

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



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

Nº LP/E/DIF/003/2026

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y
ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS
DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO

GLOSARIO DE TÉRMINOS.

1. **Área contratante:** Dirección Administrativa;
2. **Área requirente:** Dirección Operativa;
3. **Área técnica:** Subdirección de Programas Alimentarios; responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los bienes y servicios de capacitación, que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;
4. **AGEB:** Extensión territorial que corresponde a la subdivisión de áreas geoestadísticas municipales. Constituye la unidad básica del Marco Geoestadístico Nacional y, dependiendo de sus características, se clasifican en dos tipos: urbana y rural;
5. **AGEB urbana:** Área geográfica ocupada por un conjunto de manzanas que generalmente va de 1 a 50, perfectamente delimitadas por calles, avenidas, andadores o cualquier otro rasgo de fácil identificación en el terreno;
6. **AGEB rural:** Subdivisión de las áreas geoestadísticas municipales que se ubican en la parte rural, cuya extensión territorial es variable y se caracteriza por el uso del suelo de tipo agropecuario o forestal. Contiene localidades rurales y extensiones naturales como pantanos, lagos, desiertos y otros, delimitada por lo general por rasgos naturales y culturales;
7. **Asistencia Social:** Conjunto de acciones tendientes a modificar y mejorar las circunstancias de carácter social que impiden al individuo su desarrollo integral, así como la protección física, mental y social de personas en estado de necesidad, desprotección o desventaja física y mental, hasta lograr su incorporación a una vida plena y productiva;
8. **Bases:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, reglas, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se registrará la presente Licitación Pública Nacional, acorde al artículo 28 de la LAASED;
9. **Beneficiarios:** Población a la que van dirigidas los programas y apoyos de asistencia social;
10. **Bienes/Insumos:** Los que son necesarios para facilitar y consolidar el Programa de Salud y Bienestar Comunitario, motivo de la presente licitación;

11. **Calidad:** Propiedades y características de un producto o servicio para satisfacer las necesidades específicas o implícitas de los consumidores;
12. **Capacitación:** Proceso de formación destinado a promover, facilitar, fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o conocimientos de las personas, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida;
13. **CGC:** Comités de Gestión de Competencia;
14. **Comité:** El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Convocante;
15. **Compraestatal:** Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales
<https://comprasestatal.durango.gob.mx/>
16. **Comunidad:** Personas que en conjunto habitan un espacio geográfico determinado, que generan un sentido de pertenencia e identidad social, que interactúan entre sí, operando redes de comunicación y apoyo mutuo, para lograr determinados objetivos, intereses, satisfacer necesidades, resolver problemas y desempeñar funciones sociales relevantes para su localidad;
17. **Comité:** Grupo de personas con representación de la comunidad o grupo organizados para participar en los programas de los que son beneficiarios;
18. **CONOCER:** Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales;
19. **Contraloría:** La Secretaría de Contraloría del Estado de Durango;
20. **Convocante:** El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal);
21. **Contrato:** Documento a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del Fallo del procedimiento de contratación;
22. **Desarrollo comunitario:** Proceso para la mejora de las condiciones sociales y económicas enfocadas al bienestar colectivo. Prioriza como eje fundamental de su quehacer el desarrollo de las personas a partir de su participación activa y autoconfianza;
23. **Dotación alimentaria:** Para efectos de este documento, nos referimos al paquete de insumos conformados de acuerdo con criterios de calidad nutricia, que forman parte de la cultura alimentaria de los beneficiarios, que contribuyen a promover una alimentación correcta, y se otorgan a través de los programas de asistencia social alimentaria;

24. ECE: Entidades de Certificación y Evaluación;
25. EIASADC: Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario;
26. Economía solidaria: Plantea la generación de ahorro o disminución de gastos a nivel familiar y comunitario, a través de iniciativas económicas en colectivo. Generalmente se expresa en acciones y proyectos que privilegian la colaboración y contribución al bienestar común. Considera la gestión de financiamiento, insumos, capacitación y asistencia técnica, así como el rescate e inventiva de nuevas formas de intercambio basadas en el trueque;
27. Escrito Libre: Documento que deberá cumplir como mínimo con los datos requeridos en las bases, no importando el orden y/o ubicación del contenido;
28. Especificación: Características o requisitos que debe cumplir un producto o un servicio;
29. Focalización: Es asegurar que los beneficios de las acciones lleguen a las familias que más requieren las intervenciones públicas, para concentrar la atención sobre un determinado problema o necesidad.
30. Grupo de Desarrollo (GD): Es el conjunto de personas que se congregan y constituyen mediante asamblea como organización comunitaria, con el propósito de impulsar los trabajos para la salud y el bienestar de su localidad. Es conformado por personas que han decidido trabajar libre, gratuita y voluntariamente, sin discriminación por sexo, género, rango social, orientación sexual o cualquier otro motivo o circunstancia;
31. IVA: Impuesto al Valor Agregado;
32. LAASED: Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango;
33. Licitante: La persona que participe en cualquier procedimiento de licitación pública o bien de Invitación a cuando menos tres personas;
34. Localidad: Todo lugar ocupado con una o más viviendas, las cuales pueden estar habitadas o no; este lugar es reconocido por un nombre dado por la ley o la costumbre, por la cantidad de población, se dividen en urbanas (mayores de 2500 habitantes) y rurales (menores de 2500 habitantes) de acuerdo con Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI);
35. Medios Remotos de Comunicación Electrónica: Los dispositivos tecnológicos para efectuar la transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares;

36. **NORMAS:** Las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, Normas Internacionales;
37. **Padrón de beneficiarios:** Registro nominal de los beneficiarios de un programa;
38. **Participación Social:** Proceso que permite involucrar a la población, autoridades locales, instituciones públicas y a los sectores social y privado en la planeación, programación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de salud, con el propósito de lograr un mayor impacto;
39. **Partida o Concepto de gasto:** La división o desglose de los bienes a adquirir, arrendar o los servicios a contratar contenidos en este procedimiento de contratación, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos;
40. **Población objetivo:** Población que un programa tiene planeado o programado atender para cubrir la población potencial y que cumple con los criterios de elegibilidad establecidos en su normatividad;
41. **Población potencial:** Población total que presenta la necesidad o problema que justifica la existencia de un programa y que, por lo tanto, pudiera ser elegible para su atención;
42. **Proveedor:** La persona que celebre contrato de adquisiciones, arrendamientos o servicios, derivado del presente procedimiento licitatorio;
43. **Reglamento:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.
44. **Propuesta o Proposición:** Son los documentos que permiten hacer constar el compromiso monetario adquirido con el "Licitante" a través del servicio, ejecución de la obra u adquisición objeto de la licitación.
45. **Proyecto Comunitario:** Es un plan de acción que considera actividades concretas, interrelacionadas y coordinadas entre sí, que se realizan con el fin de generar determinados bienes y servicios, orientados a satisfacer necesidades y/o resolver problemas colectivos. Los Proyectos Comunitarios atienden temas relativos al logro de estilos de vida saludable por lo que pueden estar direccionados al autocuidado, a la recreación y manejo del tiempo libre, a la gestión integral de riesgos, a los espacios habitables sustentables, a la alimentación correcta y local, a la sustentabilidad y a la economía solidaria. Se dividen en proyectos sociales y proyectos productivos;
46. **PSBC:** Programa de Salud y Bienestar Comunitario;

47. **RENAP:** Registro Nacional de Estándares de Competencia;
48. **RENEC:** Registro Nacional de Personas con Competencia Certificada;
49. **Salud Comunitaria:** Se refiere a la combinación de habilidades, creencias y ciencias, dirigidas hacia el mantenimiento y la mejora de la salud de todas las personas de la comunidad a través de la acción colectiva o social, para lograr un estado de completo bienestar físico, mental y social;
50. **Salud y Bienestar Comunitario:** Es el estado de satisfacción de las necesidades de los integrantes de una comunidad, a través de la intervención en siete componentes: autocuidado de la salud, recreación y manejo del tiempo libre, gestión integral de riesgos, espacios habitables saludables, alimentación correcta y local, economía solidaria, así como sustentabilidad;
51. **Servicios:** Los que son necesarios para facilitar y consolidar el Programa de Salud y Bienestar Comunitario, motivo de la presente licitación
52. **Sobre cerrado:** Cualquier medio que contenga la proposición tanto de los aspectos técnicos como económicos del licitante, cuyo contenido solo puede ser conocido en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en términos de la LAASED;
53. **Sustentabilidad:** Capacidad de satisfacer las necesidades y ejercer los derechos humanos presentes, sin poner en riesgo la sobrevivencia y el desarrollo de las futuras generaciones, realizando acciones familiares y colectivas orientadas al cuidado del medio ambiente para disminuir la huella ecológica. Implica comprender y sensibilizarse con el entorno global, e identificar y resolver los problemas ecológicos a nivel local; y
54. **Vulnerabilidad:** Fenómeno social que implica la presencia de una condición de riesgo que padece un individuo o una familia, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que dicha situación impide que esas condiciones sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades de desarrollo.

El Organismo Público Descentralizado denominado Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2026, se emiten las siguientes bases para la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL número LP/E/DIF/003/2026, relativa a la PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO, en los términos siguientes:

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

1.1. Datos de identificación.

CONVOCANTE. - Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (DIF Estatal).

ÁREA CONTRATANTE. - Dirección Administrativa, de conformidad con lo establecido en el artículo 33, fracción XII del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango N° 97, el 03 de diciembre de 2020.

ÁREA REQUIRIENTE. - Dirección Operativa.

ÁREA TÉCNICA. - Subdirección de Programas Alimentarios; responsable de elaborar las especificaciones técnicas de los bienes y servicios de capacitación, que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la Junta de Aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los licitantes; así como de coadyuvar en las evaluaciones de las proposiciones;

DOMICILIO. - Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

1.2. Medio a través del cual se llevará a cabo la Licitación y carácter de la misma:

El presente procedimiento será presencial; en tal sentido, los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, en las oficinas de la Convocante ubicadas en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

El carácter de este procedimiento de contratación es Nacional.

1.3. Número de identificación de la licitación pública asignado por Compraestatal.

LP/E/DIF/003/2026

1.4. Indicación de los ejercicios fiscales para la contratación.

Esta contratación se realizará dentro el ejercicio fiscal 2026.

1.5. Idioma en que deberán presentarse las proposiciones, Anexos y Documentación Legal-Administrativa.

La documentación señalada deberá presentarse únicamente en idioma español.

1.6. Disponibilidad presupuestaria

Para llevar a cabo el presente procedimiento esta Convocante cuenta con disponibilidad presupuestaria la cual se sustenta mediante oficio número OE. D.A. 0202/2026, fechado el 08 de abril de 2026.

1.7. Origen de los recursos.

Recursos provenientes del Ramo General 33 "Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios", con cargo al Fondo Aportaciones Múltiples componente Asistencia Social (FAM-AS).

1.8. Normatividad aplicable al procedimiento licitatorio.

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento.

1.9. Causa de descalificación.

De conformidad con lo establecido en la fracción IV del artículo 28 de la LAASED, se indica que será causal de descalificación del licitante el incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las presentes bases que afecten la solvencia de sus propuestas técnico-económica.

1.10. Condiciones no negociables.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases de licitación, así como de las proposiciones que en su momento sean presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas, acorde a lo estipulado en el artículo 28, fracción VI de la LAASED.

1.11. Moneda.

Con el objeto de facilitar la evaluación y comparación de propuestas, el licitante deberá presentar todos los precios de su propuesta en Moneda Nacional.

2. INFORMACIÓN ESPECIFICA DE LA LICITACIÓN.

2.1. Descripción de los bienes y servicios objeto de la contratación.

La descripción detallada de los bienes y servicios solicitados se encuentran en el Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas".

2.2. Tipo de contratación.

Contrato (s) con precio (s) unitario (s) y fijo (s) de conformidad con los artículos 44 de la LAASED y 53 de su Reglamento y en las cantidades que se estipulan en el Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas".

2.3. Modalidad de contratación.

La presente licitación es nacional, presencial y se considerarán precios unitarios fijos.

2.4. Forma de adjudicación.

La adjudicación será por la totalidad de las partidas, a un solo licitante que oferte las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XII de la LAASED.

2.5. Plazo, lugar y condiciones de entrega de los bienes y la prestación de los servicios.

Los bienes deberán ser entregados y los servicios prestados en estricto apego a lo establecido en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas". El plazo en que se darán los cursos, o periodo de entrega de proyectos productivos, será conforme a las fechas y lugares señalados en el Anexo 12.

La transportación de los bienes, maniobras de carga y de descarga en el lugar de entrega serán a cargo del (los) licitante (s) adjudicado (s), así como el aseguramiento de los bienes, hasta que éstos sean recibidos de conformidad por la Convocante a través del Área Técnica.

El (los) licitante (s) adjudicado (s) posterior a la terminación de curso deberá (n) generar **EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN**, que consta de documentación que conforma el expediente técnico (engargolado) de los cursos impartidos y entregarlos a la Subdirección de Desarrollo Comunitario de DIF Estatal.

El expediente se entrega en un tanto engargolado y en cd o memoria USB y debe contener lo señalado en el Anexo 11 de las presentes Bases.

Mientras no se cumplan con las condiciones de entrega establecidas en el presente, no se darán por recibidos los bienes y aceptados los cursos.

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algunos insumos.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DE LA LICITACIÓN.

3.1. Venta de Bases

Las bases de la licitación se encuentran disponibles para su compra y consulta en Blvd. José María Patoni No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., desde el día de su publicación y hasta la fecha límite el día 25 de marzo del 2026, de las 10:00 a 14:00 horas. La compra de las bases podrá realizarse de la siguiente manera:

En la Caja General de la convocante ubicada en el domicilio, el pago por compra de Bases se podrá realizar en efectivo o cheque certificado a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

El costo de las Bases es de \$3,500.00. (Son: tres mil quinientos pesos 00/100 M.N.).

3.2. Fecha, hora y lugar para los actos de la licitación.

La compra de las Bases, así como todos los actos de Junta de Aclaraciones, Presentación y Apertura de Propuestas, y Fallo se realizarán en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Victoria de Durango, Dgo.

Los actos de la presente licitación se realizarán en la fecha y hora siguiente:

EVENTOS	FECHA	HORA
Límite para compra de bases	09 de abril de 2026	De 10:00 a 14:00 horas
Junta de Aclaraciones	14 de abril de 2026	10:00 horas
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones	21 de abril de 2026	11:00 horas
Acto de Fallo	22 de abril de 2026	10:00 horas
Firma del contrato	22 de abril de 2026	18:00 horas

Sólo se permitirá la participación a los actos o eventos a todo aquel licitante que cuente con lo siguiente:

- Estar registrado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango, o en su caso, se encuentre en trámite de registro acorde al artículo 23 del Reglamento de la LASSED.
- Acreditar mediante recibo de pago en original y copia para su cotejo de la compra de las bases respectivas.

- c) Dar cumplimiento a lo requerido en las bases.

El registro a cada uno de los eventos enlistados en el presente punto, se abrirán una hora antes de lo establecido, con el objeto de registrarse en el evento y se cerrará a la hora de su inicio por el servidor público designado por la convocante; una vez que se cierre el registro y que ingresen los participantes al lugar del evento, no se aceptará el acceso y el registro de ningún participante bajo ninguna circunstancia.

3.3. Junta de Aclaraciones.

Se realizará el día y hora señalados en el numeral 3.2., en la sala de juntas de la Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa de la Convocante ubicado en Blvd. José María Patóni No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Victoria de Durango, Dgo., siendo optativa la asistencia por parte de los licitantes.

Para aclarar mejor sus dudas y comentarios los licitantes podrán utilizar el Anexo 2 y enviar las solicitudes de aclaración mediante comunicación vía internet a la dirección de correo electrónico licitacionesdif@durango.gob.mx o de forma presencial en el domicilio de la convocante, cuando menos 24 horas antes del acto.

Deberá de adjuntar archivo con su comprobante de pago escaneado, debiendo mencionar el nombre de su empresa y estar dentro de las fechas de periodo de venta de bases.

Los cuestionamientos deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en las bases de la licitación pública, indicando el numeral, punto específico o inciso con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados podrán ser desechadas por la convocante.

Las aclaraciones que se hicieren en este evento serán parte integrante de las bases de la presente licitación.

Los licitantes se registrarán durante el lapso de media hora antes a la señalada en el numeral 3.2, presentando original y copia simple de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, para personas morales, del representante legal; en su caso, podrán presentar carta poder simple (por el facultado para ello, adjuntando copia del instrumento notarial que lo acredite y copia de su identificación oficial) ante dos testigos, para acudir a la junta de aclaraciones, en representación del apoderado legal de la Empresa o de la Persona Física, quien entregará copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, mostrando la original para su cotejo.

Para los licitantes que no pudieron asistir a esta junta se tendrá a su disposición en oficinas de la Convocante o podrá consultarla en Compraestatal en la página <https://comprasestatal.durango.gob.mx/>. El concursante que no se presente a esta reunión, será

bajo su propio riesgo, y la Convocante no asumirá responsabilidad si las decisiones que se tomen pudieran afectarle. Esta deberá estar incluida en la proposición técnica.

En ese sentido, los licitantes deberán acudir al domicilio de la Convocante, para solicitar copia del acta levantada, en un horario de 10:00 a 14:00 horas, cuya presentación dentro de sus propuestas resulta obligatoria.

3.4. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Los licitantes únicamente deberán presentar sus proposiciones de los aspectos técnicos y económicos en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, en la Sala de Juntas de Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa de la Convocante, sito en Blvd. José María Patoni, No. 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Victoria de Durango, Dgo., a partir de la hora señalada para el inicio del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, y posterior a la hora señalada no se permitirá el acceso a ningún licitante.

El envío de proposiciones a través de mensajería o servicio postal no serán aceptadas, es necesario que el licitante asista a los diferentes actos derivados de esta licitación. Una vez recibidas las proposiciones en la fecha y hora establecidas, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de contratación hasta su conclusión.

Los licitantes entregarán junto con el sobre cerrado, copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, de la persona que firme la proposición.

De ser el caso, única y exclusivamente para la presentación de las proposiciones, podrán exhibir carta poder simple (por el facultado para ello, adjuntando copia del instrumento notarial que lo acredite y copia de su identificación oficial) ante dos testigos, de la persona quien presente las propuestas, cuando concurra a este acto en representación del apoderado legal de la Empresa o de la Persona Física. Mismo que, entregará copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, mostrando la original para su cotejo.

En la apertura del sobre cerrado, la convocante únicamente hará constar de manera cuantitativa la documentación que presentó cada uno de los licitantes, sin entrar al análisis cualitativo de los documentos referentes a los aspectos técnicos y económicos de su contenido.

Una vez recibidas todas las proposiciones, la Convocante, atendiendo el número de propuestas presentadas y las partidas a licitar, podrá optar entre dar lectura al precio unitario de las partidas que integran las proposiciones, o anexar copia de la propuesta económica de los licitantes al acta respectiva, debiendo en este último caso, dar lectura al importe total de cada proposición. En ambos supuestos el análisis detallado de las proposiciones se efectuará posteriormente por la convocante, al realizar la evaluación de las mismas.

3.5. Características de las proposiciones.

Los licitantes deberán presupuestar el 100% de la cantidad demandada a licitar en la partida del Anexo 1 denominado "Especificaciones Técnicas", mismas que describirán, según corresponda, en el caso de los bienes, las marcas a ofertar, unidad de medida, cantidad y el precio unitario fijo; para los servicios de capacitación el objetivo, descripción, unidad de medida (duración), temario y precio unitario fijo; y en virtud de que la adjudicación se realizará por la totalidad de las partidas, deberán señalar el importe por la (s) partida (s) en la (s) que participan, subtotal, así como el monto total de su propuesta.

La adjudicación se hará por la totalidad de las partidas a un solo licitante de conformidad con lo establecido en el artículo 28, fracción XII de la LAASED, resultando adjudicado el licitante que ofrezcan las mejores condiciones para el Estado en cada caso.

3.6. Propositiones conjuntas.

En caso de proposiciones conjuntas deberán presentar el convenio correspondiente en los términos de la presente Bases, y deberán cumplir los siguientes requisitos:

f. Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
- b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
- c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;
- d) Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
- e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;

II. En el acto de presentación y apertura de proposiciones el representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia la fracción I de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos;

III. Para cumplir con los ingresos mínimos, en su caso, requeridos por la convocante, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación:

IV. Las personas físicas o morales que formen parte de la proposición conjunta, deberán de presentar por separado lo contenido en el numeral 4.I., denominado "Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa)", y

V. Las integrantes de la proposición conjunta deberán de presentar cada una los siguientes documentos: Anexo 3, Anexo 5 y Anexo 6, así como el escrito libre de no conflicto de interés.

3.7. Formato y firma de la proposición.

Las proposiciones serán en papel membretado del Licitante, impresas en tinta indeleble firmada, foliada y sellada en todas sus fojas por el licitante o la persona debidamente autorizada para hacerlo. Esta autorización deberá constar en un poder notarial, si es persona moral, y en caso de ser persona física, con la firma de quien hace la propuesta. Todas las páginas de la propuesta llevarán la firma de la persona facultada para ello.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 30 de la LAASED, la entrega de las proposiciones se hará por escrito, mediante un sobre cerrado que contendrá por separado, los aspectos técnicos y los económicos. Para efecto de la presentación, el sobre cerrado deberá contener dos carpetas de tres argollas, las que contemplarán los aspectos técnicos y económicos respectivamente, incluyendo un índice.

En caso de que en la revisión de la documentación que contenga los aspectos técnicos y económicos, se determine que el licitante no cumplió con todos los requisitos de las bases SU PROPUESTA SERÁ DESECHADA y su documentación presentada le será devuelta quince días después de que se dé a conocer el fallo de la Licitación

Las propuestas técnico-económicas se deberán elaborar de la siguiente manera:

A) Propuesta técnica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante conforme al Anexo 7.
- Contendrá la más amplia y detallada información de los bienes y servicios ofertados.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas

mediante poder especial ante notario público para personas morales; para el caso de personas físicas, se comprobará su identidad.

B) Propuesta económica.

- Deberá ser elaborada y presentarse en hoja membretada del participante con forme al Anexo 8.
- Presentarse sin tachaduras ni enmendaduras que puedan provocar confusión respecto de su contenido.
- Indicar subtotales por partidas y el total de la propuesta ofertada.
- Debe de ser firmada únicamente por el representante legal con facultades autorizadas mediante poder especial ante notario público para personas morales; para el caso de personas físicas, se comprobará su identidad.

3.8. Sellado de las proposiciones que contienen los aspectos Técnicos y Económicos.

El sobre que contenga las proposiciones de los aspectos técnicos y económicos deberá estar cerrado de manera inviolable y estar firmado al cierre, dirigido como se indica a continuación:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO LP/E/DIF/003/2026
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA
PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO.

Tanto el sobre que contenga las proposiciones, como las carpetas con los documentos que las integren, deberán ser dirigidos de la misma manera.

3.9. Plazo para la presentación de las proposiciones que contienen los aspectos Técnicos y Económicos.

Las propuestas que contengan los aspectos técnicos y económicos deberán ser entregadas, en la sala de juntas de la Coordinación de Licitaciones de la Dirección Administrativa de la Convocante, ubicado en Blvd. José María Patoni, No. 105 Fracc. Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, de la Ciudad de Durango, Dgo., en la fecha y hora señalada en el numeral 3.2 de las presentes bases. La Convocante podrá por razones plenamente justificadas en la junta de aclaraciones, prorrogar el plazo para la presentación de las propuestas mediante enmienda de los documentos de licitación, en cuyo caso todos los derechos y obligaciones de la Convocante y de los Licitantes que existan en ese entonces, quedarán en lo sucesivo sujetos al nuevo plazo prorrogado.

3.10. Documentación que se rubricará

aspectos técnicos y económicos

4.1. Documentación de los aspectos técnicos (legal-administrativa).

a. Acreditamiento de Personalidad Jurídica.

Documentos en original o copia certificada para cotejo y copia simple (con folio, sello y firma) para expediente de:

Persona moral:

- Acta Constitutiva y, en su caso, modificaciones;
- Poder notarial del representante legal;
- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar o pasaporte) del representante legal.
- Cédula de Identificación Fiscal.

Persona física:

- Acta de Nacimiento
- Identificación oficial vigente y con fotografía (credencial de elector, cartilla militar o pasaporte).
- Cédula de Identificación Fiscal.

b. Escrito de manifiesto de nacionalidad mexicana y grado de contenido nacional.

Manifestación bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana, que la totalidad de los bienes que oferta y que entregará, serán producidos en México y que contarán al menos con un cincuenta por ciento de contenido nacional, a excepción de lo establecido por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial; previa opinión de la Contraloría. (Anexo 3).

c. Escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 37 de la LAASED.

El licitante deberá presentar declaración escrita en donde manifieste, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en ninguno de los supuestos mencionados en el artículo 37 de la LAASED. (Anexo 5)

La Convocante se reserva el derecho de solicitarle información acerca de las presuntas irregularidades por alguna rescisión de contrato, apercibimiento, sanción, acta administrativa o por estar o tener retraso en la entrega de los bienes y/o servicios, por haberlos entregado en malas condiciones, o por haber falseado información en la presentación de sus propuestas para alguna licitación y que se hayan cometido en Dependencias o Entidades de la administración pública Federal o Estatal, así como en lo municipios, por los proveedores participantes, por lo que derivado del análisis de la citada información si existieran razones fundadas y motivadas la Convocante determinará si procede o no su descalificación, sin responsabilidad para la Convocante

d. Padrón.

Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango (VIGENTE); se deberá presentar en original o copia certificada para cotejo y copia simple (folio, sello y

firma) para expediente o en su caso, se estará a lo dispuesto por el artículo 23 del Reglamento de la LAASED, para los que hayan iniciado el trámite de registro.

e. Declaración de Integridad

Escrito de declaración de integridad, a través del cual manifiesta, bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Anexo 6)

f. Curriculum

Deberá presentar su curriculum actualizado, en el que demuestre una experiencia en trabajos similares a los de la presente licitación, para acreditar su experiencia deberá adjuntar contratos a nombre del licitante con un mínimo de 3 años inmediatos anteriores a la presente licitación como proveedor de los bienes y/o prestador de servicios de capacitación motivo de la presente licitación, así mismo, deberá incluir fotos del establecimiento matriz, sucursales, bodegas, etc. (en caso de tenerlos).

