacto que tendra en su vida personal. *Exposicion de cada participante.*Ejecucion de dinamica grupal de acuerdo al estado de animo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarron o pizarron, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guia de observacion
	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participacion	Evaluacion del cumplimiento de las expectativas, reglas de operacion y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redaccion de expectativas, reglas de operacion y contrato de aprendizaje	Panel	pintarron o pizarron, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

- \* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de práctica de esta carta descriptiva.
- \* De igual manera, el capacitador proporcionará material de práctica, didáctico, mobiliario y equipo a utilizar en la capacitación. (no se deberá 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.
- \*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar



**23.- 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 (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
San Dimas	Huachimetas de Arriba	4	180	Pollas de 6 semanas
Otaez	El Rincón		20	Pollos de 6 semanas
San Bernardo	Division del Norte (Los Lobos)		10	bebederos de 4 lts.
Mapimi	San Isidro		1000	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 e instalación
			20	comederos de capacidad de 12 kgs
			1	tinaco de 1100 lts. Con niple, valvula doble rosca, codo y flotador, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
			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 rabano
			200	grs. Semilla cilantro
			200	grs. Semilla acelga
			200	grs. Semilla lechuga
			200	grs. Semilla espinaca
			200	grs. Semilla brocoli
		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), con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
		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 transplantador, 1 cuchara, 1 biello 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. con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
		1	hule para emplayar (rollo de 397 mts.)
		40	mts. De malla ciclónica calibre 14 (1.75 mts. De altura por 69 mm.
		1	Capacitación en agricultura protegida
		1	Capacitación en el manejo de aves de corral

\* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado (gallinero) 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 vigilancia ciudadana 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 de la empresa que impartirá el curso, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

### CARTA DESCRIPTIVA CAPACITACIÓN EN AGRICULTURA PROTEGIDA

NOMBRE DEL CURSO: AGRICULTURA PROTEGIDA		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante identificará y aplicará las ventajas y beneficios de la agricultura protegida a partir del cultivo de variedades de hortalizas en un invernadero							
HRS. TEORIA: 6		NUMERO DE SESIONES: 3 DE 6 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA: 12									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 18									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Manual del curso, gafetes, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	N/A
1	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva

1	2	Generalidades sobre la agricultura protegida.	El participante conocerá el concepto de agricultura protegida e identificará los beneficios de los cultivos en invernadero.	El Instructor expone sobre los conceptos relacionados con la plantación en invernaderos. El Participante enumera oralmente los beneficios de la agricultura protegida	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 pruebas objetivas
1	2	Generalidades sobre el diseño y fabricación de invernaderos rústicos	El participante identificará las características principales para el diseño y fabricación de invernaderos rústicos	El Instructor expone y muestra el proceso para diseñar y construir invernaderos rústicos. El participante elabora un diseño en base a las características enumeradas.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, materiales básicos para construir un invernadero	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, palas, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, carretilla	Formativa, evaluación mediante pruebas objetivas
2	2	Manejo de cultivos en altas temperaturas	El participante observará las condiciones de calor dentro de un invernadero las actividades de control de la misma	El Instructor expone y muestra los procedimientos para identificar y manejar los controles de temperatura, de tal forma que no dañen los cultivos o minimice los daños	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, palas, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, carretilla	Formativa, evaluación mediante pruebas objetivas
2	2	Manejo de las principales enfermedades del tomate bajo condiciones de cultivo protegido	El participante identificará las principales enfermedades del tomate y las medidas para prevenirlas y controlarlas.	El Instructor expone y muestra sobre plantaciones y esquemas, las diferentes enfermedades de la planta en invernadero y la forma de control. El participante enumera las características de cada enfermedad y como controlarlas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, palas, azadón, rastrillo, cuchara de albañil, carretilla	Formativa, evaluación mediante pruebas objetivas
2	2	Uso de abonos orgánicos para mejorar la eficiencia de la nutrición vegetal en hortalizas	El participante conocerá los diferentes abonos de tipo orgánico que se pueden aplicar en los cultivos de invernadero.	El Instructor expone las diferentes clases de abono orgánico y sus aplicaciones en los cultivos de invernadero. El participante enumera las principales y sus aplicaciones.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Muestras de abono orgánico	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante pruebas objetivas

3	2	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo s.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido de los cursos completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
3	4	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

CARTA DESCRIPTIVA CAPACITACIÓN MANEJO DE AVES DE CORRAL

					OBJETIVO GENERAL: EL PARTICIPANTE TENDRA LA CAPACIDAD DE PRODUCIR CARNE Y HUEVO DE AVES DE CORRAL				
HRS. TEORIA: 18		NUMERO DE SESIONES: 3 DE 6 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA: 0									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 18									
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del participante	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva

1	2	Concepto de avicultura.	El participante conocerá el significado de la avicultura	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
1	2	Taxonomía y principales características de las gallinas	El participante conocerá la clasificación y características de las gallinas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	21 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	3	Producción avícola: carne y huevo	El participante conocerá como producir carne y huevo de gallina	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva. interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, desinfectantes, cloro, microdyn, agua	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				sobre la práctica realizada.					
2	2	Comercio y consumo de carne y huevo	El participante conocerá como comercializar la producción de carne y huevo	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Nutrición y alimentación en avicultura	El participante conocerá el método adecuado de alimentación de aves de corral	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, jabón, toalla, agua, gel antibacterial	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

2	2	Reproducción de las aves.	El participante conocerá como reproducir las aves de corral	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
3	1	Alojamientos e instalaciones	El participante conocerá como tener adecuadas instalaciones para la crianza de aves de corral	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	1	Problemas y enfermedades en avicultura	El participante aprenderá a detectar los signos de enfermedades y formas de prevención y medicación	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes.	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				sobre la práctica realizada.					
3	1	Limpieza y desinfección del local	El participante aprenderá los métodos de limpieza y desinfección de las instalaciones avícolas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de requisitado de formatos, planeación participativa, organización interna para el seguimiento y/o consolidación de su plan de acción, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada.	Materiales reciclables o de uso local	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	pala, pico, martillo, pinzas	Formativa, mediante lista de cotejo
3	1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlo s.	*Relatoría del Instructor, respecto del contenido de los cursos completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
3	1	Evaluación Diagnóstica final	Conocer el grado de conocimientos del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con el objetivo del curso.	Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
3	1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

					contrato de aprendizaje				
--	--	--	--	--	-------------------------	--	--	--	--

\* 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 deberá 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.



**24.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN**

PROYECTO PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN			OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía de los integrantes de grupos de desarrollo con la producción y venta de pan artesanal	
MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS DE PANADERIA	CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
San dimas	Huachimetas de Arriba	10	1	Horno de gas para pan de 3 gavetas, capacidad de 9 charolas con termómetro de hasta 300° C, válvula para regular flama, quemadores tipo flauta, medidas 185 X 165 X 92 con tanque de gas de 30 KG (lleno) con regulador y manguera
San Dimas	Huachichiles		20	Charolas de aluminio para hornear pan de medidas 45 X 65
Otaez	Santiago de Bozos (Bozos)		1	Mesa En Isla 100% Acero Inoxidable 150x60x90, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
San Luis del Cordero	San Jose del Refugio (El Colorado)		1	kit de insumos (20 kg harina de trigo, 20 kg harina de trigo integral, 25 kg de azúcar, 5kg de levadura, 10 kg de manteca vegetal, 2 kg de mantequilla, .5 kg de royal, 3 kg de piloncillo, 4 lt de esencia de vainilla) 24 lts de leche en tetra pack, 1 caja de huevo (con 360 piezas),
San Bernardo	Amador		1	Bascula digital capacidad 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia

					Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024
Guanacevi	Las Pomas		1	"Batidora Industrial Capacidad de 20 litros del tazón, Potencia de 280 Watts. 11 niveles de velocidades variables. con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	
			1	Refrigerador automático 10" con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	
Santiago Ppasquiario	El Alamito		4	Sillas plegables de plástico alta calidad con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	
			1	Mesa plegable tipo portafolio 1.80 X .75 X .75 con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	
San Juan de Guadalupe	Magallanes		1	Tarja Para Sobreponer De Doble Tina Con Escurridor Derecho, con accesorios (llave mezcladora, cespól y desagüe doble, mangueras, etc.) con base.	
			1	kit de moldes para pan y repostería (cochinito, estrella, concha, donas, mantecadas, pasteles, panqué y brownies)	
			1	Rack espiquero anaquel para 10 charolas	
Durango	San Pedro de los Pinos		2	Rodillo acero inoxidable para amasar repostería de 19 cms. De diámetro y 47 cms. De largo	
			3	Pares de guantes manopla resistentes al calor, adecuados para horno	
El Oro	San Vicente		1	kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 litros y 5 mts. De franela)	
			1	Vitrina exhibidora de 2 niveles 1.50 m de largo (frente cristal dividido en 2 partes) 30 cm de cubierta, 40 cm de base, 96 cm de altura, puertas de espejo, estructura de aluminio con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	
			1	Capacitación en panadería y repostería	

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

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

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

\*El traslado 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

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

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

#### CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

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



	utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	de usarse durante el proceso.	de apuntes, termómetro digital, bowl, raspador de harina, batidora, cortador de harina, cuchillo de sierra, rodillo, jarras medidoras, cucharas medidoras, brocha, cuchara plástica, colador y tijeras para masa				
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 transformará la masa en pan dulce (concha)	El Instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina, agua o leche, azúcar, levadura, extracto de vainilla, manteca vegetal y huevos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura,	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple



2	Elaboración de donas	El participante elaborará donas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las donas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. harina, leche, extracto de vainilla, levadura, olla, aceite vegetal, mantequilla, azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
3	4	Elaboración de (mantecadas)	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capacillos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
	4	Elaboración de polvorones	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de polvorones. El participante realiza la práctica	harina, manteca vegetal, polvo de hornear, azúcar, azúcar glass, huevos, vainilla	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura,	Formativa, mediante lista de cotejo
4	6	elaboración de pan blanco (bolillo, telera, pan de caja)	El 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



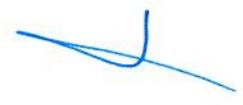
5	2	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas, empanadas)	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de rotafolio harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A
	6	elaboración de pan blanco (bolillo, telera pan de caja)	el participante podrá elaborar pan blanco en sus distintas presentaciones	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de bolillo, telera. El participante realiza la práctica.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, agua tibia, levadura y manteca vegetal	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación
	2	elaboración de repostería	el participante podrá elaborar repostería (galletas, empanadas)	El Instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de galletas, empanadas. El participante realiza la práctica.	Manual del curso, hojas de rotafolio harina, leche, huevo, polvo para hornear, vainilla, azúcar, sal, mermelada, crema batida,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A

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

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

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

\* El traslado de los insumos y materiales que se 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.



**25.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA**

ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE HARINA		OBJETIVO GENERAL: Producir tortillas de harina para el consumo de las familias que habitan la comunidad (corto y mediano plazo) y posteriormente distribuir el producto en comunidades aledañas (largo plazo).		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Máquina Para Tortillas De Harina (Prensa de aluminio de 1/2 pulgada con un largo de 40 cm y un ancho de 40 cm, comal de 1.20 cm de largo, con 4 quemadores en flauta y estructura de perfil y lámina galvanizada pintado en color aluminio, toda la estructura mide 1.60 cm de largo x 55 cm de ancho y 90 cm de alto hasta el comal más los 40 cm de la prensa, Incluye mangueras, conexiones de gas, y regulador de alta presión), con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024.	1	1.- Mapimi	1.- San Isidro
1	Cilindro para gas 45 Kg (incluye paquete para la conexión del cilindro de gas LP y tanque lleno)			

1	Mesa enfriadora para tortillas de harina en acero medidas ancho de 1 metro por 1.70 y de alto .90, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024		
1	Capacitación en el manejo de la máquina de tortillas de harina		

\* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo en la comunidad beneficiada y capacitación de tres días en el manejo de la maquinaria y el mantenimiento preventivo de la misma; así mismo, se les enseñará el correcto procedimiento para preparar la harina y la elaboración de las tortillas, para que las integrantes aprendan a utilizar adecuadamente la maquinaria, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se van instalando las máquinas y una vez instaladas se les instruirá la forma correcta de su utilización.

\* El proveedor llevará todos los insumos necesarios para elaborar las tortillas de harina durante los tres días de la capacitación.

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

\*El traslado de la maquinaria y los insumos, la alimentación y hospedaje de las personas que entreguen el proyecto, corren a cuenta de la empresa capacitadora, El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos.

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta discontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso. cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.

**26.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ**

FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ		OBJETIVO GENERAL: Fortalecer el proyecto de elaboración de tortillas de maíz con la venta de frijoles de olla y salas caseras.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS A ENTREGAR	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Maquina tortilladora con capacidad de 60 kgs por hora, tapas en acero inoxidable y 1 motor de 2 h.p. bifásico, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024	1	Canelas	Arroyo Grande
1	revolvedora de harina de 50 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal			

	y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
2	Tablón de plástico de polipropileno de alta densidad de 182x76cm, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
1	Bascula electrónica de 40 kg, con logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024			
3000	Hojas de papel cebolla blanco para envolver tortilla			
1	Capacitación manejo de la maquinaria y producción de tortillas			

\* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo que integra el proyecto, en la comunidad beneficiada con garantía de un año 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 comité de vigilancia ciudadana, adjuntando copias de credenciales oficiales con fotografía, curp y comprobante de domicilio de quienes reciben y memoria fotográfica de la entrega (mínimo 10 fotografías durante el proceso de entrega, instalación y capacitación). de acuerdo al anexo expedientes técnicos y actas de entrega recepción.

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

\*El proveedor podrá informar de cambios en especificaciones si alguna pieza o parte de la partida esta descontinuada o sin existencias, previa revisión y autorización del contratante y mientras este cambio no demerite o modifique el objetivo de la misma y sea estrictamente para mejorar.

-En caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento de los productos entregados en la comunidad, El proveedor se compromete a cumplir con un año de garantía a partir de la entrega de los mismos en la comunidad, se

hará cargo de su reparación para que el producto vuelva a reunir las condiciones óptimas de uso, cubriendo los gastos necesarios que de ello se deriven.



**27.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:  
PORCINO**

<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Fortalecer la economía familiar mediante la crianza, industrialización y venta de los productos derivados del cerdo.
<b>Cantidad de proyectos :</b> 2
<b>Comunidades a beneficiar:</b> 1. Pasaje del municipio de Cuencamé