El curriculum, además deberá contener el organigrama de la asociación, de manera lineal y funcional, en el que se indique quien será el Instructor Coordinador del equipo de trabajo, el cual deberá contar con la certificación o cédula de evaluación de las normas CONOCER.

g. Convenio de participación conjunta.

En caso de exhibir propuesta conjunta, cada una de las personas agrupadas deberá presentar en forma individual lo requerido en el presente numeral, así como los siguientes escritos: Anexo 3, Anexo 5, Anexo 6, así como el escrito libre de no conflicto de interés, además un tanto original o copia certificada del convenio de participación conjunta.

h. Declaración Fiscal.

El licitante presentará obligatoriamente en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, según sea el caso: Persona moral, declaración fiscal anual del ejercicio 2024; Persona Física, declaración fiscal anual del ejercicio 2024 y parciales del noviembre y diciembre ejercicio fiscal 2025; presentados para efectos fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria con su acuse de recepción.

i. No conflicto de Intereses.

De conformidad a lo establecido en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, manifestar bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de

desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente, y de resultar adjudicado no se actualiza un Conflicto de Interés. En caso de que el proveedor sea persona moral, dichas manifestaciones deberán presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad. (ESCRITO LIBRE)

j. Información de Obligaciones Fiscales.

El licitante deberá de presentar dentro de su propuesta técnica la CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, expedida por Servicio de Administración Tributaria, emita como máximo con 15 días de anterioridad al acto de presentación y apertura de propuestas de la presente licitación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación (CFF) vigente, así como lo establecido en las reglas 2.131 y 2.139 del Capítulo 2.1 denominado "Disposiciones Generales" de la "Resolución Miscelánea Fiscal para 2021", publicada el 29 de diciembre de 2020, el licitante adjudicado se sujetará a la siguiente regla:

Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y séptimo párrafos del CFF, cuando cualquier autoridad; ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato que reciban y ejerzan recursos públicos federales vayan a realizar contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales deberán exigir de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato hagan público la opinión del cumplimiento en términos de la regla 2.1.27.

Posteriormente el licitante adjudicado previo a la firma del contrato deberá presentar ante la Dirección de Servicios Administrativos la constancia vigente expedida por el SAT donde se compruebe que está al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

El licitante, además acreditará tener una actividad económica específica de: *Actividades Asistenciales*.

El licitante deberá integrar en este inciso o apartado, una carta libre bajo protesta de decir verdad, en el caso de resultar ganador de la presente licitación llevar a cabo los trámites necesarios para autorizar la publicidad de:

- La Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), y
- La Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social, emitida por el IMSS,

En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, la Regla 2.1.24 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, así como el Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)

k. Registro Patronal ante el IMSS

Anexar el Registro Patronal ante el IMSS (copia simple). Asimismo, deberá presentar la Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social vigente a la presentación de la propuesta emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el DOF el 27 de febrero de 2015 y sus modificatorios ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ del 3 de abril del mismo año y ACDO.AS1.HCT.260220/64.P.DIR del 30 de marzo de 2020.

En caso de que el licitante no cuente con trabajadores, deberá presentar escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social.

En caso de que el licitante cuente con trabajadores contratados bajo el régimen de honorarios asimilados a salarios, deberá presentar el(los) contrato(s) con los que acredite el régimen de contratación, así como escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS debido a tal situación, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, así como documento emitido por el IMSS, en el que se haga constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento.

l. Información reservada y confidencial.

Escrito mediante el cual el licitante en términos de lo dispuesto por los artículos 116, de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 112 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Durango, deberán indicar si en los documentos que proporcionan a la convocante se contiene información de carácter confidencial o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de éstos que la contengan, así como el fundamento por el cual considera que tengan ese carácter.

4.1.1. Propuesta técnica

El licitante deberá integrar dentro de los aspectos técnicos su propuesta técnica debidamente foliada, rubricada y con firma en la última hoja por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7., de las presentes bases, los documentos siguientes:

a. Formato de propuesta técnica

Deberá integrar debidamente requisitado con las especificaciones técnicas, información y documentación requerida su propuesta técnica, para lo cual podrá hacer uso del formato Anexo 7 de las presentes bases, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo.

b. Certificación de Estándares de Competencia.

Deberá entregar como parte de su propuesta técnica, el documento en original, copia certificada por notario o corredor público y copia simple, para su cotejo que acredite que el Instructor Coordinador del equipo de trabajo cuenta con Certificación de instructor o Cedula de Evaluación, documento que deberá estar expedido por una Entidad Acreditada debidamente avalada por CONOCER-SEP, así como la Certificación de los Estándares de Competencia, que a continuación se enuncian:

-EC0217.01.- Impartición de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal. Publicado en el DOF el 06 de julio de 2012 a través del "ACUERDO SO/II-12/10.01, mediante el cual el H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales aprueba los Estándares de Competencia EC0211, EC0212, EC0213, EC0217 y EC0206".

-EC0301.- Diseño de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal, sus instrumentos de evaluación y manuales del curso. Publicado en el DOF el 28 de noviembre de 2012, a través del "ACUERDO SO/IV-12/10.01,S, mediante el cual el H. Comité Técnico del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales aprueba los Estándares de Competencia EC0301, EC0267, EC0288, EC00272, EC0279 y EC0277".

NOTA: Los Certificados de Estándares de Competencia pueden acreditarse por parte de los licitantes, o en su caso, del personal de trabajo (capacitadores) de éstos; en este último caso, los capacitadores de los licitantes deberán de contar con el certificado de competencia emitido por el CONOCER. Asimismo, se deberá anexar el instrumento jurídico que vincule la relación contractual entre el licitante y el capacitador.

c. Registro Federal CLUNI

El licitante deberá integrar dentro de su propuesta técnica, el documento en original, copia certificada por notario o corredor público y copia simple, para su cotejo, en el que acredite el participante contar con Clave Única de Inscripción (CLUNI) del Registro Federal de las Organizaciones de la Sociedad Civil, emitido por la Comisión de Fomento de las Actividades de las Organizaciones de la Sociedad Civil, la cual deberá estar activa y vigente.

La Clave Única de Inscripción del licitante, deberá acreditar se encuentra registrada con actividades, como mínimo de: *Prestación de servicios de apoyo a la creación y fortalecimiento de organizaciones que realicen actividades objeto del fomento a la Ley Federal de Fomento a*

las Actividades Realizadas por Organizaciones de la Sociedad Civil y/o de la Ley sobre el Sistema Nacional de Asistencia Social.

d. Registro Estatal como O.S.C.

El licitante deberá integrar dentro de su propuesta técnica, el documento en original, copia certificada por notario o corredor público y copia simple, para su cotejo, de la constancia expedida de su inscripción al Registro Estatal de Organizaciones de la Sociedad Civil en el Estado de Durango.

La verificación de la constancia que entregue el licitante se realizara por parte de la convocante a través del portal <http://osc.durango.gob.mx/>

e. Garantía de calidad.

Deberán de entregar una CARTA GARANTÍA de los bienes que conforman los proyectos correspondientes a las Partidas 12 a 30 mínimo 1 AÑO (escrito libre).

f. Entrega de los Bienes y Servicios.

Presentar carta compromiso, elaborado en papel membretado, suscrito por su representante legal o por quien tenga facultad legal para ello, dirigida a la Convocante, en la que establezca, bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado garantizará que la entrega de los bienes y/o servicios de capacitación será en las fechas y domicilios que se establecen en el Anexo 12, sin costo extra para la Convocante, en estricto apego a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 1. Aceptando que la entrega, descrita se efectuará en el término establecido, siendo éste improrrogable, asimismo, que los costos de traslado y salvaguarda de los bienes correrán por cuenta del licitante adjudicado, y que los costos de traslado del personal capacitador, y los insumos necesarios para la impartición de las capacitaciones correrán por cuenta del licitante adjudicado.

g. Manifiesto de bienes nuevos.

Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que los bienes ofertados respecto de las partidas 12 a 30 del Anexo 1 serán nuevos, no usados ni reconstruidos. Asimismo, en el que se compromete a realizar el cambio de los bienes que puedan presentar vicios ocultos o defectos de fábrica.

h. Imagen Gráfica y Difusión del PSBC.

Escrito bajo protesta de decir verdad en el cual se compromete a cumplir con la Leyenda e Imagen Gráfica de establecida en el Anexo 1-A de las presentes Bases.

i. Acreditación de oficinas locales.

El licitante deberá de acreditar que cuenta con una oficina operativa y de supervisión de los programas en la Ciudad de Victoria de Durango, para garantizar el suministro oportuno y la reacción inmediata a cualquier incidencia. (Presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del Contrato de Arrendamiento y/o Escritura Pública donde se acredite la propiedad del inmueble).

J. Equipos y bienes para la prestación del servicio

El licitante entregará dentro de su propuesta técnica una relación pormenorizada del material didáctico, vehículos y equipo que serán utilizados en la prestación de los servicios que se licitan.

k. Escrito de aceptación de las Reglas de la EIASADC 2026.

Escrito libre mediante el cual el licitante manifieste que conoce y acepta las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2026 (Anexo 13), las cuales se encuentran a su disposición en la siguiente liga:

Medio de consulta: La versión íntegra de la EIASADC está disponible en las siguientes direcciones electrónicas:

Página web institucional:

<https://micrositios.dif.gob.mx/normateca/assets/ESTRATEGIAINTEGRAL-C3b1i4yT.pdf>

Liga Adicional:

www.dof.gob.mx/2025/DIF/ESTRATEGIAINTEGRAL-C3b1i4yT.pdf

Se entenderá que conoce el contenido total de las mismas, su alcance jurídico y administrativo; en consecuencia, no se admitirá incumplimiento a las disposiciones y obligaciones ahí contenidas, alegando su desconocimiento.

4.2. Aspectos económicos

4.2.1. Propuesta económica.

Deberá presentar su propuesta económica debidamente requisitada, foliada, rubricada y firmada en la última hoja, por la persona facultada para ello, de conformidad con el numeral 3.7., de las presentes bases. (la falta absoluta de folio, sello y firma afecta la solvencia de la misma y motivaría su desechamiento).

El licitante deberá integrar debidamente requisitada con la información y documentación requerida su propuesta económica, para lo cual podrá hacer uso del Anexo 8, en caso de no usar el formato, el documento remitido, deberá contener los mismos datos solicitados en el mismo.

4.2.2. Garantía de sostenimiento de la propuesta

El licitante suministrará como parte de su propuesta, una garantía de seriedad de la misma por un monto que corresponde al 5% (uno por ciento) del precio total de la propuesta antes de I.V.A., a través de una Institución Afianzadora reconocida por la Ley, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango. En caso de que la garantía no cubra la cantidad de 5% (Uno por ciento) el participante será descalificado.

La garantía se exige para proteger a la Convocante contra el riesgo de incumplimiento por parte del Licitante de sostener la seriedad de su propuesta una vez celebrado el acto de aperturas de propuestas. (Modelo Anexo 10)

La garantía de la propuesta estará vigente hasta la formalización del contrato o pedido respectivo, y se presentará de la siguiente manera:

La propuesta no acompañada de la garantía de sostenimiento de seriedad de la propuesta será rechazada por la Convocante al no ajustarse a los requisitos de licitación.

La garantía correspondiente a las propuestas que no sean aceptadas, serán devueltas o canceladas 15 días después de emitido el fallo y siempre que no se haya presentado recurso de inconformidad y de revocación por algún licitante, en estos dos últimos casos se entregarán las propuestas cuando se concluyan los recursos antes citados, o demás recursos que se interpongan.

La garantía, de la propuesta que resulte aceptada, será devuelta o cancelada de no ser requerida por el solicitante, una vez que él mismo haya firmado el contrato y suministrado la garantía de cumplimiento de contrato,

La garantía de la propuesta podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

- a) Si el licitante retira su propuesta en el período de validez, estipulado por él en el formulario de propuesta, o
- b) En caso de que la propuesta sea aceptada y el licitante:
 - b.1) No firma el contrato por causas imputables al licitante.
 - b.2) No suministra la garantía de cumplimiento de contrato.

NOTA: Se entregará original y copia simple, en ésta última se plasmará el folio, sello y firma.

4.2.3. Garantía defectos y vicios ocultos.

Manifiesto bajo protesta de decir verdad donde el licitante manifieste que de ser adjudicado responderá por los defectos o vicios ocultos y de la calidad de los bienes y/o servicios de capacitación, en la que acepta que la convocante podrá en cualquier momento verificar las condiciones de los mismos, anotará las observaciones o problemas que detecte, rechazando aquellos que no cumplan con las características y especificaciones solicitadas en estas bases,

comprometiéndose a reponerlos en un plazo máximo de 24 horas, a partir de la notificación que por cualquier medio le haga el área responsable de la supervisión, caso contrario, se hará acreedor a la aplicación de pena convencional establecida en estas bases.

4.2.4. Precios Fijos.

Manifestación bajo protesta de decir verdad que los precios unitarios establecidos en la Propuesta Económica serán a Precio Fijo.

4.2.5. Validez de la Propuesta (periodo).

Escrito donde se manifieste que la propuesta tendrá validez de por lo menos 60 días naturales obligatoria hasta la formalización del contrato o pedido respectivo; la propuesta cuyo período de validez sea menor que el requerido por la Convocante será rechazada.

NOTA: Todos los documentos que integren los aspectos técnicos y económicos deberán ser presentados paralelamente de forma digitalizada ya sea en memoria USB o en CD.

5. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN, DESECHAMIENTO Y DECLARACIÓN DESIERTA.

5.1. Causales de descalificación.

- a) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la licitación que afecten la solvencia de la propuesta;
- b) La comprobación de que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de la presente licitación;
- c) Por no estar presentes al iniciar el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones;
- d) Falta de presentación en original o copia certificada y copia simple de los documentos solicitados en las presentes bases;
- e) Si se comprueba en cualquier etapa de este procedimiento licitatorio que el licitante incurre en falsedad en la información presentada;

5.2. Causales expresas de desechamiento

Será causal de desechamiento:

- a) Cuando el licitante oferte un precio no aceptable, por rebasar la asignación presupuestal autorizada para cada partida.
- b) La falta de presentación de los escritos o manifestaciones "bajo protesta de decir verdad", que se soliciten como requisito de participación en la licitación.
- c) La falta absoluta del foliado en la documentación que integren los aspectos técnicos y económicos.

- d) Cuando la descripción de los bienes y/o servicios ofertados no sean iguales a la descripción y presentación solicitada en las presentes bases.
- e) Cuando no cotice la totalidad de las subpartidas establecidas en las Partidas en las que desean participar.
- f) Cuando la descripción de las partidas ofertadas no corresponda a las establecidas en la presente licitación.
- g) Cuando los documentos que exhiban los licitantes no sean legibles imposibilitando el análisis integral de la propuesta, y esto conlleve a un faltante o carencia de información que afecte su solvencia.
- h) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta técnica, entre los documentos presentados por el licitante y el soporte documental requerido.
- i) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta económica.
- j) Cuando el licitante presente más de una proposición.
- k) Cuando no cotice la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos en las presentes bases, siempre que se trate de una sola partida.

5.3. Causas por las que se declara desierta la licitación.

Se procederá a declarar desierta la licitación en los siguientes casos:

- a) Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos de las bases de la licitación;
- b) Cuando los precios presentados por los licitantes no fueren aceptables o rebase la asignación presupuestal total autorizada;
- c) En casos fortuitos o de fuerza mayor;
- d) En caso de no inscribirse ningún participante; y
- e) En caso de que no se oferte propuesta para alguna partida (s), únicamente ésta (s) quedaran desiertas.

6. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

De conformidad con el artículo 35 de la LAASED, la convocante para hacer la evaluación de las proposiciones deberá verificar que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados en las bases de la licitación.

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones y atendiendo, en su caso, la opinión y dictamen del Comité, el (los) contrato (s) se adjudicará (n) al (los) licitante (s) que reúna (n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas. El (los) contrato (s) se adjudicará (n) por partidas descritas en el Anexo 1, a un solo licitante el cual deberá ofrecer las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

6.1. Evaluación de la propuesta técnica.

La evaluación de las proposiciones técnicas será realizada por la persona Titular del Área Técnica respectivas, verificando que la documentación presentada por el licitante cumpla con los requisitos solicitados, así como los que se deriven del acto de la junta de aclaraciones y que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

- Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en las bases.
- Se verificará documentalmente que los bienes y/o servicios, cumplan con las Especificaciones Técnicas en el Anexo 3 y requisitos solicitados en estas bases, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.
- Se realizará la evaluación de las Proposiciones comparando entre sí, lo solicitado y lo ofertado (cumple, no cumple), en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas por los licitantes.
- Se verificará que los bienes y servicios ofertados se apeguen a las Especificaciones Técnicas establecidas en el Anexo 1.

6.2. Evaluación de la propuesta económica.

La evaluación de las proposiciones económicas será realizada por Área Contratante, verificando que la documentación presentada por los licitantes, cumplan con los requisitos solicitados.

- a) Se verificará que la propuesta económica, cumpla con los requisitos establecidos en las bases; analizando las operaciones aritméticas.
- b) La evaluación económica se realizará conforme lo establece el artículo 35 de la LAASED, es decir, si resultare que dos o más proposiciones son solventes y, por lo tanto, satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.
- c) La evaluación de las proposiciones se realizará por partida de los bienes y/o servicios, y la adjudicación se realizará a quien oferte el precio más bajo por precio unitario de la partida ofertada en la Propuesta Económica presentada Anexo 8.
- d) Los precios ofertados, deberán ser fijos durante la vigencia del contrato y no se encontrarán sujetos a ajustes.
- e) Los bienes y/o servicios objeto de esta licitación deberán cotizarse en pesos mexicanos. En caso de que se indique un precio con más de dos decimales dicho precio se truncará a dos.

La convocante a través de las personas titulares de las áreas contratante y técnica, emitirá un dictamen en el que hará constar el análisis de las proposiciones admitidas y se hará mención de las proposiciones desechadas. Una vez que la Convocante haya determinado que las propuestas se ajustan substancialmente a los documentos de la licitación, se procederá a su

análisis para evaluarlos comparativamente, utilizando para ello todos los elementos documentales aportados por los licitantes en la presentación de propuestas.

Los errores de cálculo o aritméticos serán rectificadas de la siguiente manera: Si existiera una discrepancia entre la sumatoria de cada una de las partidas y el total de la proposición, prevalecerá el total de la proposición. Si existiera una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

7. DEL CONTRATO

7.1. Criterios para la adjudicación

Las propuestas que cumplan los requisitos de estas bases serán evaluadas comparativamente en forma equivalente de acuerdo a los criterios señalados en el numeral 6, además de las diferentes condiciones ofrecidas por los proveedores, capacidad de respuesta a los requerimientos del DIF Estatal, condiciones disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes que aseguren las mejores condiciones para el Estado. Por tanto, quien cumpla con los requisitos señalados y presente la propuesta solvente más baja, tendrá derecho a la adjudicación del contrato, lo que se dará a conocer mediante el fallo respectivo. El contrato se adjudicará por la totalidad de las partidas descritas en el Anexo I denominado Especificaciones Técnicas, a un solo licitantes el cual deberá ofrecer las mejores condiciones para el Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 fracción XII de la LAASED.

Entendiéndose por solvente, que sea capaz de cumplir cuidadosa y celosamente una obligación, además de ser remunerable, es decir, que produzca una recompensa, utilidad o provecho.

Si existen dos o más proposiciones que en cuanto a precio tengan una diferencia máxima del dos por ciento, el contrato debe adjudicarse de acuerdo con los criterios de preferencia establecidos en el artículo 25, párrafo segundo de la LAASED.

En el supuesto de existir empate en el precio unitario y el importe total, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante o licitantes que resulten ganadores del sorteo por insaculación que realice la Convocante, en presencia de la persona Titular del Órgano Interno de Control de la Convocante.

7.2. Firma del contrato.

El contrato que deban formalizarse como resultado de la adjudicación, deberá suscribirse el día y hora señalado en el numeral 3.2., en las oficinas de la convocante (Modelo de Contrato Anexo 4) el licitante que no se presente en el término estipulado a la firma del contrato, no tendrá ningún derecho de reclamación al comprador ni éste asumirá ninguna responsabilidad

si se cancela la adjudicación y se le otorga al segundo lugar, entonces se hará efectiva la garantía de sostenimiento de la propuesta.

Si esta situación se presentara, a quien hubiere quedado en segundo lugar se le hará la notificación por escrito. Será aplicable la misma regla al segundo lugar siempre y cuando en los dos pasos los montos propuestos no excedan del 10% propuesto por el primer lugar.

7.3. Forma de pago.

El proveedor deberá, sin excepción alguna, presentar dentro de los primeros 10 días hábiles posteriores a la entrega de los bienes y/o servicios descritos en el Anexo I, la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, en Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad Durango, Dgo., en un horario de 9:00 a.m. a 14:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles que correspondan.

La documentación descrita en el párrafo anterior es la siguiente:

- EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA-RECEPCIÓN establecidos en el Anexo II
- Factura que reúna los requisitos fiscales que establece la legislación vigente en la materia, la factura deberá presentar desglosado el impuesto al valor agregado, y los descuentos que en su caso se otorguen, a nombre de:

Razón Social: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Régimen Fiscal: Personas Morales con fines no lucrativos
R.F.C.: SDI-770101-IV9
Domicilio: Blvd. José María Patoni No. 105 Fraccionamiento, Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo.

En caso de que las facturas, recibos o cualquier otra documentación entregada por el proveedor para su pago, presenten errores o deficiencias, la dependencia o entidad dentro de los cinco días hábiles siguientes al de su recepción, se indicará por escrito al proveedor las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presenta las correcciones, no se computará para efectos del artículo 45 de la LAASED.

La fecha de pago al proveedor no podrá exceder de 20 días naturales posteriores a la presentación de la factura y recibos respectivos. A dicho pago se le efectuarán las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

El pago se realizará por parte de la Convocanté, por partida totalmente concluida, y siempre y cuando se cumpla con los requisitos, solicitados en las presentes bases.

A dicho pago se le efectuarán las retenciones que las disposiciones legales establezcan.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.

En caso de que el proveedor no presente en el tiempo señalado la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

Los pagos se realizarán mediante depósito a la cuenta bancaria que el licitante que resulte adjudicado indique por escrito a la convocante.

7.4. Garantía de sostenimiento de la propuesta

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la LAASED, en la entrega de proposiciones de los aspectos económicos, deberán incluir la garantía de sostenimiento de la propuesta señalada en la fracción I del artículo 32 de dicha Ley, en favor de la convocante acorde al correlativo 33 del ordenamiento en cita. Para tal efecto, se adjunta el Modelo de Garantía de Sostenimiento de la Propuesta Anexo 10.

7.5. Garantía de cumplimiento de contrato

El proveedor, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato, deberá presentar la garantía de cumplimiento la cual será a través de una fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones y Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del DIF. (Anexo 9 Modelo Fianza Cumplimiento de Contrato).

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del DIF Estatal, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción con todas las obligaciones contractuales.

El proveedor manifiesta expresamente:

- A. Su voluntad en caso de que existan créditos a su favor contra el DIF, de renunciar al derecho a compensar que le concede la legislación sustantiva civil aplicable, por lo que otorga su consentimiento expreso para que en el supuesto de incumplimiento de las obligaciones que deriven del contrato, se haga efectiva la garantía otorgada, así como cualquier otro saldo a favor del DIF.
- B. Su conformidad para que la fianza que garantiza el cumplimiento del contrato permanezca vigente durante la sustanciación de todos los procedimientos judiciales o arbitrales y los

recursos legales que se interpongan, con relación al contrato, hasta que sea dictada resolución definitiva que cause ejecutoria por parte de la autoridad o tribunal competente.

- C. Su conformidad para que la institución de fianzas entere el pago de la cantidad reclamada hasta por el monto garantizado.
- D. Su aceptación para que la fianza de cumplimiento permanezca vigente hasta que las obligaciones garantizadas hayan sido cumplidas en su totalidad, en la inteligencia que la conformidad para la liberación deberá ser otorgada mediante escrito suscrito por el DIF.
- E. Su conformidad en que la reclamación que se presente ante la afianzadora por incumplimiento de contrato quedará integrada con la siguiente documentación:

- Reclamación por escrito a la Institución de Fianzas.
- Copia de la póliza de fianza en su caso, sus documentos modificatorios.
- Copia del contrato garantizado y en su caso sus convenios modificatorios.
- Copia del documento de notificación al fiado de su incumplimiento.
- En su caso, la rescisión del contrato y su notificación.
- En su caso, documento de terminación anticipada y su notificación.
- Copia del finiquito y en su caso, su notificación.
- Importe reclamado.

Esta garantía deberá presentarse a favor del DIF Estatal de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la LAASED, a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 42 de la Ley en comento.

7.6. Terminación de la relación contractual.

a. Rescisión administrativa del contrato.

El DIF Estatal podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor incumpla total o parcialmente con cualquiera de las obligaciones establecidas en las bases y/o en el contrato y sus anexos respectivos de conformidad con el artículo 49 bis de la LAASED.

b. Terminación anticipada

El DIF Estatal podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurren razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes y/o servicios objeto del contrato y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionara un daño o perjuicio al DIF Estatal o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al instrumento jurídico con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por el órgano de control correspondiente. En este supuesto se reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente, de conformidad con el artículo 49 Bis, último párrafo de la LAASED.

c. Las penas convencionales

Las penas convencionales se aplicarán cuando, por causas imputables al licitante adjudicado en la entrega de los bienes y/o servicios objeto de la presente licitación, se realice con atraso, considerando para esta determinación la fecha convenida o pactada contractualmente, considerando lo siguiente:

- Se penalizará con el 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso de la entrega de los bienes y/o servicios, la que no excederá al importe de la garantía de cumplimiento.
- Se determinará en función de los bienes y/o servicios no entregados en la fecha convenida.
- El periodo de penalización comienza a contar a partir del día siguiente en que se concluya el plazo o fecha convenida.

Las penas se calcularán bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida la pena no puede ser aplicada por la totalidad del monto contratado.

Asimismo, si el licitante una vez asignado el contrato, se niega a firmarlo o no lo firma dentro del término establecido, se hará efectiva la póliza de fianza que otorgó para garantizar la seriedad de sus proposiciones.

De igual manera se aplicarán penas convencionales si por causas imputables al proveedor:

- 1) Deja de cumplir el contrato, se hará efectiva la fianza otorgada por el 10% del monto del contrato, además de las sanciones que se determinen en el contrato y que establece la LAASED.
- 2) Una vez que los bienes y/o servicios estén siendo distribuidos después de la adjudicación, y en caso de no cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 1.
- 3) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.
- 4) En caso de presentarse alguna de las causales que motiven la rescisión del presente contrato, se aplicará el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la LAASED.

d. Deducciones

Las deducciones a los pagos se aplicarán cuando, el licitante adjudicado incumpla parcial o deficientemente la entrega de los bienes y/o servicios objeto de la presente licitación; dichas deducciones, serán equivalentes al monto de lo incumplido, o en su caso, del bien entregado con deficiencia. La segunda deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, fracción IV, párrafo quinto de la LAASED. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

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

8. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

El licitante a quien sea adjudicado el contrato asumirá la responsabilidad total para el caso de que, al suministrar los bienes y/o servicios a la convocante, infrinjan los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor, inherentes a la propiedad intelectual. Cualquier situación que no haya sido prevista en las presentes bases será resuelta por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, consultando la opinión de las autoridades competentes, con base en las atribuciones establecidas en las disposiciones legales aplicables.

Así mismo, el licitante se compromete a liberar a la convocante de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

9. INCONFORMIDADES.

Las personas interesadas podrán inconformarse de conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la LAASED, ante la Secretaría de Contraloría del Estado de Durango, sito en calle Pino Suarez, N° 1000, Zona Centro, C.P. 34000, Durango, Dgo.

Los tribunales ubicados de la Ciudad de Durango, Dgo., serán el órgano jurisdiccional competente para conocer las posibles controversias que pudieran surgir durante el procedimiento de la licitación o del contrato que de ella derive, por lo que el licitante o proveedor renuncia a cualquier otro fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio presente o futuro.

10. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S), O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA.

La Convocante podrá cancelar la presente licitación, partida(s), por no contar con el presupuesto necesario o cuando dictamine por el comité la no realización del acto; asimismo, por caso fortuito o fuerza mayor; de igual manera se podrá cancelar cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal. La determinación de dar por cancelada la licitación, partida(s), incluidas en ésta, deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los licitantes; lo anterior, con fundamento en los artículos 30, 31 y 32 del Reglamento de la LAASED.

II. DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES DE LOS LICITANTES.

Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con el licitante adjudicado, en los contratos se deberá incluir los siguientes datos.

- Nombre y cargo completo del contacto oficial.
- Domicilio.
- Teléfono.
- Correo electrónico.

Cabe señalar, que el contacto designado por el licitante adjudicado no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo, toda notificación que se le haga llegar por parte de la convocante se considerará de carácter oficial. Las notificaciones podrán realizarse en los siguientes términos:

Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado o Vía correo electrónico.

El licitante adjudicado, se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito en papel membretado firmado por su representante legal.

Victoria de Durango, Dgo., a 09 de abril de 2026.


ÁREA CONTRATANTE



M.A.P. José Angel Mercado Rosales
Titular de la Dirección Administrativa

Firma con fundamento en el artículo 33, fracción XII del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

ELABORO:



Lic. José Antonio García Vela
Coordinador de Licitaciones

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PARTIDA	NOMBRE DEL PROYECTO
1	RENTA DE MOBILIARIO CON BANQUETES
2	ALMACENAMIENTO DE AGUA
3	CALENTADOR SOLAR CON TINACO
4	CAFETERÍA
5	CARNICERÍA
6	DESHIDRATADORA CON SELLADORA AL ALTO VACÍO
7	DULCERÍA
8	DULCERÍA CON FRITURAS
9	ESTANCIA INFANTIL
10	FABRICA DE IMPLEMENTOS ORTOPÉDICOS
11	PARQUE RECREATIVO
12	PRODUCCIÓN DE HUEVO Y CARNE
13	PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACIÓN
14	PROYECTO PORCINO
15	REFORZAMIENTO DE PANADERÍA
16	REFORZAMIENTO DE RECICLADORA DE LLANTAS
17	RENTA DE MOBILIARIO PARA EVENTOS
18	TALLER DE CORTE Y CONFECCIÓN
19	TALLER DE JOYERÍA
20	TORTILLERÍA DE HARINA
	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN
21	ORGANIZACIÓN COMUNITARIA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL
22	PRIMEROS AUXILIOS
23	ADMINISTRACIÓN Y FORMALIDAD EMPRESARIAL
24	CORTE Y CONFECCIÓN SEGUNDO NIVEL
25	CORTE Y CONFECCIÓN TERCER NIVEL
26	BARISTA
27	CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO
28	DISEÑO Y DECORACIÓN DE EVENTOS
29	ELABORACIÓN DE CONSERVAS
30	ELABORACIÓN DE PASTELES
31	GESTIÓN GUBERNAMENTAL
32	HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA
33	INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO
34	MARKETING DIGITAL
35	ORFEBRERÍA PRIMER NIVEL
36	PANADERÍA Y REPOSTERÍA
37	PROGRAMA INTERNO DE PROTECCIÓN CIVIL
38	SOLDADURA DE ALUMINIO PARA FABRICAR MULETAS Y BASTONES
39	TECNOLOGÍAS DOMÉSTICAS

**01.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
RENTA DE MOBILIARIO CON BANQUETES**

Nombre de Proyecto: RENTA DE MOBILIARIO CON BANQUETES		OBJETIVO GENERAL: Dotar del equipo necesario para establecer un negocio de renta de mobiliario y preparación de banquetes para beneficio de los integrantes del Grupo de Desarrollo		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD PARA BENEFICIAR
60	Pack De 5 Sillas Plegable Acojinada Cromada Reforzada Medidas: 80cm de alto x 38cm de ancho x 38cm de profundidad, 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 2025-2030			
15	Mesa redonda 1.50 mt, alto 75 cm, cubierta de fibra de vidrio, color blanco, estructura de acero en tubo de 1 pulgada calibre 20, esmaltada en color gris 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 2025-2030			
15	Mesa plegable de plástico de polietileno de alta densidad. -Superficie texturizada. -Estructura metálica de acero esmaltado. -Plegable, tipo portafolio. -Altura ajustable. -Regatones antiderrapantes. -Bloqueo de apertura. -Seguros en las patas que evitan que se pliegue. -Cerrado, tipo portafolio, a presión. medidas generales: -Ancho: 180 cm -Altura: 74 cm -Largo / profundidad: 74 cm 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 2025-2030		1.- Mapimí	1.- Bermejillo
30	Mantel Rectangular Colores 3.00 x 1.50 m			
30	Mantel Redondo 2 mts de colores			
20	Paquete de 12 Servilletas De Tela Para Banquetes Tergal 45x45 Cm			
25	Paquete de 12 Platos Postre 20 Cm De Porcelana Blanca diámetro de 20 cm y una altura de 2 cm			
25	Paquete de 12 Tazón Sopero Cerámica Blanco 14.5cm Capacidad: 500 ml aproximadamente Medidas: 14.5 cm de diámetro, 8.5 cm de superficie, 6.8 cm de altura			
12	Paquete de 24 piezas de Vaso Grueso Jarbolero 300ml Color Transparente			
25	Cuchara Sopera 12 Pz. Acero Inox.			
25	Tenedor De Mesa 12 Pz. Acero Inox.			



25	Cuchillo De Mesa 12 Pz. Acero Inox.			
1	Kit Vector 15 Advanced Alienpro Mezcladora Micrófono que contiene: Subwoofer activo de 15" con dos satélites line array Potencia de 600W RMS con picos de hasta 25,000 W PMPO Mezcladora profesional con conectividad Bluetooth Entradas XLR, USB, SD, RCA y plug 1/4" Dos micrófonos inalámbricos UHF incluidos Incluye cableado y atril 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 2025-2030			
3	Estufon / Fogon /estufa 4 Quemadores 3/4 Uso Rudo Dimensiones: 30cm de ancho, 78cm de alto y 12m de profundidad. 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 2025-2030			
8	Olla De Acero Inoxidable Con Disco Difusor 50 Litros			
2	Olla, Vaporera, Tamafera De Acero Inoxidable, 50 Litros			
4	Sartén Profesional Extra Grande De 55 Cm con tapadera			
8	Cucharon Para Servir Acero Inoxidable 2 Onzas Mango Largo			
4	Juego De Utensilios De Cocina De Acero Inoxidable Tipos Antiadherentes Con Mango Resistente Al Calor Accesorios De Cocina Con Cucharones, Palas Y Pinzas Cocina,			
1	Refrigerador Inverter 18 Pies Cúbicos 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 2025-2030			

* 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 técnicos y actas de entrega recepción.

*El traslado de los insumos 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.

02.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
ALMACENAMIENTO DE AGUA

NOMBRE DEL PROYECTO: ALMACENAMIENTO DE AGUA		OBJETIVO GENERAL: Trasladar agua de la fuente natural mediante bomba eléctrica, alimentada por energía solar hasta la comunidad y almacenarla en tanque de 10,000 litros		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Tinaco capacidad de 10,000 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 2025-2030	1	1.- Pueblo Nuevo	1.- La Soledad (De Pino Grande)
40	rollos de manguera de 3/4 de 100 mts con 40 coples y 80 abrazadera			
5	rollo de tela ciclónica para cercado del tinaco para su protección incluye puerta de acceso			
10	Postes de acero galvanizado para colocación de cercado del tinaco			
1	Kit de 13 paneles solares de 545 watts c/u			
4	kits de bases para montaje de paneles, modelo: motobomba solar sumergible para agua limpia			
1	Bomba sumergible con capacidad de 5hp, Potencia de la motobomba, 4,000 watts, Máximo voltaje de entrada 430 VCC, Voltaje de operación 440 (380 - 460) VCA, Corriente de la motobomba 7.3 A, Número de polos / RPM 4,000, Profundidad máxima de inmersión 30 m			
1	Instalación subterránea de la línea de agua desde la fuente de agua hasta el tinaco.			
1	Suministro e instalación de base de concreto de 3x3 mts x 15 cm de espesor para el tinaco			
1	Suministro y construcción de cárcamo de bombeo de 1.5 mts en la fuente de agua			

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

*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 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, 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.

03.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
CALENTADORES SOLARES CON TINACO

CALENTADORES SOLARES CON TINACO		OBJETIVO GENERAL: Mejorar las condiciones de las viviendas de los integrantes del Grupo de Desarrollo		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
70	Suministro e instalación de 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 su 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 2025-2030	4	1.- Mapimí 2.- Durango 3.- Santiago Papasquiaro	1.- San Isidro 2.- Joya de Montoros 3.- San Antonio de la Sierra 4.- Mi Patria es Primero
70	Tinacos de capacidad de 450 lts bicapa, con tapa de 1/6 vuelta y kit de instalación			

- * 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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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 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 está 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.

04.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
CAFETERÍA

NOMBRE DEL PROYECTO: CAFETERÍA		OBJETIVO GENERAL: Mejorar las condiciones económicas de los integrantes del Grupo de Desarrollo mediante un proyecto de cafetería		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
6	Suministro de 2 cafeteras tipo expreso, que incluyen prueba de dureza, cepillo, filtro, filtro doble, jarra, aguja y embudo dosificador con dimensiones de 40.3 cm de altura, 28 cm de ancho, 36.5 cm de profundidad 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 2025-2030			
3	Cafetera precoladora con capacidad para 60 tazas, de acero inoxidable y filtro lavable, con voltaje de 127v profundidad 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 2025-2030	3	1.- Nombre de Dios 2.- San Juan del Rio 3.- Vicente Guerrero	1.- Nombre de Dios 2.- El Chabacano 3.- Vicente Guerrero
12	Mesa Perquera Con Bancos Restaurante Bar Cafetería Lounge de metal que incluye mesa cuadrada de 60x60 cm y 105 cm de altura, con 4 sillas con altura de 38x38 y 70 cm de altura, de fierro forradas en vinipiel 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 2025-2030			
3	Horno panadero / pizzero, de gas con dimensiones de 1.5 m de altura, 90 cm de ancho y 70 cm de profundidad, para 4 Charolas De Pan Con Mirilla Y Luz 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 2025-2030			
3	Kit Para Instalar tanque de gas			
3	Tanque de gas de 45 kg. con gas incluido			
6	Set De 48pz Tazas Cerámica 11 oz 325 ml			
24	Plato Tipo Cerámica Para Taza De Café c/12 Pzas cada uno			
24	Vaso High Ball Vidrio 477 Ml - 16 Oz. c/12 piezas cada unidad			
3	Capacitación de panadería y repostería			

* 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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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 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, 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.

CAPACITACIÓN DE 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 venta y autoconsumo.						
HRS. TEORIA: 10		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA							
HRS. PRACTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
# Sesiones	H. R.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICA DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso	Inauguración del curso presentación del grupo,	Nota : se entrega kit de trabajo a cada	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio.	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación

		e integración grupal	introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	uno de los participantes		marcador de pintarrón		
1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso.	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
2	Seguridad e higiene	El participante 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, interactiva, 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	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interactiva.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



			este tipo de productos	adecuadas para la obtención de productos de alta calidad					
2	2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	El instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben 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	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



		de pan y repostería							
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, rotafolios, horno, batidora, cucharas, 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 rotafolios, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, extracto de vainilla, levadura, olla, aceite vegetal, mantequilla, azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolios, 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 rotafolios, marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolios	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				aceite , sal ,polvo para hornear ,capacillos			madera, envases		
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, rotafolío, horno , batidora ,cuchar a , 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, rotafolío, horno , batidora ,cuchar a , 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, rotafolío	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 y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentar los.	*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 a cada integrante del grupo de desarrollo, el siguiente material: azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevo, harina de trigo, harina de trigo integral, mantequilla pura de vaca, manteca vegetal, leche en polvo, royal, levadura, chocolate, coco, granillo, nuez, gragea, pasas, piloncillo, toupan, 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 45 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.

05.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
CARNICERÍA

NOMBRE DEL PROYECTO: CARNICERÍA		OBJETIVO GENERAL: Instalar una carnicería para beneficio de los integrantes del Grupo de Desarrollo		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
2	Congelador tipo cofre con capacidad de 576 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 2025-2030	1	I.- Guadalupe Victoria	I.- Guadalupe Victoria
1	Refrigerador exhibidor para carnicería con capacidad de 521 lts., orientación horizontal, luz interior, con dimensiones de 1.43 m de ancho x 1.23 m de alto y 60 cm de profundidad 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 2025-2030			
1	Sierra de carne con potencia de 1500 w, motor monofasico, cuerpo de acero inoxidable, con protector de seguridad y masa de acero inoxidable 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 2025-2030			
1	Molino de Carne Eléctrico Gmdr 600W 1HP Acero Inoxidable 180kg/h Industrial de 1hp, alimentación de 127 v, de acero inoxidable, tamaño del disco de 4, tamaño de la navaja de 275, 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 2025-2030			
2	Mesa de trabajo de acero inoxidable de 1.1 m x 50 cm x 85 cm, con capacidad de peso de 150 kg, con estantes			
1	Bascula comercial digital industrial de 150 kg con plataforma, con mástil, pantalla LCD que muestra peso, precio y total, con función de tara y plataforma metálica con pintura electroestática 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 2025-2030			
1	Bascula digital Peso-Precio para 40 kg, con capacidad de peso mínimo de 100 grs de 23 cm x 33 cm			
3	Cuchillo Bistecero Acero Inoxidable			
2	Cuchillo Deshuesador Caledonia Curvo 15cm			
2	Cuchillo Curvo Filetero Deshuesador De 15cm			
2	Cuchillo Filetero Recto Angosto 15cm			
1	Cuchillo Jamonero 12p Cortador Carnicería			
1	Cuchillo Para Carnicería, 1 Pza, 35x11x3cm			
1	Sillas Plegables De Plástico Blanca Paquete Con 4 Sillas Color Blanco			

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

*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 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, 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.

06.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS CON SELLADORA AL ALTO VACIO

NOMBRE DEL PROYECTO: DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS CON SELLADORA AL ALTO VACIO		OBJETIVO GENERAL: Proporcionar herramientas necesarias a los Grupos de Desarrollo, para una conservación de los alimentos para su autoconsumo y comercialización		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
2	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 2025-2030	2	1-Hidalgo 2.- Santiago Papasquiaro	1.- Entronque el Carrizo 2.- Montoros
24	Charolas de 100x75cm, total 9.1 m2 de área para colocar el producto			
2	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 2025-2030			
6	Pares de guantes manopla resistentes al calor, adecuados para horno			
2	kit de limpieza (escoba, trapeador, cubeta de 20 litros y 5 mts. de franela)			
2	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 2025-2030			
4	Tablas para picar 30X40 de polietileno 1/2 de espesor			
8	cuchillo 8"			
2	Selladora Al Vacío Industrial Acero Inoxidable 370W Campana Plateada de 36cm x 32 cm x 40.5 cm con capacidad de procesamiento hasta 200 bolsas por hora, tamaño de sellado de 260 mm,			

	ancho del termosellado de 10 mm 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 2025-2030			
4	Paquete de bolsas de vacío de 120 piezas, color transparente, con 40 piezas de 30cm x 20cm, 40 piezas de 25cm x 18 cm y 40 piezas de 20 cm x 15 cm			
12	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 2025-2030			
2	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 2025-2030			
2	capacitación proceso en la deshidratación de alimentos y del uso de la selladora al alto vacío			

Incluye por parte del proveedor, entrega y adiestramiento en el manejo del equipo, de tal manera que se entregue funcionando.

* 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 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, 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.

07.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
DULCERÍA 1

NOMBRE DEL PROYECTO: DULCERÍA		OBJETIVO GENERAL: Proporcionar herramientas e insumos necesarios al Grupos de Desarrollo, para desarrollo de un negocio de compra y venta de dulces.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
2	Vitrina Cajonera Exhibidora 32 Cajones tipo Papelería y Dulcería, 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 2025-2030			
10	Estante Metálico Rack Anaquel Uso Rudo 5 Niveles 190x84x30cm Cal.24 Carga 400kg 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 2025-2030			
1	Caja Registradora Comercial Caja Fuerte Para Tienda + Llave 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 2025-2030	1	1.-Nuevo Ideal	1.- Nuevo Ideal
1	Báscula Comercial Digital 40kg Blanco 34.5 cm x 24 cm 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 2025-2030			
8	Góndola De Pared Alta ancho 92cm x alto 1.8 mts x profundidad 40 cm. Con 5 estantes peso máximo de soporte de 180kg. 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 2025-2030			
4	Ganchos Metálicos Perforados Para Tablero De Clavija paquete con 50 unidades			
2	Paquete de 12 mini pinzas plásticas de colores para dulces			

2	Paquete de 7 Dulceros Para 1 Kg 20x13x13 Con Cucharon En Acrílico 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 2025-2030			
1	Paquete de 1000 bolsas de celofán transparente adhesivo de medidas de 5x10 cm			
10	Bolsa Plástica Gruesa Transparente 20x30 Cal.400 1 Kg.			
20	Vaso De Plástico Transparente Con Tapa De 8 Onzas C/50 Pzas			
50	Kit de cuchara de plástico desechable en paquete de 20 pzas 17.5 cm de largo de varios colores			
50	Kit de tenedor de plástico desechable en paquete de 20 pzas 17.5 cm de largo de varios colores			
8	Chicle Bola Lucky Gum 200pz			
8	Gomitas Manguitos Enchilados Lucky Gummys 1kg Sabor Agridulce Picante			
8	Paletas Super Rebanaditas De Sandia Con Chile 20pz			
8	Mentos Sabor Fresa 12pz			
8	Gomita Gummy Pop Frutal 25 pz			
8	Lucky Gummys Orugas 1kg			
8	Tutsi Paleta Tira Cereza 24 Pz			
8	Paletas Vero Caramelo con Chilito Banda Fuego 20 Piezas			
8	Caramelo Rellerindo Tamarindo Vero 65pz Sin Gluten Ni Lactosa			
8	Gomitas Frutales Welch's Lombrices Lucky Gummys Sin Lactosa 1kg			
8	Gomita Bubulubu Mini Ricolino Pack 25 Piezas Sabor Fresa Con Malvavisco			
8	Gomitas Rompopo Acidul Dulce 1 Kg			
8	Turin Mini Conejo, Conejito De Chocolate 12pz 120g			
8	Lucky Gummys Aros de Durazno 1kg Gomitas Sin Lactosa			
8	Lucky Gummys Cubitos 1kg			
8	Vero Paletas Mix Dulce Club 20pz			
8	Mazapan Grande Chocolate De La Rosa 16pz			
8	Pica Fresa Gigante 60 Pzs Vero			
8	Bubulubu 12pz Ricolino			
8	Jolly Rancher Caramelo Mecizo Sabor Frutal 12 Pzs			
8	Pulparindo Tamarindo Mini 24pz			
8	Vero Sandi Brochas Paletas Caramelo Con Chile 40pz Sandibrochas			

8	Damý By Montes Caramelo Leche Con Cacahuete Crujiente 100pz		
8	Aguitas Caramelo Macizo Acidulado 100pz		
8	Dedos De Tamarindo Picosito Indy Sin Gluten 12 Piezas 20g		
8	Takis Fuego 10 Pz / 56g		
8	Lucky Gummys Tiburones 1kg		
8	Coronado Paletas Cajeta 20 Unidades 110g Dulces Tradicionales Mexicanos		
8	Gomitas Lucky Gummys Manzana 1kg Sin Gluten Ni Lactosa		
8	Mentos Sabor Frutas 12pz		
8	Paleta Chipifleta 30pz		
8	Gomita Mini Gummy Pop Fruta 1kg		
8	Mazapan Original De La Rosa 60pzs / 12,5g C/u 750g		
8	Lucky Gummys Lombriz Neon 1kg		
8	Paleta Elote Vero Caramelo Enchilado Con Chile Bolsa De 40pz		
8	La Corona Huevitos Sabor Chocolate 500g		
8	Brochita Pinta Azul Pal Maciza 48 Piezas De 14 Gr		
8	Kises Almendras 850gr		
8	Malvisco Con Jalea De Fresa Malvabon 12pzs		
8	Paleta Caramelo Vero Tarrito 40 Piezas Sabor Frutas Sin Gluten		
8	Ricolino Chocoretas Chocolate con Menta Bolitas 500g Bolsa		
8	Bombon Malvavico Bianchi Grande caja de 400g		
8	Winis Tropicales 16pzs		
8	Chocolate Mars Milky Way chocolate caramelo con caramelo 8.5g pack x 45		
8	Paleta Pelon Peloneta Tamarindo 18pz		
8	Nucita Trisabor 16pzs		
8	Winis Tubito Unicornio 16pz		
8	Ricolino Duvalin Crema Fresa Vainilla 18 Unidades 270g		
8	Rollo De Coco Con Leche Pin-pon de 140 gr		
8	Vero Sandi Brochas Paletas Caramelo Con Chile 40pz		
8	Chicles Canels Surtidos 60pz		
9	Corazon Perfumado Dulce La Girafa 1 Kg		
8	Berry Green 125 Platos Chicos 100% Compostables de 22.5 cm		

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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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 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.

08.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
DULCERÍA CON FRITURAS

NOMBRE DEL PROYECTO: DULCERÍA CON FRITURAS		OBJETIVO GENERAL: Proporcionar herramientas e insumos necesarios al Grupos de Desarrollo, para desarrollo de un negocio de compra y venta de dulces y frituras.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
2	Vitrina Cajonera Exhibidora 32 Cajones tipo Papelería y Dulcería, 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 2025-2030			
10	Estante Metálico Rack Anaquel Uso Rudo 5 Niveles 180x39x89cm Cal.24 Carga 175kg 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 2025-2030	1	1.- Santiago Papatzi	1.- José Ma. Morelos (Chinacatés)
1	Caja Registradora Comercial Caja Fuerte Para Tienda + Llave 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 2025-2030			

1	Báscula Comercial Digital 40kg Blanco 34.5 cm x 24 cm 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 2025-2030			
5	Góndola De Pared Alta ancho 92cm x alto 1.8 mts x profundidad 40 cm. Con 5 estantes peso máximo de soporte de 180kg. 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 2025-2030			
4	Ganchos Metálicos Perforados Para Tablero De Clavija paquete con 50 unidades			
1	Escritorio Recepción Mostrador Cobro Oficina 120cm			
1	Clip Ultra Terminal Punto De Venta			
1	Cazo Para Freír Papas/botanas 60cm Con Base con rebanador de papas, manguera directa con maneral, llave de paso 3/4 a 3/8			
1	Cilindro de gas de 9 kg con manguera, regulador, lleno de gas. 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 2025-2030			
1	Termómetro Digital con capacidad de medir temperaturas de -50 a 30 °c			
1	Quemador Chicharronero Cazo Carnitas Triple Flama No10 Negro fabricado en fierro vaciado con llama ajustable			
1	Selladora Alpha D Bolsa Plástica Antiestática Y Celofán 35cm			
10	Paquete de 200 Bolsas Holográficas Plástico Resellables 8x13cm			
10	Bolsa Celofán 100 Pzas Transparente Con Fuelle 500gr 9x20.5cm			
10	Bolsa De Celofán 35x45 + 3 Cm De Adhesivo Con 100 Pzas			
10	Chicle Bola Lucky Gum 200pz			
5	Gornitas Manguitos Enchilados Lucky Gummys 1kg Sabor Agridulce Picante			
5	Paletas Super Rebanaditas De Sandia Con Chile 20pz			
5	Mentos Sabor Fresa 12pz			
6	Gornita Gummy Pop Frutal 25 pz			

5	Lucky Gummys Orugas 1kg		
5	Tutsi Paleta Tira Cereza 24 Pz		
5	Paletas Vero Caramelo con Chilito Banda Fuego 20 Piezas		
5	Caramelo Rellerindo Tamarindo Vero 65pz Sin Gluten Ni Lactosa		
5	Gomitas Frutales Welch's Lombrices Lucky Gummys Sin Lactosa 1kg		
5	Gomita Bubulubu Mini Ricolino Pack 25 Piezas Sabor Fresa Con Malvavisco		
5	Gomitas Rompopo Acidul Dulce 1 Kg		
5	Turin Mini Conejo, Conejito De Chocolate 12pz 120g		
5	Lucky Gummys Aros de Durazno 1kg Gomitas Sin Lactosa		
5	Lucky Gummys Cubitos 1kg		
5	Vero Paletas Mix Dulce Club 20pz		
5	Mazapan Grande Chocolate De La Rosa 16pz		
5	Pica Fresa Gigante 60 Pzs Vero		
5	Bubulubu 12pz Ricolino		
5	Jolly Rancher Caramelo Macizo Sabor Frutal 12 Pzs		
5	Pulparindo Tamarindo Mini 24pz		
5	Vero Sandi Brochas Paletas Caramelo Con Chile 40pz Sandibrochas		
5	Danny By Montes Caramelo Leche Con Cacahuete Crujiente 100pz		
5	Aguitas Caramelo Macizo Acidulado 100pz		
5	Dedos De Tamarindo Picosito Indy Sin Gluten 12 Piezas 20g		
5	Takis Fuego 10 Pz / 56g		
5	Lucky Gummys Tiburones 1kg		
10	Coronado Paletas Cajeta 20 Unidades 110g Dulces Tradicionales Mexicanos		
5	Gomitas Lucky Gummys Manzana 1kg Sin Gluten Ni Lactosa		
5	Mentos Sabor Frutas 12pz		
5	Paleta Chipileta 30pz		
10	Gomita Mini Gummy Pop Frutal 1kg		
5	Mazapan Original De La Rosa 60pzs / 12,5g C/u 750g		
5	Lucky Gummys Lombriz Neon 1kg		
5	Paleta Elote Vero Caramelo Enchilado Con Chile Bolsa De 40pz		
5	La Corona Huevitos Sabor Chocolate 500g		
5	Brochita Pinta Azul Pal Maciza 48 Piezas De 14 Gr		
5	Kises Almendras 850gr		
5	Malvavisco Con Jalea De Fresa Malvabon 12pzs		

5	Paleta Caramelo Vero Tarrito 40 Piezas Sabor Frutas Sin Gluten			
5	Ricolino Chocoretas Chocolate con Menta Bolitas 500g Bolsa			
5	Bombon Malvavico Bianchi Grande caja de 400g			
5	Winis Tropicales 16pzs			
5	Chocolate Mars Milky Way chocolate caramelo con caramelo 8.5g pack x 45			
5	Paleta Pelon Peloneta Tamarindo 18pz			
5	Nucita Trisabor 16pzs			
5	Winis Tubito Unicornio 16pz			
5	Ricolino Duvalin Crema Fresa Vainilla 18 Unidades 270g			
5	Rollo De Coco Con Leche Pin-pon de 140 gr			
5	Vero Sandi Brochas Paletas Caramelo Con Chile 40pz			
5	Chicles Canefs Surtidos 60pz			
5	Corazon Perfumado Dulce La Giralda 1 Kg			
1	Vaso Plástico # 8 Caja 1000pz Color Transparente			
2	500 Vaso 16 Oz Caja Color Transparente			
2	Charola 500 Piezas Cuadrada Mod 066 Plato Desechable Blanco			
2	Plato Térmico No.8 C/división 500 Piezas Desechable Blanco			
1	Contenedor De Alimentos Desechable 9x9 C/ Div 200 Pz			
2	Cuchara Desechable Mediana Caja Con 500 Piezas			
2	Tenedor Plástico Mediano Desechable Caja 500 Pzs			
2	Maíz Palomero bolsa de 6Kg Tipo Jumbo			
10	Pasta Para Chicharrón Fritura Rueda Grande Botana 1kg			
10	Pasta Para Preparar Chicharrón Fritura De Tubo Botana 1 Kg			
10	Pasta Para Preparar Chicharrón Fritura De Dona Botana 1 Kg			
10	Pasta Para Preparar Chicharrón De Mini Cuadro Botana 1kg			
10	Pasta Para Preparar Chicharrón De Lagrimita Botana 1kg			
10	Pasta Para Preparar Chicharrón Fritura Especial Botana 1 Kg			
2	Totis Que Totis Cheddar Chetos Quetotis Botanas Frituras 25pz 225g			
5	Aceite Vegetal Puro de Soya 20 L			
10	Salsa Valentina 1 lt			

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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

09.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
ESTANCIA INFANTIL

NOMBRE DEL PROYECTO: ESTANCIA INFANTIL		OBJETIVO GENERAL: Proporcionar el equipamiento para acondicionar un espacio físico donde el Grupo de Desarrollo pueda prestar servicios de cuidado de infantes con las medidas de seguridad necesarias		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
3	Juguetero Organizador Infantil Estantería con forma rectangular, incluye 9 contenedores de 68cmx63cmx30cm de melamina, 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 2025-2030			
3	Mesa Infantil Rectangular De Plástico de 1.2 mx 60 cm Con 6 Sillas Color de altura de 52cm 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 2025-2030	1	1.-Poanas	1.- Villa Unión
3	Cuna de Bebes Plegable Con Juguete Mosquitero Y Colchón 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 2025-2030		
1	Escritorio Recepción Mueble 120cm Con 2 Cajones Para Oficina Profundidad: 45 cm, Altura: 102 cm, Ancho: 120 cm con 2 cajones 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 2025-2030		
1	Escritorio En Forma De L Escritorio Para Ordenador Largo: 129 cm, Ancho: 39 cm, Profundidad: 50 cm, Altura: 71cm 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 2025-2030		
1	Silla Secretarial Para Oficina 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 2025-2030		
1	Alberca 100 Pelotas Material Didáctico 100*20*10 cm con 100 pelotas libres de plomo 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 2025-2030		
10	Colchoneta Para Estancia Infantil Largo x Ancho: 120 cm x 60 cm Espesor: 10 cm		
30	Tapete Foamy Fomi Piso Seguridad Educativo Niños Y Bebés 4pz Ancho de la pieza: 50 cm, Espesor: 1 cm		
3	Paquete Didáctico Infantil Estimulación Temprana 11 Piezas 1* square cuatro columnas, 1* cuentas pequeñas 1* articulado juguete gusano enseñanza oruga de madera, 1* xilófono para niños, 1* reloj de pingüino, 1* torre arcoiris, 1* castañuelas, 1* Campanas de mano de colores, 1* hand sand hammer, 2* rompecabezas del alfabeto		
3	Rompecabezas Didáctico FY Madera, paquete con 32 rompecabezas de animales dimensiones de 11cmx11cmx0.4cm		



5	Paquete de 10 póster Cromo Didáctico de 49cmx67cm			
3	Kit De Extintor (Extinguidor), Nuevo De Polvo Químico Seco De 6.0kg, Para Tipos De Fuego ABC, Seguro Para Colgar En Pared, Señalética De Extintor			
1	Batería de Cocina de 10 Piezas: Olla de 22 cm., capacidad 7.45 litros con cubierta vitrificada, arrocera de 22 cm. capacidad 2.62 litros con cubierta vitrificada, sartén de 22 cm con antiadherente. olla de 20 cm. capacidad 3.51 litros con cubierta vitrificada, cacerola de 16 cm. capacidad de 1.32 litros con cubierta vitrificada, hervidor de 14 cm. capacidad 1.77 litros con cubierta, vitrificada, tapa de vidrio intercambiable 22 cm, tapa de vidrio 20 cm, tapa de vidrio 16 cm, tapa de vidrio 14 cm			
1	Vaporera De Aluminio 50 Litros			
4	Set 2 Jarra De Plástico 3.7 Litros Resistente Con Tapa			
4	Paquete de 24 piezas de Platos Tazón Bowl Plástico diámetro de 14 cm x altura de 6.2 cm			
2	50 platos taqueros Redondos Plástico 400ml Vajilla Económico 22.2 cm diámetro			
10	Set De 10 Vasos De Plástico Reutilizables Resistentes 180 ml			
1	Paquete de 96 Cucharas Soperas Acero Inoxidable			
1	Refrigerador 7.3 pies, dos puertas, de Frost, congelador independiente, charolas de cristal templado, iluminación interior 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 2025-2030			
1	Estufa A Gas 30 Pulgadas (76 Cm) con 6 hornillas de 76 cmx94cmx76cm interior 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 2025-2030			
1	Cilindro Para Gas Lp 45kgs. Incluye Gas			
1	Kit Para Instalar Estufa A Tanque Cilindro De GAS			
1	Horno De Microondas 31.1L 1.1 Ft ³ 41.4cm de ancho, 30.6cm de alto, 51.3cm de profundidad. 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 2025-2030			
--	---	--	--	--

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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

10.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
FABRICA DE IMPLEMENTOS ORTOPÉDICOS

NOMBRE DEL PROYECTO: FABRICA DE IMPLEMENTOS ORTOPÉDICOS		OBJETIVO GENERAL: Proporcionar el equipamiento para operar una fábrica de bastones, muletas y andaderas para personas con discapacidad operada por personas con discapacidad motriz		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Soldadora inverter 4en 1 máquina de soldadura tig para aluminio, HF TIG/TIG pulso/tig ACDC/MMA Aluminio Acero inoxidable Hierro Cobre Acero al carbono etc. 250A Preciso Barato Eficaz 60% 50HZ/60HZ 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 2025-2030	1	1.- Durango	1.- Victoria de Durango
1	Máquina De Soldar Microalambre Electrodo 120amp 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 2025-2030 que incluye pinza porta electrodo, antorcha mig de 3 metros de largo, careta tipo paleta, cepillo, carrete de microalfambre de 1/2 kg de 1.0mm			
1	Juego De Dobladora Eléctrica Para Tubo con 14 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 2025-2030			
1	Computadora para diseño 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 2025-2030 con las siguientes características básicas: Procesador I7, 32gb RAM, 1 Terabyte de SDD, teclado, mouse, monitor de 27" con nobreak incluido			
1	Taladro De Banco 1/2 X8 , 1/3hp, 5 Velocidades, Frecuencia: 60Hz., Voltaje: 127V., Potencia de 250W., Capacidad máxima del mandril: 1.3cm., Con 5 velocidades., Dimensiones de la base: 18cm de ancho y 18cm de largo., Dimensiones de la mesa: 16cm de ancho y 16cm de largo., Altura total: 20cm. 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 2025-2030			
1	Sierra Cortadora Metal Trozadora 14 Pulgadas Voltaje: 127v, Potencia: 2,100 W, Tipos de alimentación: Eléctrica, RPM máximo: 4,000 rpm, Material del disco: Acero, Accesorios incluidos: Disco de 14": pasta 10 Disco de 14 " diamante 5, Peso y dimensiones: Ancho: 29 cm, Altura: 2.4 cm, Peso: 13 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 2025-2030			
2	Base soporte para prensa de taladro y cortadora al piso ajustable 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 2025-2030			
2	Taladro Percusión Rotomartillo ½ Voltaje: Potencia: 550 W, Velocidad: 0-3,100 Rpm, Tamaño del mandril: 13 Mm Sistema de mandril: Llave, * Tasa de impacto: 0 - 49,600 bmp, * Diámetro de perforación en hormigón: 13 Mm, Diámetro de perforación en madera: 25 Mm, Diámetro de perforación en acero: 10 mm, * Peso: 1.3 Kg			
2	Tornillo De Banco De 6 Pulgadas Y 8.5 Kg Apertura de mordaza: 170 mm, Ancho de la mandíbula: 15.5 cm, Peso: 8.5 kg, Tipo de tornillo de banco: de mesa, Tipo de base Fija con yunque, de la estructura: Hierro fundido			
4	Mesa de trabajo de madera, dimensiones: altura 90cm ancho 100cm, largo 100cm 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 2025-2030			
1	Remachadora Tipo Acordeón, Cantidad de boquillas: 5. Fabricada en aluminio, es ligera y resistente para un uso prolongado. Mango ergonómico. Permite adaptarse a remaches de 3/32" a 1/4.			
1	Burros Mesa De Trabajo Plegable 2pzs 1200kg Multiusos Carga, Profundidad: 10.7 cm., Altura: 78 cm, Ancho: 9.6 cm., El material de la mesada es de acero inoxidable., El material de la estructura es de acero inoxidable., Es plegable., La estructura doble tiene una capacidad de carga máxima de 1200 kg.			
1	Amoladora Angular Inalámbrica P2Gs 9 2400w Uag24008 60hz, Voltaje:110-120V-60Hz, Entrada poder:2400W, Velocidad sin carga:6300rpm, Diámetro del disco:9", Rosca del husillo:5/8"-11UNC, Con 1pcs mango auxiliar			
1	Juego De 3 Pinzas De Presión Curvas Industriales Con Bloqueo, Mordazas Curvas Y Extractor De Tornillos,			
1	Pinza Mecánica Profesional Juego De 3 Piezas 6" 8" 10"			
1	Lima De Media Caña De Corte Doble, largo x Ancho: 1 cm x 1 cm, Peso: 1,000 g			
1	Juego De 6 Limas, Largo x Ancho: 14 cm x 2 cm Tipos de limas: Redonda, Materiales: Metal. Materiales aptos: Metal			

1	Juego De Brocas Múltiples De 130 Piezas, 78 piezas, Puntas HSS: 20 x 1/16, 20 x 5/64, 12 x 1/8, 12 x 5/32, 6 x 3/16, 6 x 15/64, 1 x 5/16, 1 x 3/8 pulgadas - 26 piezas, puntas de Masonería: 12 x 5/32, 6 x 3/16, 6 x 1/4, 1 x 5/16, 1 x 3/8 pulgadas - 26 piezas, Puntas de madera Brad Point: 12 x 5/32, 6 x 3/16, 6 x 15/64, 1 x 5/16, 1 x 3/8 pulgadas			
1	Paquete de 12 Piezas Lentes Gafas De Protección Industrial Antiempañante			
2	Guantes De Seguridad Para Soldar Con Forro Completo Suave			
4	Guantes De Seguridad De Carnaza para soldar			
1	Escuadra Cantero Metálica 16 X 24 dimensiones de 24 x 16 para múltiples aplicaciones. Ángulo de 90°			
2	Paquete de 4 Escuadras Magnética 4 Pulg 23 Kg 45°/90°/180°			
2	Flexómetro Compacto Contra Impactos 8m x 25mm			
1	Juego 15 Piezas De Desarmadores			
1	Juego Llaves Mecánicas 14 Piezas 6-19mm Acero Cromo-Vanadio, 6 mm, 7 mm, 8 mm, 9 mm, 10 mm, 11 mm, 12 mm, 13 mm, 14 mm, 15 mm, 16 mm, 17 mm, 18 mm, 19 mm			
1	Juego de 4 Pz Llaves Steelson Profesional 8 In, 10 In, 14 In, 18 In,			
1	Paquete de 1pz Martillo Astillador Para Soldar Y 2pz Cepillo De Alambre (1°Martillo de soldadura, 1°Cepillos de alambre de acero inoxidable, 1°Cepillos acero al carbono)			
2	Martillo de Impacto de Goma 3 Lb			
2	Martillo Uña Recta, 16oz,			
2	Kit Brochas Mango De Madera Pelo De Camello 2" 3" 4"			
1	Kit Cinceles SDS-Plus 4pzs Para Taladro Ancho de la hoja: 5 cm.Largo: 27 cm.			
40	Tubo Redondo 1/2 Plg, Aluminio 22023 Natural 6.1 Mts			
40	Tubo Redondo 3/4 Plg Aluminio 22226 Natural 6.1 Mts			
40	Tubo Redondo 1 Plg Aluminio 22236 Natural 6.1 Mts			
200	Regatón de hule para Bastón Reforzado Antiderrapante			
5	barra de aluminio de 1/4 para seguros tramo de 1 mt			
1	Alambre Acero Tipo Piano 2kg Rigido Opaco Cal. 18 200mts			
1	250 Piezas De Remache Pop 5/32 X 1/2			
1	250 Piezas De Remache Pop 5/32 X 3/4			

1	Lija de Lona X86 G 40 P/25 Pzs 00090 Fandeli 40 al agua de 28cm x 23 cm			
1	Lija de agua uso general grano 400 50 pzs de 28cm x 23 cm			
800	tornillo 5 32 con rondana y tuerca rosca en la punta, largo 6 pulgadas, ancho 5.32 de grueso, roscada en el extremo solamente			
1	Rollo De Emplaye Playo Film Película Estirable 18x50x1500 largo 457.2 mts			
	Jugo de Gomas, Puños y Axileras Gris Para Muletas con hule de alta calidad que garantiza durabilidad y resistencia.			

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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

II.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PARQUE RECREATIVO

NOMBRE DEL PROYECTO: PARQUE RECREATIVO		OBJETIVO GENERAL: Instalar un parque recreativo para los hijos de la comunidad y de esta manera evitar malas influencias en ellos y de esta manera fortalecer el tejido social. Proyecto social		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Juego grande para parques - 9ext02 juego infantil clásico que contiene; 2 toboganes en espiral, 1 resbatadilla espiral, 1 resbaladilla curva, 3 resbaladillas rectas, 1 trepador en espiral, 1 trepador curvo de plástico, 1 rapel de piedras inclinado, 1 túnel mirador, 2 escaleras de fácil acceso, 1 panel twister, 2 paneles didácticos, 1 panel gato, 3 paneles ventana, 5 paneles de metal con ventana, 1 panel espejo, acabado en	2	1.- Nuevo Ideal 2.- Tlahualilo	1.- Valle Hermoso (Campo Grey) 2.- La Campana

	<p>pintura electrostática, libre de metales pesados, que garantiza una mayor durabilidad del producto. componentes de plástico de alta densidad con protección uv. 120amp 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 2025-2030 incluye instalación</p>			
--	---	--	--	--

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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

12.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PRODUCCIÓN Y VENTA DE HUEVO Y CARNE

<p>NOMBRE DEL PROYECTO: PRODUCCIÓN Y VENTA DE HUEVO, CARNE Y HORTALIZAS</p>			<p>OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía de los integrantes de grupos de desarrollo con la producción y venta de huevo y carne de pollo.</p>	
<p>MUNICIPIO BENEFICIAR</p>	<p>COMUNIDAD BENEFICIAR</p>	<p>CANTIDAD DE PROYECTOS ENTREGAR</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)</p>
<p>1.- San Juan de Guadalupe</p>	<p>1.- El Cerrito</p>	<p>1</p>	<p>200</p>	<p>Pollas de 6 semanas</p>
			<p>40</p>	<p>Pollos de 6 semanas</p>
			<p>10</p>	<p>bebederos de 4 lts.</p>

			3000	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, válvula 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 2022-2025
			100	mts. De manguera lisa calibre 35
			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 2025-2030
			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	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 2025-2030
			40	mts. De malla ciclónica calibre 14 (1.75 mts. De altura por 69 mm.

			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 MANEJO DE AVES DE CORRAL

HRS. TEORIA: 18		NUMERO DE		OBJETIVO GENERAL: EL PARTICIPANTE TENDRA LA CAPACIDAD DE PRODUCIR CARNE Y HUEVO DE AVES DE CORRAL					
HRS. PRACTICA: 0		SESIONES: 3 DE							
TOTAL HRS. DEL CURSO: 18		6 HRS, CADA UNA							
DIA	HR.	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIAS DE PRÁCTICA	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 sobre la práctica realizada.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, desinfectantes, cloro, microdyn, agua	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	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 antibacteri al	Formativa , evaluación mediante prueba objetiva
2	2	Reproducción de las aves.	El participante 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 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	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: reciclable 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 realimentarlos.	*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 marcador es, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Cuña 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 participaci3n	Evaluaci3n del cumplimiento de las expectativas, reglas de operaci3n y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacci3n de expectativas, reglas de operaci3n y contrato de aprendizaje	Panel	pintarr3n o pizarr3n, 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, l3piz, goma, libreta profesional, sacapuntas y los insumos necesarios referidos en el material de pr3ctica de esta carta descriptiva.

* De igual manera, el capacitador proporcionar3 material de pr3ctica, did3ctico, mobiliario y equipo a utilizar en la capacitaci3n. (no se deber3 utilizar el material del proyecto en la capacitaci3n).

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

* El traslado de los insumos y materiales que se utilizaran en la capacitaci3n, el traslado del capacitador a la comunidad y el regreso a la capital o lugar de origen, as3 como la alimentaci3n y hospedaje del capacitador, corren a cuenta de la empresa que impartir3 el curso. El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son responsables de estos gastos.

13.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
PRODUCCI3N Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACI3N

PROYECTO: PRODUCCI3N Y VENTA DE PAN ARTESANAL CON CAPACITACI3N			OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la econom3a de los integrantes de grupos de desarrollo con la producci3n y venta de pan artesanal		
MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR	CANTIDAD DE PROYECTOS DE PANADER3A	CANTIDAD	CARACTER3STICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	
1. Cuencam3	1. Pasaje	8 (El Pinole)	1	Horno de gas para pañ de 3 gavetas, capacidad de 9 charolas con termometro de hasta 300° C, v3lvula para regular flama, quemadores tipo flauta, medidas 185 X 165 X 92 con tanque de gas de 30 KG (lleno) con regulador y manguera	
2. C3mez Palacio	2. La Popular				
3. Hidalgo	3. El Portento		20	Charolas de aluminio para hornear pañ de medidas 45 X 65	
4. Peñ3n Blanco	4. Peñ3n Blanco				
5. San Juan Del					

Rio			
5. San Juan Del Rio	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 2025-2030	
6. SÚchil	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),	
7. Tamazula	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 2025-2030	
8. Tlahualilo	1	"Batidora Industrial Capacidad de 20 litros del tazón, Potencia de 750 Watts. 3 niveles de velocidades variables, voltaje 110 o 220 v. 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 2025-2030	
	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 2025-2030	
	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 2025-2030	
	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 2025-2030	
	1	Tarja Para Sobreponer De Doble Tina Con Escurridor Derecho, con accesorios (llave mezcladora, cespel 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 espiguero anaquel para 10 charolas
			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
			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 2025-2030
			1	Capacitación en panadería y repostería

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo armado en cada una de las comunidades beneficiadas, 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 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.

NOMBRE DEL CURSO: PANADERIA Y REPOSTERIA			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante elaborará pan de harina y repostería en sus diferentes presentaciones para autoconsumo.					
HRS. TEORIA:	10	NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS. CADA UNA						
HRS. PRACTICA:	30							
TOTAL HRS. DEL CURSO:	40							
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZARSE	TIPO DE EVALUACION
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	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

		productos						
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	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	El participante reconocerá los nombres y formas de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la	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	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

		elaboración de pan y repostería		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 máquina, 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
4	Elaboración de (mante-cadas)	El participante elaborará mantecadas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capacillos	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

• 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 A CADA INTEGRANTE DEL GRUPO DE DESARROLLO, el siguiente material: azúcar morena, azúcar glas, mermeladas, huevo, harina de trigo, harina de trigo integral, mantequilla pura de vaca, manteca vegetal, leche en polvo, royal, levadura, chocolate, coco, granillo, nuez, gragea, pasas, piloncillo, toupan, escancias 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.

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

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la economía familiar mediante la crianza, industrialización y venta de los productos derivados del cerdo.	
Cantidad de proyectos : 2	
Comunidades a beneficiar:	
1. El Cerrito Colorado de Cuencarné	
2. La Lagunilla de Cuencarné	
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)
9	Hembras de 40 kg raza landrace
1	macho de 40 kg raza landrace
1000	Kg de alimento balanceado crecimiento
1	Capacitación en industrialización del cerdo

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

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

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

*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.

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: INDUSTRIALIZACIÓN DEL CERDO.			OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos industrializados a partir de la carne de cerdo con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado.					
HRS. TEORIA		10	SESIONES: 5 DE 8 HRS.					
HRS. PRACTICA		30						
HRS. TOTALES		40						
DR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MATERIALES Y BARRIDOS 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 marcador es, 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
5	Sacrificio y destazado de un cerdo criado en granja de más 80 kg.	El participante aprenderá a sacrificar y destazar el cerdo.	El instructor enseña la forma adecuada del sacrificio y como destazar el cerdo.	Manual del curso, cuchillos, ollas, tablas, agua, mesa de trabajo, cazo, contenedores, soplete, tanque de gas y gas.	Expositiva y demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Mesa e instrumentos y herramientas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



4	Industrialización	El participante reconocerá los principales métodos de conservación e industrialización del Cerdo	El Instructor expone acerca de los principales métodos de conservación, aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcador es, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva. Interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Elaboración de diferentes tipos de chorizo y longaniza.	El participante aplicará el método para realizar diferentes tipos de chorizo.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar diferentes tipos de chorizo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcador es, lápiz y libreta de apuntes, Especies, vinagre entre otros (lo que el instructor solicite).	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, tablas para cortar, cuchillos, tripa natural, entre otros (lo que el instructor solicite).	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo
2	Elaboración de Queso de Puerco.	El participante aplicará el método para realizar el producto Queso de Puerco.	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Queso de Puerco. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcador es, lápiz y libreta de apuntes, Especies, Químicos. Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

3	Elaboración de Chuleta Ahumada	El participant e 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 marcador es, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos. Sal Nitro	Expositiva demostrat iva	pintarró n o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa , evaluació n mediante cuestiona rio de opción múltiple
3	Elaboración de Tocino	El participant e 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 marcador es, lápiz y libreta de apuntes. Químicos, Condime ntos	Expositiva demostrat iva	pintarró n o pizarrón, rotafolio	Sillas y mesas	Formativa , evaluació n mediante prueba objetiva
4	Elaboración de manteca y carnitas	El participant e 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 marcador es, lápiz y libreta de apuntes, cazo, manteca, pala, químicos, Condime ntos.	Expositiva demostrat iva	pintarró n o pizarrón, rotafolio	Sillas mesas , tablas, cuchillos, refractari os, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa , evaluació n mediante prueba objetiva
4	Elaboración de Morcón, viseras, chicharrón de yesca y prensado	El participant e 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 marcador es, lápiz y libreta de apuntes, Condime	Demostrat iva	pintarró n o pizarrón, rotafolio	Sillas mesas , tablas, cuchillos, refractari os, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa , evaluació n mediante prueba objetiva

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

1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participación.	Evaluación del cumplimiento de las expectativas establecidas en las reglas de operación y contrato de aprendizaje, entregar constancias de participación y exposición de productos elaborados.	n/a	Panel y expositor	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 100 KG**

- La empresa capacitadora deberá llevar y proporcionar todos los materiales y el equipo necesario que se requiere utilizar en cada una de las prácticas a realizarse en la capacitación (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

15.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
FORTALECIMIENTO DE PANADERIA

Nombre del Proyecto: FORTALECIMIENTO DE PANADERIA		OBJETIVO GENERAL: Dotar de equipamiento que fortalezca el anterior proyecto de Producción de Pan Artesanal, para mejorar sus condiciones de producción de este producto		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIOS BENEFICIARIOS	COMUNIDADES BENEFICIARIAS
1	Licadora Industrial Acero Inoxidable Acero Inoxidable Material de la jarra: Acero inoxidable, Voltaje: 127V, Capacidad de 5 L., Potencia es de 551.25 W., Cuchilla resistente de acero inoxidable, 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 2025-2030	2	1.- Mapimí 2.- El Oro	1.- San Isidro del Derrame 2.- San Vicente

1	Batidora De Mano Con 7 Velocidades con potencia: 320 W 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 2025-2030			
18	Charola Panera Para Hornear 45x65 Para Panaderia			
1	Rack Espiguero Horno Panaderia De 18 Charolas Tipo Carro, de Material: Acero al carbono, Altura x Ancho x Profundidad: 80 cm x 60 cm x 67 cm 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 2025-2030			
1	Mesa de trabajo de acero inoxidable Peso máximo soportado:150 kg, Con estantes, Largo x Ancho x Altura: 1.1 m x 50 cm x 85 cm			
1	Paquete de 6 Moldes Redondos De Aluminio Para Pastel Redondo de: 10, 12, 14, 16, 18 y 20 cm, Material: Aluminio			
1	Paquete 137 Duyas Boquillas Rusas y Base Giratoria Pasteles Reposteria que contienen lo siguiente: 1 Máquina cortadora de pasteles, 3 raspadores para tartas, 1 Disco giratorio antiadherente para tartas, 2 bolsas de pastelería de silicona reutilizables, 30 bolsas de glaseado desechables: 1 espátula de escarcha (10.6 pulgadas), 1 raspador de esmalte de esquina (10.6 pulgadas), 14 Moldes de impresión 1 Uñas de flores grandes, 5 cucharaditas medida: cuarto de cucharadita, media cucharadita, una cucharadita, media cucharadita y una cucharada, equivalente a mililitros (ml), 1 bolígrafo para tartas, 3 bolígrafos para tartas, 1 cepillo de limpieza, 2 acopladores para boquillas para tartas, 48 Punta de esmalte de acero inoxidable, 7 tetinas onduladas y esmeriladas, 8 Puertos pequeños Russian Ridge: 1Tarta cuadrada más suave: 1 Agitador: alambre de acero inoxidable pulido, 2 mangas y ataduras de pastelería, 1 Patrón de impresión			
1	Ventilador De Piso Industrial 30 Pulgadas Aluminio de 3 aspas de Aluminio., Voltaje: 127V., Diámetro: 76 cm. Ventilador de 3 velocidades.			
1	Refrigerador 9 pies, Capacidad total de 250 Litros cm 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 2025-2030 Profundidad de 59 cm.			

1	Fregadero De Cocina Independiente De Acero Inoxidable Con Doble Tina Largo x Ancho x Altura: 80 cm x 45 cm x 75 cm con accesorios para su 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 2025-2030			
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 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 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, 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.

16.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
FORTALECIMIENTO DE RECICLADORA DE LLANTAS

Nombre del Proyecto: FORTALECIMIENTO DE RECICLADORA DE LLANTAS	OBJETIVO GENERAL: Dotar de equipamiento que fortalezca el anterior proyecto de Reciclado de llantas, para mejorar sus condiciones de producción de aprovechamiento de este producto
---	---

CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
1	Trituradora de Neumáticos, 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 2025-2030			
1	Granuladora de caucho, 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 2025-2030			
1	Instalación de Subestación de 75 KVA 13200/254 volts, que incluye: 130 mts de línea aislada a 13200/440/254 volts, trifásica, 1 transformador de 75 kva 13200/440/254 volts 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 2025-2030, 1 poste de concreto de 11-500, 2 crucetas pt-200, 3 aislador lap de 15 kv, 3 cortacircuitos fusibles de 15 kv, 3 apartarrayos de 15 kv, 1 acometida completa c/ int de 200 amp, 1 sistema de tierras, 1 lote de herrajes, 1 maniobra de grúa, 1 mano de obra, 1 proyecto eléctrico (planos y tramites ante CFE), 1 verificación de obra eléctrica, 120 mts de línea aérea en calibre 1/0 incluye 3 poste de 7 mts, 2 acometida para subir y bajar interruptor	1	1.- Durango	1.- Tomás Urbina
1	Prensa Hidráulica De Columna, 30 Toneladas 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 2025-2030, Unidad hidráulica integrada de operación manual, ajustable en cualquier posición a lo ancho de la estructura, de dos velocidades con operación automática según la presión. -Carrera de pistón 7 1/2", -Válvula de sobrepresión, -Manómetro. Distancias de trabajo: -Ancho interior 28". -6 posiciones ajustables de la mesa. -Altura mínima 3 1/2". -Altura máxima 43". -Ancho de mesa 10 3/4".			

* 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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

17.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
RENTA DE MOBILIARIO PARA EVENTOS

Nombre del Proyecto: RENTA DE MOBILIARIO PARA EVENTOS		OBJETIVO GENERAL: Dotar del equipo		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMO A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIAI	COMUNIDAD BENEFICIAI
20	Paquete de 10 sillas plegables Material: Polietileno de alta densidad - Estructura: Metálica con acabado resistente a las condiciones climáticas - Diseño: Plegable para almacenamiento eficiente con las siguientes dimensiones: Alto: 74 cm -Largo: 45 cm - Ancho 45 cm, 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 2025-2030	1	1.- San Juan del Rio	1.- Sauz de Arriba
10	Mesa redonda 1.50 mt, alto 75 cm, cubierta de fibra de vidrio, color blanco, estructura de acero en tubo de 1 pulgada calibre 20, esmaltada en color gris 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 2025-2030			

10	Mesa plegable de plástico de polietileno de alta densidad. -Superficie texturizada. -Estructura metálica de acero esmaltado. -Plegable, tipo portafolio. -Altura ajustable. -Regatones antiderrapantes. -Bloqueo de apertura. -Seguros en las patas que evitan que se pliegue. -Cerrado, tipo portafolio, a presión. medidas generales: -Ancho: 180 cm -Altura: 74 cm -Largo / profundidad: 74 cm 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 2025-2030			
20	Mantel Rectangular Colores 3.00 x 1.50 m			
20	Mantel Redondo 2 mts de colores.			
2	Paquete de 100 cintas para moños para silla (2,60 x 0,16) Terminado festón Elaborados con Tela tergal stretch 100% poliéster.			
100	Camino de mesa plateado de 180m x 30cm			
15	Paquete de 12 Servilletas De Tela Para Banquetes Tergal 45x45 Cm			
10	Tarima para Escenario Modulo 1.50x1.50 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 2025-2030			
15	Paquete de 12 Platos Postre 20 Cm De Porcelana Blanca diámetro de 20 cm y una altura de 2 cm			
15	Paquete de 12 Tazón Sopero Cerámica Blanco 14.5cm Capacidad: 500 ml aproximadamente Medidas: 14.5 cm de diámetro, 8.5 cm de superficie, 6.8 cm de altura			
8	Paquete de 24 piezas de Vaso Grueso Jaibolero 300ml Color Transparente			
15	Cuchara Sopera 12 Pz. Acero Inox.			
15	Tenedor De Mesa 12 Pz. Acero Inox.			
15	Cuchillo De Mesa 12 Pz. Acero Inox.			
1	Kit Vector 15 Advanced Alienpro Mezcladora Micrófono que contiene: Subwoofer activo de 15" con dos satélites line array Potencia de 600W RMS con picos de hasta 25,000 W PMPO Mezcladora profesional con conectividad Bluetooth Entradas XLR, USB, SD, RCA y plug 1/4" Dos micrófonos inalámbricos UHF incluidos Incluye cableado y atril 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 2025-2030			

* 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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

**18.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
TALLER DE CORTE Y CONFECCIÓN CON CAPACITACIÓN**

NOMBRE DEL PROYECTO: TALLER DE CORTE Y CONFECCIÓN CON CAPACITACIÓN		OBJETIVO GENERAL: Elaborar prendas de vestir para uso propio y venta.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTO	MUNICIPIO A BENEFICIAR	COMUNIDAD A BENEFICIAR
3	Máquina de coser overlock portable 110V (Mecánica, Apta para algodón, nailon, poliéster, seda, sintético, Realiza 1300 puntadas por minuto. Largo y ancho de puntada ajustable, tipos de puntada: overlock, sobrehilado, sobrehilado 2h, sobrehilado 3h, punto cadena, sobrehilado 4h. Posee cortador de hilo, tiene enhebrado manual. Iluminación en el área de costura, tipo de alimentación de corriente eléctrica) 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 2025-2030.	4	1. Durango 2. Canatlán 3. Mezquita 4. San Juan de Guadalupe	1. San Pedro de los Pinos 2. La Pazuela (el Rayo) 3. Yonora 4. Francisco I. Madero (El Perdido)
4	Máquina de coser mecánica doméstica (Máquina para trabajo pesado (casero), hasta 860 puntadas por minuto, área de trabajo de 17.5 por 11 cm., ajusta depresión el prensatejas (3 pasos), sistema de bobina metálica, control para ajuste de ancho y largo de puntada, ojal en un paso (automático), plus LED, 11 tipos de puntadas elásticas, permite costura con aguja doble, brazo libre para costura tubular, sistema de prensa telas extra altura, corta hilo lateral, control de tensión de hilo manual, dientes retráctiles, palanca de retroceso, esqueleto de			

	metal) 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 2025-2030		
1	Plancha de vapor semi industrial (Depósito de agua de 4 litros, manguera de teflón de 2 mts. de largo , base de silicón alta resistencia a temperaturas de 200 grados; zapata de teflón 0.6mm para no maltratar las prendas o brillantar , peso del equipo de 2 kg., medidas 20.5 cm de largo x12 cm de ancho en la parte más ancha, energía 110 v., consumo 1100 watts, cable de alta resistencia 1.70 mts de largo.)		
3	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 2025-2030		
6	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 2025-2030		
1	Rack rodante sencillo para ropa (altura 140 cm., ancho 57 cm, largo 127 cm, capacidad de carga : 68 kg.)		
20	Metros de tela mezclilla		
20	Metros de tela gabardina		
20	Metros de tela popelina		
20	Metros de poliéster		
20	Metros de tela polar		
10	Set de 100 carretes de hilos de poliester de diversos colores para maquina de coser de 8mts x 2mm		
10	Set de 600 botones acrílicos diversos tamaños y colores		
2	Cajas 120 juegos de boton de metal a presión contenido de una caja es: bronce verde, blanco plateado, dorado, negro pistola, botones + un juego de herramientas del modelo correspondiente (incluidas 4 piezas) + un martillo de goma + caja de almacenamiento		
3	Paquete de 20 colores 120 piezas de cierres invisibles reforzados de (23 cm, 36 cm y 51 cm)		
16	Tijeras Multiusos de costura para sastre industrial de 9.5 pulgadas		
1	Capacitación en corte y confección primer nivel		

* Incluye por parte del proveedor, entrega e instalación del equipo en la comunidad beneficiada, garantía de un año a partir de la entrega, los integrantes del grupo de desarrollo ayudarán en el armado e instalación y se les enseñará el

mantenimiento preventivo de las mismas, esta capacitación se realiza de manera práctica conforme se va instalando el equipo.

Además el proveedor realizará una capacitación en el tema de corte y confección 1º. nivel conforme a la carta descriptiva anexa

* El proveedor deberá entregar al DIF estatal en original y copia: recibo de entrega del proyecto, deberá detallar el contenido de cada equipo entregado y recabar sello de la localidad y la firma de recibido del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, y un integrante del comité de contraloría social, adjuntando copias de 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 del proyecto, la alimentación y hospedaje corren a cuenta de la empresa capacitadora, el DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

NOTA: La tela del proyecto en mención, no debe ser utilizada en la capacitación del tema de corte y confección 1º nivel, 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 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.

CORTE Y CONFECCION PRIMER NIVEL

CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN									
NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCION PRIMER NIVEL				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el capacitando tendrá los conocimientos teóricos prácticos en la transformación de patrones para la confección de diferentes tipos de prendas como: blusas, faldas y pantalones para dama, niño y niña.					
HRS. TEORIA: 25		NUMERO DE SESIONES: 14 DE 8 HRS, CADA UNA							
HRS. PRÁCTICA:		87 HRS							
TOTAL HRS. DEL CURSO		112 HRS							
DI A	H R	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES DE DESARROLLO	MATERIAL ES DE PRÁCTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIA DIDACTICA	MOBILIARIO EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
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,	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Pizarrón y gis.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación

			beneficios del curso, reglas de operación, contrato de aprendizaje y entrega de materiales					
1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Exámen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
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
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
1.5	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	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	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
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
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
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 costuras 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



9	8	Confección de pantalón	Aplicará las técnicas de confección para un pantalón para dama.	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa		Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
9	3	Lectura de figurín: partes que componen la prenda.	Identificación de las transformaciones necesarias para realizar diferentes tipos de prendas	Interpretación de figurines	Figurines papel y lápiz	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas	mesa de trabajo	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
9	5	Transformaciones para diferentes modelos de blusas (teoría y práctica) escotes, pinzas y cortes	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de blusas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
10	4	Transformaciones para diferentes modelos de blusas (teoría y práctica) escotes, pinzas y cortes	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de cuellos	Elaboración de patrones	papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
10	4	Transformaciones para diferentes tipos de faldas (teoría y práctica) con tablonetes, de cuchillas, con godet, de campana, circular	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante lista de cotejo
11	4	Transformaciones para diferentes tipos de	Obtener los conocimientos para la elaboración	Transformación de patrones para la	Patrones básicos, papel de	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Formativa, práctica mediante



		faldas (teoría y práctica) con tablonces, de cuchillas, con godet, de campana, circular	de modelos variados de faldas	confección de un modelo elegido por el capacitando	china, bicolor		instrucciones		lista de cotejo
11	4	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
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, afilleres	Formativa, práctica mediante lista de cotejo

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
2	Evaluación final y conclusiones	Obtener una idea clara de lo aprendido por cada capacitando	Control de calidad de la prenda confeccionada.	Prenda confeccionada en sesión anterior	Panel	N/A	N/A	Evaluación sumativa, prueba objetiva
1	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

NOMBRE DEL PROYECTO: TALLER DE JOYERÍA		OBJETIVO GENERAL: Proporcionar herramientas e insumos necesarios al Grupos de Desarrollo, para desarrollo de un taller de joyería y aprovechar de esta manera los materiales de la región.		
CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO (INSUMOS A ENTREGAR POR PROYECTO)	CANTIDAD DE PROYECTOS	MUNICIPIO BENEFICIARIO	COMUNIDAD BENEFICIARIA
2	Yunque para Joyero de Acero Forjado 11.5x4cm 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 2025-2030			
1	Tornillo De Banco Para Joyero 2.5 Pulg Apertura de mordaza: 10 mm, Ancho de la mandibula: 12.7 cm 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 2025-2030			
1	Amoladora con Motor Colgante que contiene 1 motor colgante SR es giratorio de 2 lados, 1 Pedal, 1 llave portabrocas, 1 pieza de mano con mandrill, 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 2025-2030	1	1.- El Oro	1.- Magistral del Oro
1	Pulidora Banco Joyería 50w Doble Rueda Velocidad Ajustable 127 velocidad máxima 3590 rpm 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 2025-2030			
2	Mesa De Trabajo Madera Cajones (cantidad) 4, Número de estantes 1, Estanterías (cantidad) 1. Altura del producto 109 cm., Longitud del producto 152.4 cm, Ancho del producto 51 cm 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 2025-2030			

1	Laminador Joyero 75mm 3 En 1, Para Metal Y Alambre Plano. Prensa para oro/platino/oro K/latón/aluminio. Rango de espesor de laminación: 0,03 .6,5 mm, ajustable), Ancho máximo de laminación: 75 2 mm Tamaños de laminado de media caña: 9 opciones: 1,2/2/3/4/5/6/7/8/9 mm, Tamaños de laminados cuadrados: 7 opciones: 0,5/1/2/3/3,5/5/7 mm, Relación de transmisión de engranajes de manivela: 1, Relación de transmisión de engranajes de ajuste superior: 17 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 2025-2030			
6	Banco Trabajo Con Respaldo Asiento Giratorio 150kg de acero cromado, asiento giratorio con respaldo, ambos acolchados en vinil, 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 2025-2030			
3	Arco Joyero Calador Con Seguetas Corte Fino Mango Ergonómico Largo del arco 12 3/4" (320 mm), Largo de segueta 6 1/2" (165 mm), Profundidad de corte 5 3/4" (145 mm), 5 seguetas de 6 1/2" (17 cm)			
2	Juego de 10pcs Limas De Diamantes (Limas De Aguja) Chapadas en Titanio 3x140mm, con agarradera antideslizante			
2	Juego de 8 piezas de pinzas para armado bisutería Punta Corte Engarce Plana Largo: 5.6 cm, mangos de plástico antideslizante para mayor comodidad, alicates para diversas tareas. Ancho de mandíbula de 30.48 cm para un mejor agarre.			
1	Set de Martillo De Goma para Joyero, que incluye: 1 mandril con pinza, 1 medidor de anillos, 1 martillo de goma para joyero.			
1	Dado De Acero P/embutir Joyería. 6 X 6 Cm con bajo relieves de esfera con diferentes medidas, hecho de acero, superficie pulida			
2	Antorcha De Soldadura Con Antorcha De Propano Tamaño: 18,5x13,7x4,9 cm/7,28x5,39x1,93 pulgadas Longitud: aprox. 205 cm/80,71 pulgadas, Longitud de la pistola: aprox. 4,3 cm/1,69			

	pulgadas Equipado con conectores domésticos dedicados de oxígeno y butano			
1	Tanque De Gas Propano Ysn100 45 Kg lleno			
4	Fundente P/aluminio Polvo (bote 500 Gramos)			
8	Rollo Microalambre Soldadura Electrónica RI-441 0.6mm de estaño			
2	Paquete de 10 Discos Para Pulir, Amoladora Anguilar, Para Pulir, de Lana Tamaño: diámetro exterior: aproximadamente 9,8 cm/3,9 pulgadas, Grosor: aproximadamente 0,8 cm/0,3 pulgadas Diámetro, grande interior: aproximadamente 5 cm/2 pulgadas Diámetro, pequeño interior: , próximamente 1,5 cm/0,6 pulgadas Tamaño de lana: diámetro exterior: aproximadamente 9,5 cm/3,7 , pulgadas. Grosor: aproximadamente 0,8 cm/0,3 pulgadas			
3	Pasta Para Pulido De Metal En Tubo De 75 MI			
2	Regla de Plástico para Brazaletes de alta precisión para medir el diámetro interior del brazaletes, hecho de Plástico, Altura: Aprox. 90mm; Ancho: Aprox. 48 mm - 73 mm			
1	Digital Rings Meter Talla Dedos Joyero Aros			
4	Lámpara Led Escritorio Doble Brazo con clip, altura 68 cm, ancho 73 cm			
1	Paquete de 12 Piezas Lentes Gafas De Protección Industrial Antiempañante Incoloro. Marco integral de policarbonato para mayor resistencia. Cristales con tratamiento anti-niebla y anti-rayaduras.			
2	Paquete de 2 Mascarillas 3m 6200 Media Cara Original Vapores Polvos con Válvulas de exhalación y Válvulas de exhalación			
10	Guantes Horno Resistente al Calor a 800°C, antideslizantes, dimensiones del guante: 13 x 4.3 pulgadas, con protección extendida por correas de manga larga.			
2	Lupa Metálica para joyería Portátil 30x 21mm Acero Diámetro del lente: 21 mm, Aumento: 30x			
1	Lupa base cautín Profesional Luz Led Trabajo Alta Resolución con dos pinzas tipo caimán para sujetar componentes, lupa con doble aumento de 3X y 12X, Utiliza 3 pilas tipo AA. (para cuando no desee utilizar el cable), adaptador de corriente, lupa con aumento de 12.5X para detalles finos., lámpara flexible con 5 LEDs para una mejor visión, porta cautín removible para evitar accidentes.			
1	Juego de herramientas de engaste de diamantes de anillo			
5	Paquete de materiales para joyería Cadena De Acero Inoxidable que contiene: cadena			

	portacables de 10 metros x 2 mm, 20 Cierres de langosta, 50 Argollas			
3	Paquete de 2290 Piezas Bisutería Kit Para Hacer Aretes Gancho Joyerías, que incluye: 180 ganchos para aretes de 20 mm, 600 aros abiertos de 4 mm, cada color tiene 100 piezas, 600 aros abiertos de 6 mm, cada color tiene 100 piezas y 620 postes para aretes en 6 estilos.			
5	100 ganchos para aretes o respaldos de silicona transparente para arete			
5	Base de anillo ajustable de color oro de 100 piezas			
5	60 piezas de biseles en 10 formas geométricas huecas diferentes y 3 colores			
5	Alambre De Cobre De Bisutería diámetro 0,3 mm, longitud 100 m color plateado			
5	Alambre De Cobre De Bisutería diámetro 0,3 mm, longitud 100 m color dorado			
5	Paquete de Alambre Para Bisutería de 4 colores de 40 m x .4mm cada uno			
3	300 piezas de langosta Clamps 12x6mm (150pcs KC Gold 150pcs Silver.			
1	Adiestramiento sobre el manejo de las herramientas			

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 técnicos y actas de entrega recepción.

*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, 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.

20.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
TORTILLERÍA DE HARINA

NOMBRE DEL PROYECTO: TORTILLERÍA DE HARINA	OBJETIVO GENERAL: Instalar el equipo necesario para producir de manera semiautomática tortillas de harina para su venta y autoconsumo.
--	--

CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO - INSUMOS ENTREGAR POR PROYECTO	CANTIDAD DE PROYECTO	MUNICIPIO BENEFICIAR	COMUNIDAD BENEFICIAR
1	Amasadora con capacidad de 60 kilos en acero estructural, Tina de acero inoxidable y motor de 1 hp 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 2025-2030			
1	Cocedor Giratorio de 3 comales equipada con motor de 1/4 de hp 110v de 1.05 x 1.60 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 2025-2030			
1	Comal de 3 quemadores tipo H fabricado en acero 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 2025-2030			
1	Enfriador de banda que consta de 5 camas de 3 m de longitud, elevador para la expulsión de tortilla y motor de 1 hp 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 2025-2030	1	5. Lerdo	5. Lerdo
1	Maquina Boleadora con capacidad de 120 testales por minuto en acero inoxidable y motor de 1/4 hp 110v 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 2025-2030			
1	Prensa eléctrica formadora con capacidad de 24 tortillas x minuto con motor de 1/2 hp 220v 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 2025-2030			
1	Kit de insumos para iniciar operaciones			

1	Capacitación para la operación y mantenimiento del equipo			
---	---	--	--	--

* 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.

21.- 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 TOTAL HRS. DEL CURSO: 24		NUMERO DE SESIONES: 4 DE 6 HRS. CADA UNA		ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de identificar la forma en	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participante, Proyector, lap top, presentacion en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación dignósticas con un cuestionario impreso para evidenciar

		que se desarrollará el curso taller	relación con la experiencia laboral, acurdo reglas del curso, aplicación del contrato de aprendizaje, elaboración y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicación de diagnóstico					conocimientos previos sobre los temas a explicar
4	2- Organización, participación empoderamiento y liderazgo social, con los subtemas, autoestima, organización comunitaria, empoderamiento y liderazgo	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de analizar la importancia de convertirse en actores de su propio desarrollo a través 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 autógrafos, 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							
4	3- Diagnóstico participativo de la comunidad y expectativas de mejora con	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar sus fortalezas y áreas de oportunidad que permitan	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en	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

	los subtemas planeación participativa, metodología de diagnóstico y análisis FODA	mejorar su participación comunitaria	equipo, identificación de problemática en la comunidad, análisis FODA, revisión de los resultados y aclaración de dudas sobre la práctica realizada					
4	4.- Elaboración del plan de acción para la comunidad y organización interna para su logro.	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de formular un plan de acción para el mejoramiento de las condiciones de bienestar de su comunidad	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, explicación del objetivo de las prácticas a realizar, división del grupo en subgrupos, práctica en equipo de 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 programa, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados
---	---	---	--	---	---	---	-----------------------------------	--

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

* El capacitador llevará y proporcionará material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.

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

* El traslado de los insumos y materiales que se 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

**22.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSOS DE CAPACITACIÓN
PRIMEROS AUXILIOS**

NOMBRE DEL CURSO: PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS		OBJETIVO: Conocer y aplicar los conocimientos básicos para dar una atención primaria eficaz ante algún accidente, además de dotar al Grupo de Desarrollo de un botiquín básico suficiente para atender una contingencia.
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						
ORDEN	TEMAS	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDÁCTICOS	MOBILIARIO Y EQUIPO AUXILIAR	TIPO DE EVALUACIÓN
2	Generalidades sobre la aplicación de primeros auxilios	El participante conocerá los conceptos básicos a aplicar durante algún accidente	El instructor expondrá los conceptos básicos y explicará la utilidad y aplicación de cada uno.	Plumones, lapiz y libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones.	Sillas y mesas en herradura	N/A
2	Acceso seguro	El participante conocerá la manera y momento adecuado para intervenir.	El instructor expondrá temas de como intervenir ante una situación de emergencia.	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Inyecciones, medicamentos y su aplicación	El participante conocerá el método y momento de aplicar inyecciones así como las generalidades y precauciones de los medicamentos	El instructor expondrá temas conceptuales y literarios sobre los métodos de aplicación de inyecciones y las generalidades que las personas deben	Manual de practicas, lapiz, plumones y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



			saber acerca de su medicamento.					
3	Practica sobre inyecciones y administración de medicamentos	El participante realizara el metodo adecuado de aplicar inyecciones basado en lo aprendido y revisara y conocerá las presentaciones de los medicamentos utilizados comunmente	El instructor exposera la muestra acerca de los metodos antes aprendidos	Naranjas, geringas, guantes, alcohol, torundas, plumones permanentes, agua, medicamentos inactivos en diferentes presentaciones	Expositiva, practica e interrogativa	Computadora, cañon de proyeccion, pintaron, 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 exposara los conceptos y explicara 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	Computadora, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Sillas y mesas en forma de herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
3	Practica sobre hemorragias y heridas	El participante aplicara los metodos y conceptos	El instructor exposera y demostara los	Manual de practicas, lapiz, plumones, libreta de apuntes,	Expositiva, practica e interrogativa	Computadora, cañon de proyeccion, pintaron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva



		basicos aprendidos	metodos y conceptos aprendidos en este tema	gasas, apositos, agua, vendas de 3cm, tintura roja, toalla/ trapo				
3	Suturas	El participante aprendera y conocerá los metodos de sutura basicos primarios asi como su momento de aplicación	El instructor expondra los conceptos basicos y metodos a utilizar en la realizacion de suturas	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
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	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Mesas en forma de herradura	Practica, evaluacion mediante prueba objetiva
3	Quemaduras	El participante conocerá los tipos de quemadura existentes y el tratamiento para dar.	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de quemaduras	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, evaluacion mediante prueba objetiva
1	Fracturas	El participante conocerá los tipos de fracturas	El instructor expone los conceptos	Manual de practicas, lapiz, plumon, libreta de	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañon de proyeccion, pintarron, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo

		existentes y la manera correcta de intervenirlas	s y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	apuntes y el material necesario para realizar la práctica				
1	Fracturas	El participante conocerá los tipos de fracturas existentes y la manera correcta de intervenirlas	El instructor expone los conceptos y manera de intervenir ante los diferentes tipos de fracturas	Manual de prácticas, lápiz, plumón, libreta de apuntes y el material necesario para realizar la práctica	Expositiva e interrogativa.	Computadora, cañón de proyección, pintarrón, plumones	Sillas y mesas en herradura	Formativa, mediante lista de cotejo
4	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del instructor, respecto del contenido de los cursos completos y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante. *Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Guía de observación

1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso y entregar constancias de participación	Evaluación del cumplimiento de las expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Manual del curso, hojas de rotafolio con la redacción de expectativas, reglas de operación y contrato de aprendizaje	Panel	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	N/A.
6	1	Cantidad				Características del equipo (insumos a entregar por capacitación)		
	1					Baumanómetro anaeroide campana con manguera y perilla en silicón reforzado con manómetro		
	1					Estetoscopio con manguera dual de silicón y campana doble con doble membrana y olivas con rosca		
	1					termómetro infrarrojo para frente y mano CON PILAS		
	1					oxímetro de pulso (dedo) profesional médico CON PILAS		
	2 lts					Alcohol etílico de 96°		
	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 10x10 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		
	1					Collarín blando		
	1					Collarín rígido		
	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. CON PILAS		
	1					Equipo de sutura con estuche		
1					Kit de, 1 kit de suturas (2 suturas de nylon con aguja 0, 00, 1, 2, 3, 4; 2 suturas cromico con aguja calibre c/u 3, 4, 5; 2 seda trenzada calibre 0, 1, 2, 3, 1)			

1	kit de 30 jeringas hipodérmicas con aguja de cada uno de las siguientes capacidades, 3cc, 5cc, 10cc y 20 cc)
1	Botiquín Paramédico De Primeros Auxilios Tipo Maleta Mediano

* 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.

* La empresa entregará a cada Grupo de Trabajo un botiquín equipado con los insumos de acuerdo al listado ya descrito en la 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 entregará los insumos descritos en cada Grupo de Desarrollo, como parte de los materiales de capacitación, para su posterior uso en 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 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 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 CURSO DE CAPACITACIÓN
ADMINISTRACIÓN Y FORMALIDAD EMPRESARIAL

NOMBRE DEL CURSO: ADMINISTRACIÓN Y FORMALIDAD EMPRESARIAL		OBJETIVO GENERAL: Al finalizar el curso, la y/o el participante será capaces de conocer los principios básicos de la administración y la formalidad empresarial, para que puedan organizar, operar y cumplir con obligaciones legales y fiscales de su negocio y que estas herramientas les apoye a que transformen la realidad de su propia comunidad.						
HRS. TEORIA: 25 TOTAL HRS. DEL CURSO: 40		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA						
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIA LES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA L DIDACTIC O	MOBILIARI O Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de	Bienvenida, presentación y expectativas, presentación de	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio,	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participa nte,	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación

	identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	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	marcadores, lápiz y libreta		Proyector, lap top, presentación en power point.		diagnósticas con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar	
4	2.- ¿Qué es emprender? -Tipos de negocios -Funciones básicas de la administración (planear, organizar, dirigir y controlar) -Perfil del emprendedor	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de conocer la definición de idea de negocio, análisis básico del mercado, identificación de clientes y necesidades	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, - Definición de idea de negocio - Análisis básico del mercado - Identificación de clientes y necesidades	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisito 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
4	3.- Planeación y Organización del Negocio:	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar los elementos básicos de: Planeación estratégica básica - Misión, visión y objetivos - Organización interna del negocio	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Práctica sobre: - Elaboración de misión y visión - Definición de actividades y responsabilidades - Organización del negocio en un esquema simple	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

		- Procesos y actividades clave						
3	4	4.- Administración financiera básica: Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de definir: - Ingresos, costos y gastos - Precio de venta - Flujo de efectivo - Control de compras y ventas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Registro básico de ingresos y gastos - Cálculo de precios - Elaboración de flujo de efectivo sencillo	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
4	6	5.- Formalidad empresarial y Obligaciones Legales Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de definir: - ¿Qué es la formalidad empresarial? - Ventajas de formalizar un negocio - Tipos de régimen empresarial - Obligaciones fiscales básicas - Seguridad social y cumplimiento básico	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Simulación de registro de negocio - Identificación de obligaciones según tipo de negocio - Organización de documentos	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

5	6.- Ventas, Crecimie nto y Proyecto Final	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de definir: - Estrategias básicas de ventas - Atención al cliente - Mejora continua - Crecimiento del negocio	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente práctica: - Elaboración de plan administrativo básico - Presentación del proyecto final - Retroalimentación	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
5 2	7.- Conclusi ones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo con la presentación de un plan básico de administración y formalización de su negocio	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

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

* El capacitador llevará y proporcionará material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.

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

* El traslado de los insumos y materiales que se 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

24.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
CORTE Y CONFECCIÓN SEGUNDO NIVEL

NOMBRE DEL CURSO: CORTE Y CONFECCIÓN SEGUNDO NIVEL		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el capacitando tendrá los conocimientos teórico prácticos en la transformación de patrones para la confección de Uniformes escolares y deportivos.						
HRS. TEORIA: 25		NUMERO DE SESIONES: 14 DE 8 HRS, CADA UNA						
HRS. PRACTICA: 87								
TOTAL HRS. DEL CURSO: 112								
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION
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	Pizarrón y gis.	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación
1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
1	Seguridad e higiene	Conocimiento y aplicación de las medidas de seguridad para evitar accidentes en el	Comprensión de medidas de seguridad en el área de trabajo, comprensión de la	Manual del curso	Expositiva demostrativa, lectura comentada, lluvia de ideas	Instructivo impreso	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva

		trabajo, aseo y mantenimiento del área de trabajo	higiene en el área de trabajo					
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	teórica, prueba objetiva
1	Materias primas	Conocimiento de las telas, entretelas, forros, cremalleras	Observación directa de muestrarios	Manual del curso	Expositiva demostrativa	Muestrarios de telas y otros materiales	Mesas de trabajo	teórica, prueba objetiva
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 capacitando 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	teórica, prueba objetiva y observación
2	Toma de medidas	Aprenderá la técnica para la toma correcta de medidas	Tomar medidas a los compañeros de equipo.	Corrillos	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones impreso.	rotafolio y pizarrón	Comparación de resultados por el mismo equipo.	práctica con retroalimentación

4	Técnicas de costura	Realizará los diferentes tipos de costura en máquina y a mano.	Costura recta, costura en curvas, pespunte para fruncir, remallado, hiivanado, puntada de bastilla y ojales	Hilo, aguja y recortes sobrantes de tela.	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar	Práctica, lista de cotejo.
4	Confección de blusa escolar	Aplicar las técnicas de confección para una blusa escolar	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.	Práctica, lista de cotejo.
4	Trazo para la realización de falda escolar	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de la falda	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.	Práctica, lista de cotejo.
8	Confección y transformación de falda escolar	Aplicará las técnicas de confección y transformación de esta prenda	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.
8	Trazo de patrones para la realización de camisa para niño	Realizará el trazo de los patrones necesarios para la confección de camisa para niño	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.	Práctica, lista de cotejo.
3	Confección y transformación de camisa para niño	Aplicará las técnicas de confección y transformación de esta prenda	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, botones, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.

5	Trazo de patrones para la realización de pantalón para niño	Aplicará las técnicas de confección para pantalón para niño	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.	Práctica, lista de cotejo.
4	Confección y transformación de pantalón para niño	Aplicará las técnicas de confección para pantalón de niño	Armado de prenda, prueba y acabados	Hilo, tela cortada, cierre, alfileres y tijeras	Expositiva demostrativa	Manual de instrucciones impreso	Máquina de coser familiar, plancha y mesa de planchado.	Práctica, lista de cotejo.
4	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	Práctica, lista de cotejo.
8	Transformación para diferentes modelos de blusa tipo escolar, cuellos escotes pinzas (teórico y práctico)	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos escolares variados de blusas escolares.	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	Práctica, lista de cotejo.
8	Transformaciones para diferentes tipos de faldas escolares (teoría y práctica) con tablonas, faldas a la cadera con tablas	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de faldas escolares	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	Práctica, lista de cotejo
8	Elaboración de trazos para pants con resorte tipo escolar (teoría y práctica)	Obtener los conocimientos para la elaboración de modelos variados de pants	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por	Patrones básicos, papel de china, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo

			el capacitando						
11	8	Elaboración del trazo para playera deportiva escolar (Teórico y práctico)	Obtener los conocimientos para la elaboración y transformación de modelos variados de playera deportiva escolares	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, tela, bicolor	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo
12	8	Elaboración del trazo para chamarra de pants escolar (Teórico y práctico)	Obtener los conocimientos para la elaboración y transformación de modelos variados de chamarras escolares	Transformación de patrones para la confección de un modelo elegido por el capacitando	Patrones básicos, papel de china, bicolor, tela, hilo	Expositiva demostrativa	Láminas ilustrativas, manual de instrucciones	Escuadra de corte, regla curva de sastre	Práctica, lista de cotejo
13	8	Detallado de prendas	Identificar y corregir las fallas generales de la confección	Realizar ejercicios de revisión y corrección de fallas en la confección	mesa de trabajo, prendas terminadas, tijeras, descosedores, plancha	expositiva	laminas ilustrativas, rotafolio	Mesas de trabajo, sillas	Práctica, lista de cotejo
14	6	Exposición de trabajos finales	Motivación del grupo	Presentar los trabajos realizados en una exposición pública	maniqués y ganchos	expositiva	láminas ilustrativas, rotafolio	mesas de trabajo, ganchos	práctica
15	2	Clausura del Curso	Finalizar actividades del curso	Entrega de constancias	NA	NA	Formato	NA	Encuesta de satisfacción

Nota: el capacitador entrega KIT DE TRABAJO DE MANERA DEFINITIVA A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, QUE CONTIENE: MANUAL DEL CURSO, KIT DE MATERIAL PARA PRÁCTICAS (REGLA T, REGLA L, TELA PARA LAS SIGUIENTES PRENDAS DE VESTIR ESCOLARES: PANTALONERA, SUDADERA, BLUSA, PANTALÓN, FALDA, CIERRES, BOTONES, HILO DE COLOR DE ACUERDO A LA TELA, BICOLOR, LÁPIZ, PLUMA, GOMA BORRADOR, GREDAS, SACAPUNTAS, LIBRETA PROFESIONAL, CINTA DE MEDIR, TIJERAS, DESCOSADOR, ALFILERES, AGUJAS DE MANO, AGUJAS DE MÁQUINA DE COSER, PAPEL ESTRAZA, HILO DE CONO PARA REMALLADORA).

* 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 a utilizar durante la capacitación (incluye una máquina de coser por persona, estas no se deja en la comunidad es solo para impartir el 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, alimentación y hospedaje de los materiales e insumos y del capacitador corren a cuenta del proveedor, El DIF Estatal, los sistemas municipales DIF y los beneficiarios no son los responsables de estos gastos

25.- 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: 4 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 sastrero 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							
DI	FECHA	TEMA	OBJETIVO						
	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	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

			del curso y entrega de materiales						
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	demonstración	papel, marcadores, lápiz, cinta adhesiva, gafetes, manual, pizarrón, borrador, libreta, pluma	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	ejecución, demostración y técnica expositiva
	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, chaquiras, lentejuela, agujas para chaquiras	expositiva	agujas especiales para bordar, tijeras, hilo al color, cinta métrica, alfileres, lentejuela, chaquiras, canutillo perla	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demonstrativa expositiva y ejecución
2	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,	papel, revolución, bicolor, tela, tijeras, hilo, aguja de máquina, botones, cierre y entretela	práctica	Regla "L", regla de sastrería y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones,	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demonstrativa expositiva y ejecución

			hacer ojales y planchar			mesa de tendido tijeras y manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.		
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 sastre 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	demonstrativa expositiva y ejecución
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 sastre 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	demonstrativa expositiva y ejecución

6 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 entretela	práctica	Regla "L", regla de sastre 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	demonstrativa expositiva y ejecución
10 y 11	16	elaboración de trazos y plantillas, transformación de traje sastre	cortar y confeccionar traje sastre	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 sastre 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	demonstrativa 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 entretela	práctica	Regla "L", regla de sastre y francesa, cinta métrica. Papel revolución, bicolor, pizarrón, plumones, mesa de tendido tijeras y	20 sillas, escritorio y mesas en herradura, rotafolio	demonstrativa expositiva y ejecución

							manual e hilo, tela alfileres, máquina y sobrehiladora.		
145	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
146	1	Exposición de trabajos finales	Motivación del grupo	Presentar los trabajos realizados en una exposición pública	maniqués y ganchos	y expositiva	láminas ilustrativas, rotafolio	mesa de trabajo, ganchos	práctica
147	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

26.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
BARISTA

NOMBRE DEL CURSO: BARISTA	OBJETIVO GENERAL: Al finalizar el curso, la y/o el participante será capaces de formar baristas capaces de preparar bebidas de café de
---------------------------	--

HRS. TEORÍA: 25		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA		alta calidad, dominar el uso de la máquina de espresso, conocer el café desde su origen y brindar un servicio profesional y que estas herramientas les apoye a que transformen la realidad de su propia comunidad.				
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40								
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIAS DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDÁCTICOS	MOBILIARIO O EQUIPO A UTILIZAR	MODO DE EVALUACIÓN
1	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, 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	2- introducción al café y al barista	Al finalizar el tema la y/o el participante conocerá: <ul style="list-style-type: none"> - Historia y cultura del café - Qué es un barista profesional - Cadena del café: del grano a la taza - Variedades de café (Arábica y Robusta) - Métodos de procesamiento 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas y practica de: <ul style="list-style-type: none"> - Cata básica de café - Identificación de aromas y sabores - Uso básico del molino 	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisito y libreta	expositiva, práctica, ejecución, discusión planaria	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								

Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
 Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	3.- Espresso Perfecto	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de preparar e identificar: <ul style="list-style-type: none"> Qué es un espresso Parámetros del espresso Molienda y dosificación 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre: <ul style="list-style-type: none"> Regulación del molino Preparación de espresso Uso correcto del tamper Limpieza básica de la máquina 	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.- Leche Y Bebidas Clásicas:	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de conocer: <ul style="list-style-type: none"> Tipos de leche y alternativas vegetales Texturización de la leche Temperaturas ideales Bebidas clásicas 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: <ul style="list-style-type: none"> Vaporizado de leche Preparación de cappuccino, latte, flat white Introducción al latte art (corazón) 	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
4 6	5.- Métodos de Filtrado Y Servicio	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar: <ul style="list-style-type: none"> Métodos de café filtrado Proporciones y tiempos Servicio al cliente Higiene y seguridad alimentaria 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: <ul style="list-style-type: none"> Preparación en V60 / prensa francesa Degustación comparativa Presentación y servicio profesional 	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



5	6.- Práctica final y empleabilidad	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de definir: · Organización de barra · Control de calidad · Costos y rentabilidad básica · Introducción al emprendimiento	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: · Preparación de bebidas bajo tiempo · Evaluación práctica · Simulación de servicio real	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
5 2	7.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo donde el integrante del grupo será capaz de: Preparar espresso correctamente Texturizar leche profesionalmente Elaborar bebidas clásicas Atender clientes de forma profesional	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que deberá de proveer de los diferentes tipos de café, maquina de expreso, molino de café, prensa francesa, V60 o Chemex, Balanza y cronometro, jarras para la leche, termómetro, café en grano y tazas profesionales leches de diferentes tipos

* 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.

27.- CARTA DESCRIPTIVA DE PROYECTO:
CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO

NOMBRE DEL CURSO: CORTE DE CABELLO PARA DAMA Y CABALLERO										
HRS. TEORIA		8	SESIONES: 5 DE 8 HRS.	OBJETIVO GENERAL: Al término del curso el capacitando efectuará cortes de cabello a grados, damas, caballeros y niños, así como peinados para dama y caballero.						
HRS. PRACTICA		32								
HRS. TOTALES		40								
DI	HR	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
		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	
			*Conocer el			Expositiva	Formato	*Rotafolio *Pintarrón	*Prueba objetiva	



		grado de dominio del objetivo general del curso	*Aplicación de examen escrito	*Fotocopia del examen			*Sillas *Mesas	
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
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
8	*Diferentes cortes para dama	*El alumno conocerá los diferentes tipos de cortes en mujeres en cabellos cortos y largos	Exposición del instructor *Demostración *Lectura	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador *Mariposas	*Expositiva	*Hojas de maquina *Marcadores	*Rotafolio *Pintarrón *Sillas *Mesas *Tocador *Espejos	Prueba objetiva
8	*Diferentes cortes en cabello	*El alumno conocerá los	*Expositiva- dialogo- discusión, realizar	*Manual *Tijeras *Capa *Bata	*Expositiva y demostrativa	*Hojas de maquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello	*Prueba objetiva

	para niño y caballero	diferentes tipos de cortes de niños y caballeros a máquina o tijera	ejercicios de aplicación y teorías	*Atomizador *Mariposas			delineadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	
8	*Cortes de cabello grafilados y texturizados	*El alumno apreciar a 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 *delineadora *Rotafolio *Pintarrón *Tocador *Espejos	*Prueba objetiva *Lista de cotejo
4	*Prácticas de cortes de dama, caballero y niño	*El alumno practica los cortes aprendidos	*Realizar ejercicios de aplicación	*Manual *Tijeras *Capa *Bata *Atomizador	*Expositiva y demostrativa	*Hoja de máquina *Marcadores	*Máquina de corte de cabello *delineadora *Rotafolio *Pintarrón	*Lista de cotejo
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 *delineadora	n/a

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

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

**28.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
DISEÑO Y DECORACIÓN DE EVENTOS**

NOMBRE DEL CURSO: DISEÑO Y DECORACIÓN DE EVENTOS		OBJETIVO GENERAL Capacitar a las y los participantes en el diseño, planeación y decoración de eventos sociales, desarrollando habilidades creativas, técnicas y organizativas para ofrecer servicios profesionales o emprender un negocio de decoración y que estas herramientas les apoye a que transformen la realidad de su propia comunidad.						
HRS. TEORIA: 25 TOTAL HRS. DEL CURSO: 40		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA						
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDACTICOS	MOBILIARIO EQUIPO AUXILIAR	MODO DE EVALUACIÓN
1	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acurdo reglas del curso, aplicación del contrato de aprendizaje, elaboración y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicación de diagnóstico	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación diagnóstica con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar

4	2.- Introducción al Diseño de Eventos y Creatividad	Al finalizar el tema la y/o el participant e conocerá: Qué es un evento social? - Tipos de eventos: bodas, XV años, bautizos, cumpleaños, eventos corporativos básicos - Rol del decorador de eventos - Principios básicos del diseño (color, forma, equilibrio, proporción) - Psicología del color aplicada a eventos	Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas y practica de: - Ejercicios de creatividad - Combinación de colores y estilos - Diseño conceptual de un evento sencillo	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisito 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
4	3.- Estilos, Temáticas y Materiales	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de preparar e identificar: - Estilos de decoración: clásico, moderno, rústico, boho, vintage, minimalista Tendencias actuales en eventos sociales	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre: - Creación de moodboard (tablero de inspiración) - Selección de temática y estilo - Diseño de mesa decorativa	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

		<ul style="list-style-type: none"> - Materiales y accesorios decorativos - Uso de flores naturales y artificiales 							
4	4-	Decoración de Espacios y Montaje:	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> - Análisis del espacio (salón, jardín, casa) - Distribución del mobiliario - Iluminación básica decorativa - Decoración de mesas, fondos y áreas principales 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: <ul style="list-style-type: none"> - Montaje de mesa principal - Decoración con globos, telas y flores - Armado de fondo decorativo (backing) 	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
4	6	5- Planeación, Presupuestos y Atención al Cliente	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de hacer la: <ul style="list-style-type: none"> - Planeación paso a paso de un evento - Elaboración de presupuesto - Costeo de materiales - Trato con clientes y 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: <ul style="list-style-type: none"> - Simulación de atención al cliente - Elaboración de una cotización real - Planeación completa de un evento 	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

		proveedores - Contratos y cotizaciones básicas						
5	6.- Montaje Final y Proyecto Integrador	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de definir: - Detalles finales y acabados - Resolución de problemas durante el evento - Imagen profesional y presentación del decorador	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Montaje completo de un evento social simulado - Presentación del proyecto final - Evaluación y retroalimentación	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
5 2	7.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo donde el integrante del grupo sera capaz de: Preparar espresso correctamente Texturizar leche profesionalmente	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

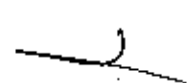


		Elaborar bebidas clásicas						
		Atender clientes de forma profesional						

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que consta de : Mesas y sillas, Mantelería, Globos, telas, flores artificiales, Iluminación decorativa básica, Accesorios decorativos, para que puedan desarrollar las actividades del curso de manera correcta y suficiente. 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



29.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO 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									
DIAS	HORA	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICAS DE INSTRUCCION	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACION



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	Diagnóstica, 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	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

			productos de alta calidad					
2	Métodos de conservación	El participante identifica a 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,	pintarrotan o pizarron, 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 reconoce a 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	pintarrotan o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Procesamiento de verduras en vinagre	El participante aplicará el método para realizar la conserva de verduras en vinagre	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de verduras en vinagre. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. El verduras varias solas o combinadas; ce	Expositiva demostrativa	pintarrotan o pizarron, rotafolio,	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante



				bolla; ajo; vinagre casero, vinagre de manzana; hierbas de olor; hojas de laurel, orégano y tomillo; aceite comestible			palas, cucharas, tablas, frascos, cuchillos etc.	lista de cotejo
2	Técnica para el procesamiento del mango	El participante aplicará el método para realizar la conserva de mermelada de mango	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar conservas de mermelada de mango. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Mango; azúcar; agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarrotano 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
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	pintarrotano 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
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, chilacayote y naranja, azúcar, agua, etc.	Expositiva demostrativa	pintarrotano o pizarron, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo y envases, ollas, estufon, tanque con gas, palas, cucharas, tablas,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

							frascos, cuchillos etc.	
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	pintarrotan 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	pintarrotan 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	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participante, así como realimentarlos.	*Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Ejecución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de maquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarrotan o pizarron, 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 exposiciones	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 (frutas, verduras, especias, tanque de gas de 30 kgs. con gas, estofón, ollas, paños, 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.

30.- CARTA DESCRIPTIVA DEL CURSO DE CAPACITACIÓN: ELABORACIÓN DE PASTELES

NOMBRE DEL CURSO: ELABORACIÓN DE PASTELES		OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aprenderá las técnicas básicas de elaboración y y decoaración de pasteles para autoconsumo y venta.
HRS. TEORÍA:	10	
HRS. PRACTICA:	30	
TOTAL HRS. DEL CURSO:	40	
		NUMERO DE SESIONES: 5 de 8 HRS, CADA UNA

CLASIFICACIÓN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	MÉTODO 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 y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnóstica, mediante prueba objetiva
4	Generalidad sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de diversos productos de pastelería	El participante reconozca 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 identificar a 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	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios y tipos de materias primas requeridos para la elaboración de diversos tipos de pasteles	El participante reconocer y diferenciar a los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas, utensilios y materias primas necesarios para la elaboración de pasteles	El Instructor expone y muestra los equipos, herramientas, utensilios y tipos de materias primas, así como su funcionamiento y los tiempos en que deben de usarse durante el proceso.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes, termómetro digital, bowl, raspador de harina, batidora, cortador de harina, cuchillo de sierra, rodillo, jarras medidoras, cucharas medidoras, brocha, cuchara plástica, colador y tijeras para masa, etc.	Expositiva, interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



4	Elaboración de la masa para la realización de pastel de naranaja, 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 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 crema 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	pizarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Decoración de pasteles (diversas técnicas)	El participante aprenderá la correcta decoración de los pasteles (betun, frutas, fondant)	El instructor expone y demuestra las técnicas y la utilización de los materiales para la correcta decoración de los pasteles. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capacillos	Expositiva demostrativa	pizarrón 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	El participante operará maquinaria, herramienta y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de cupcakes y pastel tronco navideño su correcto horneado 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 horneado y su decoración	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas	Expositiva demostrativa	pizarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

		correcto o horno do y decoración	n de cupcakes y pastel tronco navideño, su correcto horno y su decoración		medidoras, bowl,			
6	Elaboración de la masa para la realización de tres leches y pastel de zanahoria y su decoración	El participante operará maquinaria y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su decoración	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de pastel de tres leches y pastel de zanahoria y su correcto 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 Chessecake y su horneado y decoración	El participante operará maquinaria y utensilios para convertir el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chessecake y su decoración	El instructor expone y demuestra la técnica para transformar el harina en masa para la elaboración de Brownies y Chessecake y su correcto horneado y decoración	Leche, harina, agua, huevo, esencia de vainilla, azúcar, levadura, polvo para hornear, mantequilla, cuchara, cucharas, medidoras, bowl,	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo,	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva y la práctica mediante lista de cotejo

	decoración	correcto horneado y decoración						
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 de los participantes, 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 QUE CADA INTEGRANTE DEL GRUPO DE DESARROLLO HAGA UN PASTEL**, para cumplir 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.

31.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
GESTIÓN GUBERNAMENTAL

NOMBRE DEL CURSO: ADMINISTRACIÓN Y FORMALIDAD EMPRESARIAL		OBJETIVO GENERAL: Fortalecer las capacidades de los integrantes del Grupo de Desarrollo para la gestión gubernamental eficiente, mediante el conocimiento del marco institucional y la correcta identificación, vinculación y operación de programas y apoyos sociales de los tres órdenes de gobierno en beneficio propio que transformen la realidad de su propia comunidad.						
HRS. TEORÍA: 25		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA						
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40								
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIA LES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA L DIDÁCTICO	MOBILIARI O Y EQUIPO UTILIZAR	MODO DE EVALUACIÓN
1	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participant esera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acurdo reglas del curso, aplicación del contrato de aprendizaje, elaboración y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicación de diagnóstico	plumas, tarjeta, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta	Expositiva, abierta, vivencial	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el encuadre, se aplicará una evaluación dignóstica con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos previos sobre los temas a explicar

Prestación de Servicios de Capacitación y Adquisición de Bienes para
Proyectos Comunitarios del Programa de Salud y Bienestar Comunitario.

4	<p>2.- Marco de la Gestión Gubernamental</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de conocer</p> <ul style="list-style-type: none"> Estado mexicano y división de poderes Órdenes de gobierno: municipal, estatal y federal Facultades y responsabilidades del municipio Planeación del desarrollo municipal Introducción a la gestión pública local 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas, y caso práctico.</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar un diagnóstico institucional del municipio 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisitado y libreta</p>	<p>expositiva, práctica, ejecución, discusión plenaria</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point, conexión a internet.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>
4	<p>3.- Programas y Apoyos Sociales Municipales:</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de identificar los elementos básicos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de apoyos municipales Programas de desarrollo social, económico y 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mapeo de programas municipales existentes 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores y libreta; formatos de diagnóstico participativo</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point, conexión a internet</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>

		comunitario						
		<ul style="list-style-type: none"> o Reglas básicas de operación Padrones de beneficiarios Coordinación con direcciones municipales 						
3	4	4.- Programas Estatales: Gobierno del Estado de Durango Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de conocer: <ul style="list-style-type: none"> · Estructura del gobierno estatal · Dependencias clave (bienestar, desarrollo social, económico, rural, educación, salud) · Tipos de apoyos estatales · Requisitos generales y procesos de gestión 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente práctica: · Identificación de programas estatales aplicables a la comunidad	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, conexión a internet.	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	6	5.- Programas Federales y Vinculación Institucional Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de conocer: <ul style="list-style-type: none"> · Dependencias federales con programas sociales · Programas 	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente práctica: · Análisis de reglas de operación de un programa federal	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa	Expositiva, práctica y ejecución,	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point, conexión a internet.	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

		de bienestar y desarrollo - Reglas de operación federales - Gestión municipal ante instancias federales - Convenios y coordinación intergubernamental		iva y formatos de plan de acción libreta				
5	6.- Gestión Social, Atención Ciudadana y Proyecto Final	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: - Identificación de población objetivo - Gestión social con enfoque comunitario - Atención ciudadana y ventanillas de apoyo	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Elaboración de una estrategia de gestión de apoyos sociales que integre los tres órdenes de gobierno	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, conexión a internet	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
5 2	7.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo con la presentación de un plan básico de administración y	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,	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point, conexión a internet	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

		formalización de su negocio	compromisos de 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

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

2

NOMBRE DEL CURSO: FORMACIÓN DE HÁBITOS PARA LA ALIMENTACIÓN CORRECTA				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante será capaz de tomar la decisión de elegir cual es la mejor opción de alimentación de acuerdo a las necesidades de cada uno de ellos, cambiando los hábitos que se tienen arraigados para convertirlos en dietas balanceadas, variadas y equilibradas.					
HRS. TEORÍA: 10				NÚMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA					
HRS. PRÁCTICA: 30									
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40									
DÍA	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIAL DIDACTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, conocimiento de curso e integración grupal	Inauguración del curso, presentación de grupo, introducción al curso, objetivo del	Hojas y lápiz, libreta de apuntes	Expositiva, lectura comentada	pintarrón y plumones	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Observación	



			curso, dinámica de integración del grupo, beneficios del curso y entrega de materiales					
2	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del curso	Presentar examen escrito	Examen	Expositiva	Formato	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	Teórica, prueba objetiva.
2	Concepto de hábitos saludables	Formar un concepto que describa el significado de un hábito saludable.	Preguntar-escuchar la opinión de los participantes para conocer qué idea tienen sobre un hábito alimentario	Hojas de rotafolio, plumones, pintarrón, presentaciones, sonido, computadora, cañón, materiales de apoyo y manual del participante	Expositiva, lluvia de ideas, presentación de PowerPoint, construcción de conocimiento grupal	Manual del participante, rotafolio, pintarrón plumones laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
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
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 formas afectan al consumidor.	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



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	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	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 de distracción y comprensión	Manual del participante, rotafolio, pintarrón, plumones, laptop y cañón de proyección	Sillas, escritorio, mesas y rotafolio	teórica, prueba objetiva
3	funcionamiento del aparato digestivo	Reconocer los daños que puede experimentar el aparato digestivo con el abuso en el consumo	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



		de alimentos dañinos al organismo.							
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 pizar, 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 chia.	expositiva	formato de examen	parrilla de gas, tanque de gas, ollas, sartenes, cucharas, cuchillos, jarras para agua	práctica

Se entregará 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 que CADA INTEGRANTE DEL GRUPO DE DESARROLLO, pueda 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 prácticas 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.

33.- 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							
INICIALES	HE	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES DE DESARROLLO	MATERIALES DE PRACTICA	TECNICA DE INSTRUCCION	MATERIALES DIDACTICOS	MATERIALES Y EQUIPO UTILIZADOS	TIPO DE EVALUACION
		Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas, reglas de operación y beneficios del curso; contrato	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



			de aprendizaje y dinámica de integración del grupo					
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
5	Sacrificio y destazado de un cerdo criado en granja de más de 80 kgs.	El participante aprenderá a sacrificar y destazar el cerdo.	El instructor enseña la forma adecuada del sacrificio y como destazar el cerdo.	Manual del curso, cuchillos, ollas, tablas, agua, mesa de trabajo, cazo, contenedores, soplete, tanque de gas y gas.	Expositiva y demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Mesa e instrumentos y herramientas de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
4	Industrialización	El participante reconocerá los principales métodos de conservación e industrialización del Cerdo	El instructor expone acerca de los principales métodos de conservación, aplicación del calor, sustancias químicas y Técnicas de elaboración.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva, Interrogativa, lectura comentada, lluvia de ideas	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, rotafolio y mesa de trabajo	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva



4	Elaboración de diferentes tipos de chorizo y longaniza.	El participante e aplicará el método para realizar diferentes tipos de chorizo.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar diferentes tipos de chorizo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, vinagre entre otros (lo que el instructor solicite).	Expositiva demostrativa	pintarrón, pizarrón, rotafolios	Sillas, mesas, rotafolio, mesa de trabajo, tablas para cortar, cuchillos, tripa natural, entre otros (lo que el instructor solicite).	Formativa, evaluación mediante pruebas objetivas y la práctica mediante lista de cotejo
2	Elaboración de Queso de Puerco.	El participante e aplicará el método para realizar el producto Queso de Puerco.	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Queso de Puerco. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos, Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón, pizarrón, rotafolios	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
3	Elaboración de Chuleta Ahumada	El participante e aplicará el método para realizar el producto de Chuleta Ahumada	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar Chuleta Ahumada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Especies, Químicos, Sal Nitro	Expositiva demostrativa	pintarrón, pizarrón, rotafolios	Sillas y mesas	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple

3	Elaboración de Tocino	El participante e 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 e 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 e 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
4	Elaboración de Cueritos y Patita en Escabeche	El participante e 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,	Demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio	Sillas, mesas, tablas, cuchillos, refractarios, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

				Condiment os y vinagre				
2	Elaboración de carne adobada	El participant e aplicará el método para la elaboración de carne adobada	El instructor expone y demuestra la técnica para realizar carne adobada. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadore s, lápiz y libreta de apuntes, especias, Condiment os y vinagre	Demostr ativa	pintarró n o pizarró n, rotafoli o	Sillas mesas tablas, cuchillos, refractari os, ollas, cazo, pala, soplete, gas, etc.	Formativ a, evaluaci ón mediant e prueba objetiva
1	Reflexión final y conclusiones	Conocer el grado de aprendizaje del participant e, así como realimentar los.	*Relatoría del instructor, respecto del contenido del curso completo y el impacto que tendrá en su vida personal. *Exposición de cada participante.*Eje cución de dinámica grupal de acuerdo al estado de ánimo del grupo	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadore s, lápiz y libreta de apuntes	Panel	pintarró n o pizarró n, rotafoli o.	Sillas y mesas	Sumativ a mediant e Guía de observac ión
1	Clausura del curso.	Evaluar los resultados del curso, exposición de los productos elaborados y entrega de constancias de participaci ón.	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 expositiv as	n/a	Sillas, mesas y product os elaborad os	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 cordo en pie

criado en granja de más de 100 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

34.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
MARKETING DIGITAL

NOMBRE DEL CURSO: MARKETING DIGITAL		OBJETIVO GENERAL Capacitar a las y los participantes en el uso de herramientas y estrategias de marketing digital para posicionar marcas, atraer clientes y aumentar sus ventas mediante plataformas digitales en beneficio de los productos y/o servicios que oferten los integrantes del Grupo de Desarrollo y que esto les sirva para que transformen la realidad de su propia comunidad.							
HRS. TEORIA: 25 TOTAL HRS. DEL CURSO: 40		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA							
SE	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPOS DE EVALUACIÓN	
2	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentación y expectativas, presentación 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	



4	<p>2- Fundamentos del Marketing Digital</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de conocer</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué es el marketing digital? - Diferencias entre marketing tradicional y digital - Ecosistema digital - Cliente ideal (buyer persona) - Embudo de ventas 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas, y caso practico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición de marca o negocio - Identificación del público objetivo - Análisis de redes sociales y competencia 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisito y libreta</p>	<p>expositiva, práctica, ejecución, discusión plenaria</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación, en power point, conexión a internet.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>
4	<p>3- Redes Sociales y Contenido Digital</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de identificar los elementos básicos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plataformas principales: Facebook, Instagram, TikTok, WhatsApp Business - Tipos de contenido - Calendario de publicaciones - Branding básico 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creación de perfiles profesionales - Diseño de publicaciones (Canva) - Elaboración de un calendario semanal de contenido 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores y libreta, formatos de diagnóstico participativo</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación, en power point, conexión a internet</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>



3	4	<p>4.- Publicidad Digital y Tráfico Pagado</p> <p>Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de conocer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción a Meta Ads (Facebook e Instagram) - Objetivos de campañas - Segmentación de audiencias - Presupuestos y métricas básicas 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creación de campaña publicitaria simulada - Redacción de anuncios - Análisis de resultados ejemplo 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector lap top, presentación en power point, conexión a internet.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>
4	6	<p>5.- Ventas, WhatsApp y Presencia Online</p> <p>Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de conocer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketing de contenidos - WhatsApp Business como canal de ventas - Atención al cliente digital - Introducción a páginas web y Google My Business 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Configuración de WhatsApp Business - Diseño de mensajes automáticos - Creación de ficha de negocio en Google 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector lap top, presentación en power point, conexión a internet.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>

5	6.- Estrategia Integral y Proyecto Final	Al finalizar el tema la y/o el participant e podrá: - Medición de resultados [KPIs] - Errores comunes en marketing digital - Tendencias actuales	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Desarrollo de estrategia digital completa - Presentación del proyecto final - Retroalimentación y cierre	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, conexión a internet	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
5 2	7.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo con la presentación de un plan básico de administración y formalización de su negocio	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point, conexión a internet	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

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

* El capacitador llevará y proporcionará material de práctica, didáctico, todo el mobiliario y equipo necesario a utilizar en la capacitación.

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

* El traslado de los insumos y materiales que se 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

35.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
ORFEBRERÍA PRIMER NIVEL

NOMBRE DEL CURSO: ORFEBRERÍA PRIMER NIVEL		OBJETIVO GENERAL Capacitar a los integrantes del Grupo de Desarrollo con los conocimientos técnicos, creativos y comerciales necesarios para diseñar, fabricar y terminar piezas de bisutería y joyería artesanal de calidad que esto les sirva para que transformen la realidad de su propia comunidad.							
HRS. TEORIA: 25 TOTAL HRS. DEL CURSO: 40		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA							
DIA	HORA	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIAS DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDÁCTICOS	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	2	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, acurdo reglas del curso, aplicacion del contrato de aprendizaje, elaboracion y firma de acta protocolaria de inicio del curso, aplicacion 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

4	2- Introducción y Fundamentos	Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de conocer - Historia de la bisutería y la joyería - Diferencias entre bisutería y joyería - Tipos de materiales y aleaciones - Herramientas: uso y seguridad	Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas, y caso practico. - Reconocimiento de herramientas - Ejercicios básicos de manejo de pinzas - Creación de argollas y enganches simples	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisitos 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
4	3.- Diseño Y Composición	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de identificar los elementos básicos de: - Principios del diseño: color, forma, equilibrio - Tendencias actuales - Bocetado básico	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre: - Tipos de hilos - Técnicas de ensartado - Nudos profesionales	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.- Trabajo Con Alambre	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de conocer - Tipos de alambre y calibres - Técnicas de wire wrapping	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Aretes y colgantes con alambre - Envolturas simples y dobles - Acabados profesionales	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación	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



				participativa y formatos de plan de acción libreta				asistentes al curso	
4	6	5.- Cadenas Y Montaje	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de conocer: · Tipos de cadenas · Sistemas de ensamblaje	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: · Diseño de pulseras y collares · Combinación de cadenas y piedras · Ensamblajes resistentes	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
6		6.- Proyecto Final	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: · Diseño y elaboración de una mini colección (3-5 piezas) · Presentación final	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: · Retroalimentación · Certificación · Recomendaciones para emprendimiento	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

5	2	7.- Conclusiones y cierre de curso de taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar cierre al mismo con la presentación de un plan básico de administración y formalización de su negocio	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al programa, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, laptop, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados
---	---	---	---	--	---	---	--	-----------------------------------	--

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, - Pinzas(plana, redonda, corte), Limas y lijas, Alambre (cobre, latón, plata), Cadenas, cierres y argollas, Piedras, cristales, perlas y cuentas, Hilo encerado, nylon y seda, Soldador básico, Equipo de seguridad, Pulidora manual o paños

* 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

36.- 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	MÓBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	1	Encuadre del curso	Motivación del grupo, información del curso e integración grupal	Inauguración del curso presentación del grupo, introducción, objetivo del curso, expectativas y beneficios del curso; contrato de aprendizaje y dinámica de integración del grupo	Nota : se entrega kit de trabajo a cada uno de los participantes	Expositiva, lectura comentada	hojas de rotafolio, marcador de pintarrón	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Observación
	1	Evaluación Diagnóstica	Conocer el grado de conocimientos del tema del curso	El participante contesta un cuestionario sencillo, relacionado con los conocimientos del tema del curso.	Examen/Cuestionario	Expositiva	Formato	20 sillas y mesas en herradura y rotafolio	Diagnostica, mediante prueba objetiva
	2	Seguridad e higiene	El participante identifica las medidas de seguridad e higiene que deben ser aplicadas en el área de trabajo.	El Instructor expone los conceptos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, como medidas para evitar accidentes de trabajo, disminuir costos por mantenimiento, prevenir brotes bacteriales y brindar una imagen adecuada a los clientes.	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes,	Expositiva, interrogativa, lectura comentada,	pintarrón o pizarrón, rotafolio, instructivo impreso,	20 sillas y mesas en herradura, rotafolio, mesa de trabajo, envases con los diferentes métodos	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

4	Generalidades sobre el aprovechamiento de la harina en la elaboración de pan y repostería	El participante reconocerá la importancia y el valor que representa el aprovechamiento al elaborar este tipo de productos	El instructor expone sobre los conceptos relacionados con las ventajas del procesamiento de la harina para elaborar productos derivados utilizando las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio marcadores, lápiz y libreta de apuntes	Expositiva e interrogativa.	pintarrón o pizarrón, rotafolio	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva
2	Uso y manejo de equipos, herramientas y utensilios requeridos para la elaboración de productos derivados de la harina	El participante reconocerá los nombres y forma de utilización de equipos, herramientas y utensilios necesarios para la elaboración de pan y repostería	El instructor expone y muestra los equipos, herramientas y utensilios así como su funcionamiento y los tiempos en que deben 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 ante transformara la masa en pan dulce (concha)	El Instructor expone y demuestra la técnica de transformación de la masa. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de harina, agua o leche, azúcar, levadura, extracto de vainilla, manteca vegetal y huevos	Expositiva - demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, parrilla o quemador, paleta de madera, recipientes	Formativa, evaluación mediante cuestionario de opción múltiple
2	Elaboración de donas	El participante ante elaborar á donas	El Instructor expone y demuestra la técnica para elaborar las donas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, leche, extracto de vainilla, levadura, olla, aceite vegetal, mantequilla, azúcar y huevo	Expositiva demostrativa	pintarrón o pizarrón, rotafolio, batidora, cucharas, olla, estufa	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, recipientes, envases, quemador, paleta de madera, envases	Formativa, evaluación mediante prueba objetiva

3	4	Elaboración de mantecadas	El participante elaborará mantecadas	El instructor expone y demuestra la técnica para elaborar mantecadas. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes. Harina, leche, azúcar, vainilla, mantequilla, aceite, sal, polvo para hornear, capacillos	Expositiva demostrativa	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, glass, huevos, vainilla	Expositiva demostrativa	pizarrón, rotafolio, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura, quemador, cazo de cobre, paleta de madera	Formativa, mediante lista de cotejo
	4	elaboración de pan blanco (bolillo, telera, pan de caja)	el participante podrá elaborar pan blanco en sus distintas presentaciones	El instructor expone y demuestra la técnica para la elaboración de bolillo, telera. El participante realiza la práctica	Manual del curso, hojas de máquina, hojas de rotafolio, marcadores, lápiz y libreta de apuntes, harina, agua tibia, levadura y manteca vegetal	Expositiva demostrativa	pizarrón, rotafolio, horno, batidora, cuchara, moldes	20 sillas y mesas acomodadas en herradura	Sumativa mediante Cufa 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 A CADA INTEGRANTE DEL 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.

37.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
PROGRAMA INTERNO DE PROTECCIÓN CIVIL

NOMBRE DEL CURSO: PROGRAMA INTERNO DE PROTECCIÓN CIVIL		OBJETIVO GENERAL Capacitar al personal de la estancia infantil para prevenir, identificar y responder adecuadamente ante situaciones de emergencia, salvaguardando la integridad física de niñas, niños, personal y visitantes, mediante la correcta implementación del Programa Interno de Protección Civil y que esto les sirva para que transformen la realidad de su propia comunidad.							
HRS. TEORIA: 28 TOTAL HRS. DEL CURSO: 56		NUMERO DE SESIONES: 14 DE 4 HRS, CADA UNA							
DIA	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIALES DE PRÁCTICA	TECNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA DIDÁCTICO	MOBILIARIO Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN	
1	2	1. Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	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

4	2.- Introducción a la Protección Civil	Al finalizar el tema la y/o el participant e sera capaz de: Comprender los fundamentos de Protección Civil y su importancia en estancias infantiles.	Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas, y caso practico. - Concepto y objetivos de Protección Civil - Marco legal aplicable (Ley General de PC, reglamentos locales) - Responsabilidades del personal - Importancia del PIPC en estancias infantiles - Enfoque de protección a la niñez	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, tarjetas, formatos de requisitos 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
4	3 Programa Interno de Protección Civil	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de: Conocer la estructura y componentes del PIPC	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre: - ¿Qué es el PIPC? - Subprogramas: - Prevención - Auxilio - Recuperación - Organización interna - Documentación obligatoria - Actualización y revisión del programa	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.- Identificación de Riesgos en Estancias Infantiles	Al finalizar el tema la y/o el participant e será capaz de: Identificar riesgos internos y externos	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Tipos de riesgos: - Naturales - Químicos - Sanitarios - Estructurales - Sociales - Análisis de riesgos por áreas: - Aulas	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y	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

			<ul style="list-style-type: none"> - Cocina - Patio - Sanitarios - Elaboración de diagnóstico de riesgos 	<ul style="list-style-type: none"> formatos de plan de acción libreta 					
4	6	5.- Medidas Preventivas y Señalización	<p>Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de: Aplicar medidas de prevención y señalización adecuada</p>	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas preventivas en estancias infantiles - Normatividad de señalización - Rutas de evacuación - Puntos de reunión - Mantenimiento preventivo - Control de accesos 	<ul style="list-style-type: none"> Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta 	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>
5	4	6.- Organización de Brigadas	<p>Al finalizar el tema la y/o el participante podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formar y capacitar brigadas internas 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de brigadas: - Evacuación - Primeros auxilios - Prevención y combate de incendios - Búsqueda y rescate - Funciones y responsabilidades - Perfil de brigadistas 	<ul style="list-style-type: none"> Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta 	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>

			Coordinación interna						
6	4	7.- Primeros Auxilios I	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: Atender emergencias básicas en niñas y niños	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: · Principios de primeros auxilios · Evaluación primaria · Heridas, golpes y fracturas · Hemorragias · Botiquín infantil · Atención emocional del menor	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
7	4	8.- Primeros Auxilios II	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: Manejar emergencias críticas	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: · Asfixia y atragantamiento (maniobra de Heimlich pediátrica) · Convulsiones · Quemaduras · RCP pediátrico y para lactantes · Emergencias comunes en estancias infantiles	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

8	4	9.- Prevención y Combate de Incendios	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: Prevenir y actuar ante incendios	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Teoría del fuego - Tipos de incendio - Extintores (tipos y uso) - Riesgos en cocinas - Práctica con extintor (si es posible)	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
9	4	10.- Evacuación y Manejo de Emergencias	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: Ejecutar evacuaciones seguras con menores	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Procedimiento de evacuación infantil - Técnicas de evacuación con bebés y niños pequeños - Conteo y control de menores - Comunicación en emergencias - Atención a personas con discapacidad	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
10	4	11.- Atención a Emergencias Específicas	Al finalizar el tema la y/o el participante podrá: Responder a emergencias comunes	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Sismos - Incendios - Fugas de gas - Amenaza externa - Contingencias sanitarias	Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y	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

				formatos de plan de acción libreta					
11	4	12.- Protección Civil y Padres de Fam	Al finalizar el tema la y/o el participant e podrá: Integrar a la comunidad escolar	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: <ul style="list-style-type: none"> Comunicación con padres Protocolos de entrega de menores Información en emergencias Control de visitas Cultura de prevención 	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
12	4	13.- Evaluación Integral y Prácticas	Al finalizar el tema la y/o el participant e podrá: Aplicar conocimientos adquiridos	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: <ul style="list-style-type: none"> Ejercicios prácticos integrales Simulación de escenarios Evaluación de brigadas Retroalimentación 	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.

13	4	14.- Simulacro General y Cierre	Al finalizar el tema la y/o el participant e podrá: Validar la correcta aplicación del PIPC	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica: - Simulacro general - Evaluación final - Corrección de áreas de oportunidad	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
14	4	15.- Conclusiones y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, a cada uno de los participantes, que contiene: manual del curso, pluma, lápiz, goma, libreta profesional y sacapuntas, y todos los elementos necesarios para transmitir los conocimientos de manera práctica a cada uno de los integrantes del Grupo de Desarrollo

* 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

38.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
SOLDADURA DE ALUMINIO PARA FABRICAR MULETAS Y BASTONES

NOMBRE DEL CURSO: SOLDADURA DE ALUMINIO PARA FABRICAR MULETAS Y BASTONES		OBJETIVO GENERAL: Capacitar a los integrantes del Grupo de Desarrollo para realizar soldadura de aluminio aplicada específicamente a la fabricación de muletas y bastones, utilizando procesos TIG y MIG, cumpliendo estándares funcionales y estructurales y que estas herramientas les apoye a que transformen la realidad de su propia comunidad.						
HRS. TEORIA: 25		NUMERO DE SESIONES: 5 DE 8 HRS, CADA UNA						
TOTAL HRS. DEL CURSO: 40								
ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	MATERIA LES DE PRÁCTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIA L DIDACTIC O	MOBILIARI O Y EQUIPO A UTILIZAR	TIPO DE EVALUACIÓN
1	Encuadre del curso	Al finalizar el tema la y/o el participante sera capaz de identificar la forma en que se desarrollará el curso taller	Bienvenida, presentacion y expectativas, presentacion de forma de trabajo, beneficio del curso y su relación con la experiencia laboral, 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, marcador es, 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

4	<p>4.- Soldadura TIG Aplicada a Muletas y Bastones:</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de conocer:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tipos de uniones usadas en muletas y bastones -Lectura básica de planos y simbología 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soldadura de uniones estructurales reales - Ensamble parcial de muleta o bastón - Uso de plantillas (jigs) para alineación - Corrección de defectos 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>
4 6	<p>5.- Soldadura MIG y Producción en Serie</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de identificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principios del proceso MIG en aluminio - Parámetros de soldadura - Ventajas del MIG en producción 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajuste de equipo MIG - Soldadura de piezas repetitivas - Ensamble completo de bastón estándar - Comparación TIG vs MIG 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos de plan de acción libreta</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>
5	<p>6.- Ensamble Final, Calidad y Evaluación</p>	<p>Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de definir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Control de calidad en ayudas técnicas - Inspección visual de soldaduras - Pruebas básicas de resistencia 	<p>Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, así como la siguiente practica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabricación completa de una muleta o bastón - Acabados básicos (lijado, pulido) - Evaluación funcional - Retroalimentación final 	<p>Hojas de máquina, pluma, lápiz, borrador, hoja de rotafolio, marcadores, formatos de planeación participativa y formatos</p>	<p>Expositiva, práctica y ejecución,</p>	<p>Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.</p>	<p>Sillas, Tablones, Porta Rotafolio</p>	<p>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</p>



4	2- Introducción, Seguridad y Materiales	Al finalizar el tema la y/o el participante conocerá: - Introducción a las muletas y bastones como ayudas técnicas - Tipos de muletas y bastones (axilares, canadienses, bastón simple) - Requisitos de resistencia, ergonomía y seguridad - Riesgos en la soldadura de aluminio - Equipo de Protección Personal (EPP)	Desarrollo del tema, sesión de preguntas, respuestas y practica de: - Reconocimiento del equipo TIG y MIG - Identificación de materiales de aluminio - Corte y preparación de tubos - Limpieza y biselado de piezas	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
4	3- Fundamentos de Soldadura a TIG en Aluminio	Al finalizar el tema la y/o el participante será capaz de preparar e identificar: - Principios del proceso TIG - Corriente alterna (AC) y polaridad - Electrodo de tungsteno y varillas de aporte - Defectos comunes en aluminio	Desarrollo del tema, sesión de preguntas y respuestas, Practica sobre: - Ajuste del equipo TIG - Práctica de cordones sobre placa - Soldadura tubo-tubo - Control del baño de fusión en material delgado	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

		- Importancia de la seguridad del usuario final		de plan de acción libreta					
5	2	7.- Conclusión y cierre de curso taller	Concluir con las actividades de la capacitación y dar clausura al mismo.	Resumen general, conclusiones del curso y plan de acción a presentar al progra, preguntar a los asistentes si se han cumplido sus expectativas y objetivos, invitación a dar continuidad al proceso de formación, compromisos de aplicación de lo aprendido, aplicación de la evaluación final y encuesta de satisfacción.	plumas, hojas de rotafolio y marcadores	exposición abierta, diálogo discusión plenaria, exposición y cierre	Manual del participante, Proyector, lap top, presentación en power point.	Sillas, Tablones, Porta Rotafolio	Al finalizar el cierre, se aplicará una evaluación sumatoria y/o final con un cuestionario impreso para evidenciar conocimientos adquiridos sobre los temas tratados

* El capacitador entrega kit de trabajo de manera definitiva, 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 (Soldadoras TIG y MIG para aluminio, Gas argón, Tubos y perfiles de aluminio, Mesas de trabajo y plantillas, Herramientas de corte y desbaste) Equipo de Protección Personal completo para los integrantes del 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 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

39.- CARTA DESCRIPTIVA DE CURSO DE CAPACITACIÓN
TECNOLOGÍAS DOMESTICAS

NOMBRE DEL CURSO: TECNOLOGÍAS DOMESTICAS				OBJETIVO GENERAL: Al terminar el curso el participante aplicara, las técnicas para elaborar productos de limpieza como jabón líquido, cloro, shampoo etc.					
HRS. TEORIA		6		SESIONES: 5 DE 8 HRS.					
HRS. PRACTICA		24							
HRS. TOTALES		30							
NO. DE SESIONES	ORDEN	TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDADES DE DESARROLLO	MATERIALES DE PRACTICA	TÉCNICAS DE INSTRUCCIÓN	MATERIALES DIDACTICOS	MATERIALES Y EQUIPO UTILIZADOS	TIPO DE EVALUACIÓN
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	Lectura comentada	Manual	Expositiva y	Hojas de máquina,	Rotafolio,	N/A



			aplique las normas de seguridad adecuadas a las herramientas y al taller a trabajar			demostrativa	marcadores	pintarrón, sillas y mesas	
1	2	Introducción al tema	El alumno conocerá detalladamente los tipos de producto y fórmulas a elaborar así como las ventajas de su comercialización	Exposición del instructor, demostración y lectura	formulas	Expositivas y demostrativas	Hojas de máquina, marcadores	Rotafolios, pintarrón, sillas y mesas	N/A
2	6	Elaboración de Jabón líquido y cloro	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
3	6	Elaboración de pinol, fabuloso y gel antibacteriano	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
4	6	Elaboración de crema para manos, shampoo crematizado y pasta dental	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
5	4	Elaboración de gel fijador y acondicionador	El alumno realizará prácticas para elaborar los productos elegidos	Exposición del instructor, demostración y lectura	Cubeta de 20 litros, paleta de madera, formulas y vaso medidor	Expositiva y demostrativa	Hojas de máquina, marcadores y etiquetas	Estufa, garrafón, cubeta, paleta y tanque de gas	Lista de cotejo
5	2	Clausura y demostración de los productos elaborados	Realizar la clausura de la capacitación, exposición de los productos	Demostración del producto y entrega de constancias	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

			elaborados y entrega de constancias						
--	--	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--

* 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.



ANEXO I-A PRESENTACIÓN: LEYENDA E IMAGEN GRÁFICA.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) es la institución del Gobierno Federal responsable de coordinar las políticas públicas de asistencia social, promover el desarrollo integral de la familia y la comunidad, y atender las causas y efectos de la vulnerabilidad social, en colaboración con los sistemas estatales y municipales, así como con diversas instituciones públicas.

De manera específica, el DIF Nacional implementa acciones dirigidas a la protección de niñas, niños y adolescentes, con especial atención a quienes se encuentran en condiciones de mayor vulnerabilidad. Asimismo, desarrolla estrategias y programas en materia alimentaria para mejorar la calidad de vida de la población en situación de riesgo, impulsa acciones de rehabilitación y atención a personas con discapacidad, y brinda asistencia social a niñas, niños, adolescentes y personas mayores que carecen de un entorno familiar.

Además, lleva a cabo iniciativas para la prevención y atención de niñas, niños y adolescentes migrantes no acompañados y repatriados, proporciona asesoría jurídica y coordina el proceso de adopción. También desarrolla acciones para prevenir la discapacidad, la explotación sexual infantil, el embarazo en adolescentes y los riesgos psicosociales durante la niñez y la adolescencia.

En ese sentido, esta guía tiene como propósito orientar a los Sistemas Estatales para el Desarrollo Integral de la Familia (SEDIF) en la correcta aplicación de la identidad gráfica, así como en el uso adecuado de los elementos visuales y símbolos del logotipo del SNDIF.

ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

a) (EIASADC)

El Sistema Nacional DIF, a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC), coordina a nivel nacional la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario, cuyo objetivo es "contribuir a la atención integral de la población sujeta de asistencia social, priorizando a quienes enfrentan mayores condiciones de vulnerabilidad, mediante el acceso a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, el otorgamiento de apoyos y servicios de asistencia social, la inclusión activa y democrática de la población en acciones, proyectos o programas orientados a la salud comunitaria y al desarrollo de comunidades autogestivas, así como la promoción y fortalecimiento de los servicios de asistencia social".

Esta estrategia se implementa con una perspectiva de derechos humanos, interseccionalidad y equidad de género, y está conformada por siete programas:

- Programa de Alimentación Escolar (modalidad caliente y modalidad fría)
- Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 Días (mujeres embarazadas, en periodo de lactancia y lactantes menores de dos años)
- Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad
- Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre
- Programa de Salud y Bienestar Comunitario
- Programa de Centros de Desarrollo Comunitario DIF PILARES
- Programa de Atención a Grupos Prioritarios

b)

c) PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN

En el artículo 28, Fracción II, inciso a), del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2022, o en su caso para el ejercicio fiscal vigente, el cual hace referencia a lo siguiente:

- d) *La papelería y documentación oficial para los programas deberán incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".*

Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiriera para estos programas, por parte de las dependencias y entidades, así como aquel relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos y restringirse a lo establecido en el artículo 10 de este Decreto.

Los materiales que diseñen los SEDIF para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC), al ser operados con recursos federales provenientes del Fondo de Aportaciones Múltiples, componente Asistencia Social (FAM-AS), contendrán la imagen institucional del SNDIF; para ello el uso de imagen deberá apegarse a los lineamientos que emitan las autoridades competentes.

Esta guía ayudará a las personas diseñadoras, comunicadoras y a las que estén relacionadas con el diseño, impresión, construcción de mensajes visuales a orientar acerca de la identidad gráfica del SNDIF.

Esta debe aplicarse también a los insumos de todos los programas de la EIASADC.

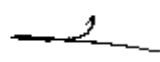
e) IDENTIDAD VISUAL

f) IMAGEN INSTITUCIONAL

El logotipo del SNDIF es el elemento principal de su identidad visual. Su uso en materiales visuales, gráficos y electrónicos contribuye a la construcción de una imagen de marca unificada y coherente.

Durante los procesos electorales, los SEDIF deberán acatar, en primer lugar, los criterios y disposiciones emitidos por el Instituto Nacional Electoral (INE); en segundo lugar, las normativas establecidas por las autoridades electorales competentes de cada entidad federativa, así como las directrices y documentos de apoyo generados por el SNDIF para estos fines.

Asimismo, no está permitido el uso de frases o *slogans* con contenido político en materiales de difusión, entregables o cualquier otro espacio donde se mencione algún programa gubernamental.



g) FIRMA COMPUESTA (PLECA)

La firma compuesta en formato horizontal está construida por el imagotipo del Gobierno de México (siempre debe tener el Escudo Nacional a la izquierda en versión horizontal), Secretaría de Salud con su descriptivo y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, también con su descriptivo.

En ninguna circunstancia los componentes de la firma compuesta deben ser separados, rediseñados, redibujados o alterados.



Firma compuesta en formato horizontal

h) ÁREA DE PROTECCIÓN

Se ha establecido un área de protección en torno a la firma compuesta. Esta deberá estar exenta de elementos gráficos que interfieran en su percepción y lectura.

a determinación del área de protección se basa en la medida "x", equivalente a la altura de la última letra "O" del imagotipo de "Gobierno de México".



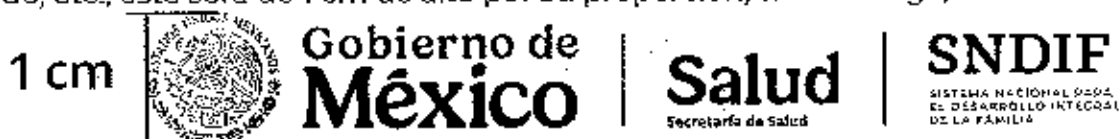
Área de protección en formación horizontal

i) **TAMAÑO**

Para asegurar la correcta reproducción de la firma compuesta, en cualquier sustrato (sistemas de impresión, multimedia, impresión a gran formato, entre otros), se tendrá en cuenta la legibilidad; al utilizar el tamaño mínimo se asegura la correcta visibilidad en cualquier proceso, pues cada uno tiene sus propias

características.

Se ha establecido un tamaño mínimo de reproducción en offset, serigrafía, flexografía, rotograbado, etc., este será de 1 cm de alto por su proporción, sin embargo, no es limitativo.



**Tamaño
mínimo**

Tamaño mínimo de la firma compuesta

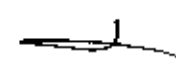
j)

k) **COLOR**

El color define un escenario de valores emocionales concretos que debemos considerar en su aplicación a cualquier soporte de comunicación.

Los colores principales del logotipo del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia son: Pantone 7420 y Pantone 465.

Hay que referirse a los colores directos Pantone o a sus combinaciones en RGB o HEX, según sea el caso.





PANTONE
Neutral Black C
CMYK 77/68/63/76
RGB 23/27/30
#161a1d



PANTONE 7420 C
CMYK 29/98/59/18
RGB 156/35/72
#9b2247



PANTONE 626 C
CMYK 83/39/65/37
RGB 30/91/79
#1e5b4f



PANTONE 1255 C
CMYK 32/46/100/10
RGB 166/128/45
#a57f2c



PANTONE Cool
Gray 7 C
CMYK 43/35/34/01
RGB 152/152/154
#98989A



PANTONE 7421 C
CMYK 42/96/56/48
RGB 98/19/51
#611232



PANTONE 627 C
CMYK 87/51/67/68
RGB 0/47/42
#002f2a



PANTONE 10-14-48/0
CMYK 10/14/48/0
RGB 231/210/149
#e6d194

Colores institucionales permitidas por la Guía de Identidad Gráfica 2024-2030. Gobierno de México, página 17

l)

m) APLICACIONES CROMÁTICAS

n) UNA TINTA

En casos especiales el imagotipo puede utilizarse a una tinta, cuando las aplicaciones requieran el uso del imagotipo en alto contraste, no deberá incluir a los próceres. No está permitido el uso del imagotipo calado (blanco) sobre fondos de colores que no pertenezcan a nuestra paleta de color institucional o no estén aprobados por la Dirección General de Imagen.

Está prohibido el uso a una tinta para salida en medios digitales o en impresiones de cuatricomía.



Pantones permitidos. Guía de Identidad Gráfica 2024-2030. Gobierno de México, página 22

o) FONDOS OSCUROS

Solo se podrán utilizar los colores institucionales como fondo y los logotipos deberán utilizarse a dos tintas.



Aplicación correcta de logotipos sobre fondos oscuros

p) OTROS FONDOS

Para optimizar la legibilidad de los logotipos en cualquier sustrato, se recomienda que ningún fondo compita con estos; debe existir contraste de figura-fondo. La placa de logotipos no deberá caer en fondo negro, se debe colocar sobre un fondo blanco o cintillo. Ningún logotipo deberá caer en texturas que dificulten su visualización.

Se deberá garantizar la lectura visual y el buen contraste de los logotipos en cualquier soporte.



Ejemplos de aplicaciones cromáticas (correctas e incorrectas)

q) USOS INCORRECTOS DEL LOGOTIPO

r) PROPORCIONES

En ningún caso se pueden modificar las proporciones y composición de los logotipos, ya que cada elemento conforman una unidad. No se debe condensar, extender, sesgar, girar, reducir kermit, por mencionar algunas acciones.

Se deben conservar las características que conforman la placa de logotipos del SNDIF.



Logotipos condesados



Logotipos extendidos



Logotipos sesgados en horizontal



Logotipos con los espacios reducidos



Logotipos inclinados



Ejemplos de diferentes usos de los logotipos (correcto e incorrectos)

s) COLORES MODIFICADOS

Solo se utilizarán los colores (pantones) permitidos en la placa de logotipos del SNDIF, al usar los incorrectos se puede afectar significativamente la identidad gráfica del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.



Gobierno de
México

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



Gobierno de
México

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



Ejemplos de utilización de colores incorrectos en los logotipos

t) TIPOGRAFÍAS

Patria y Noto Sans: Las tipografías institucionales del Gobierno de México.
Patria

Light	Regular	Bold
Ejemplo de Patria Regular		
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e		
f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z		
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ¿ ? " # ¡ ! ^ \$ % & () * + , - . / " _ @ ¢ - ÷ ≠		

Noto Sans

Thin	Regular	Bold
<i>Thin Italic</i>	<i>Italic</i>	<i>Bold Italic</i>
ExtraLight	Medium	ExtraBold
<i>ExtraLight Italic</i>	<i>Medium Italic</i>	<i>ExtraBold Italic</i>
Light	SemiBold	Black
<i>Light Italic</i>	<i>SemiBold Italic</i>	<i>Black Italic</i>

Ejemplo de Noto Sans Bold A B C
D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f
g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; : < = > ¿ ? " # ¡ ! ^ \$ % & () * + , - . / " _ @ ¢ - ÷ ≠

Tipografías institucionales permitidas por la Guía de Identidad Gráfica 2024-2030.
Gobierno de México, páginas 35-36

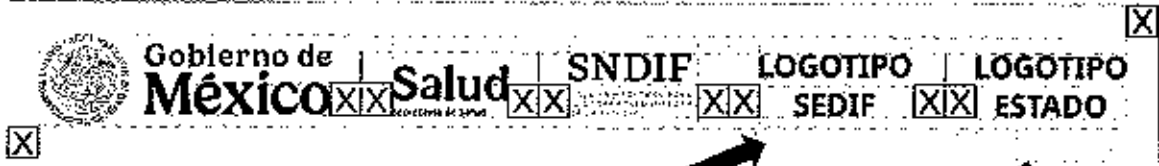
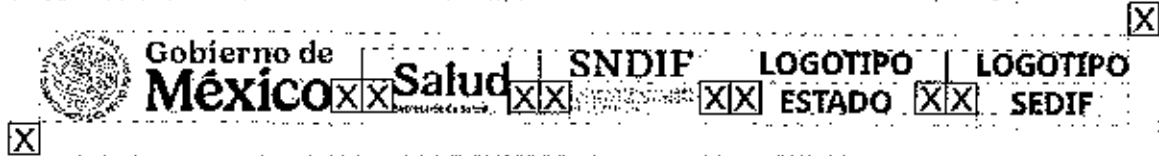
u) CONVIVENCIA CON OTROS LOGOTIPOS O IMAGOTIPOS

La determinación de los espacios de protección dentro de la firma compuesta se calcula con la medida "X", equivalente a la altura de la última letra "O" en el imagotipo de "Gobierno de México".

Debe incluirse una línea dorada entre el logotipo del gobierno de la entidad federativa y el del SEDIF, similar a la utilizada en la firma institucional federal, de manera que la firma compuesta quede dividida en dos bloques.

Bajo ninguna circunstancia se pueden incluir en la firma compuesta logotipos de instituciones no gubernamentales, asociaciones o símbolos con contenido político.

La altura del logotipo del SNDIF sirve como referencia, por lo que los imagotipos estatales deben mantener la misma altura y, en ningún caso, pueden superarla; el acomodo de estos últimos será responsabilidad de cada SEDIF.



Logotipo Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango (SEDIF):

Logotipo Gobierno del Estado de Durango:



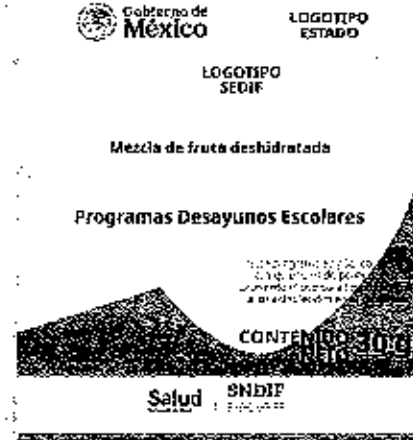
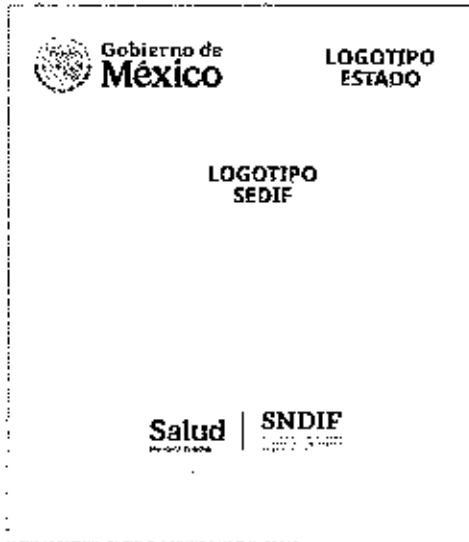
Convivencia con otros logotipos en formación horizontal

v) DISPOSICIÓN VERTICAL

Se muestra la disposición de los logotipos en los insumos de los programas de la EIASADC en formato vertical y horizontal.

El tamaño de la placa institucional se ajustará al diseño y espacio de los insumos en formato vertical u horizontal, según cada caso, respetando el área de protección de la firma institucional.

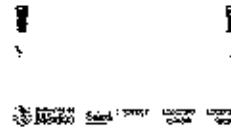
En el formato vertical se separará el imagotipo "Gobierno de México" de "SALUD" y de "SNDIF".



Distribución adecuada de la placa institucional en formato vertical

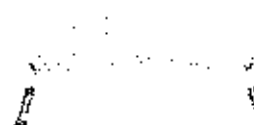
w) DISPOSICIÓN HORIZONTAL

En el formato horizontal, la placa institucional se coloca en una sola línea, de la siguiente manera: imagotipo del GOBIERNO DE MÉXICO+SALUD+SNDIF y los imagotipos de la entidad federativa y del SEDIF.



**PROGRAMA
 DE SALUD
 Y BIENESTAR
 COMUNITARIO**

**Este programa es público,
 ajeno a cualquier partido
 político. Queda prohibido el
 uso para fines distintos a los
 establecidos en el
 programa**



Ejemplo de utilización de la placa institucional en formato horizontal

x) DISPOSICIÓN EN DOS LÍNEAS

La placa institucional del SNDIF puede colocarse en dos líneas, siempre y cuando exista el espacio suficiente para esta disposición, con el fin de que esta cuente con el tamaño adecuado en el sustrato.

Siempre se debe asegurar que los logotipos de la entidad federativa y del SEDIF no superen la altura del logotipo del SNDIF.



Ejemplo de utilización de la placa institucional a dos líneas: Vinil adhesivo impreso a color, montado sobre lámina galvanizada

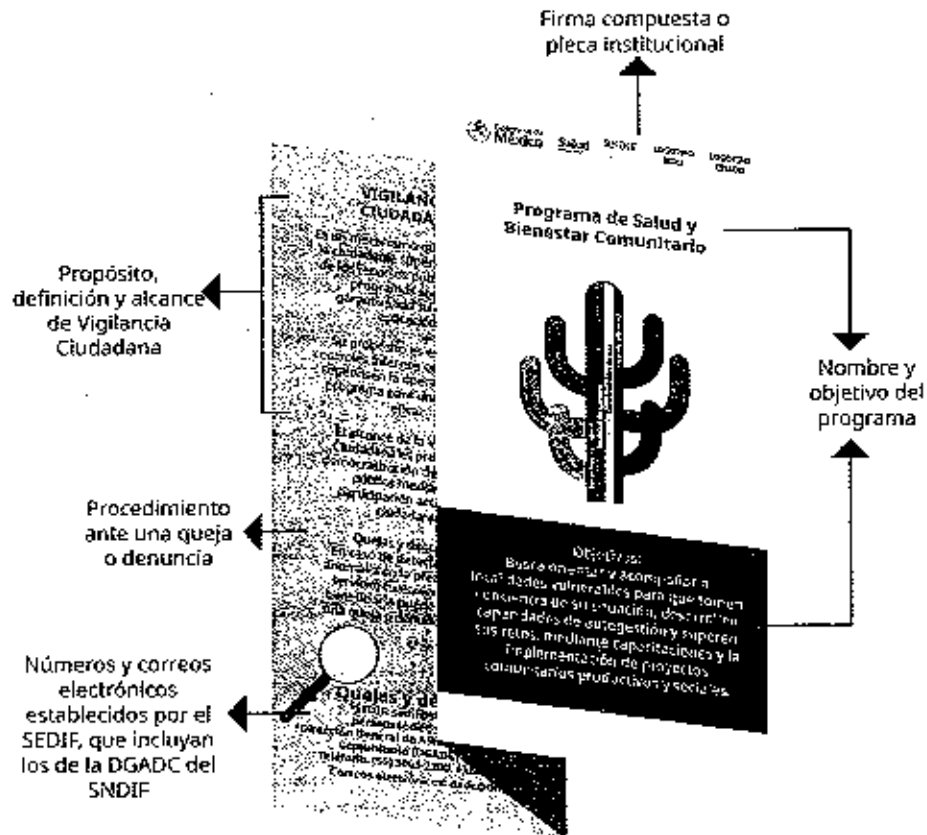
y) MATERIALES PARA DIFUSIÓN DE VIGILANCIA CIUDADANA

Los materiales de difusión tienen la finalidad de informar a las personas beneficiarias de los programas de la EIASADC sobre su funcionamiento y las acciones en materia de transparencia. Estos materiales pueden incluir dípticos, trípticos, carteles, volantes, periódicos murales, entre otros.

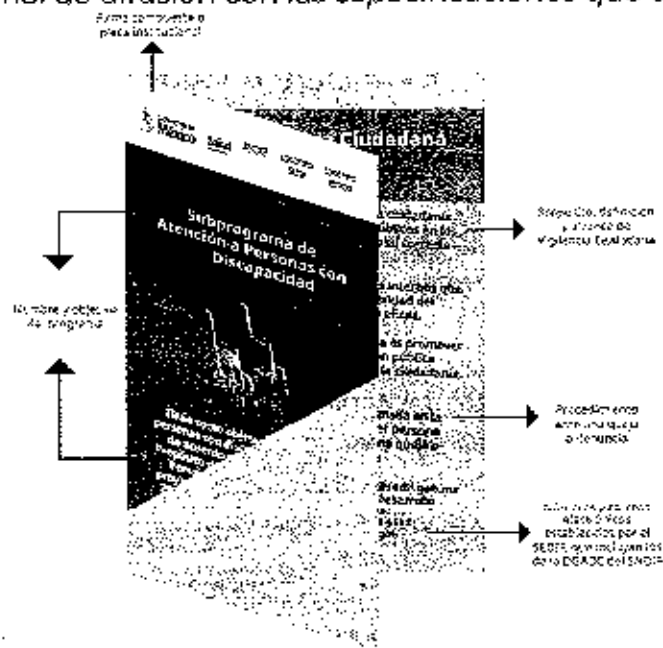
La firma compuesta o placa institucional debe ubicarse en un lugar visible, respetando su área de protección con respecto al contorno. Los ejemplos presentados son ilustrativos, pero no limitativos.

El diseño, incluyendo color, tipografía y demás elementos gráficos, es responsabilidad de cada SEDIF.

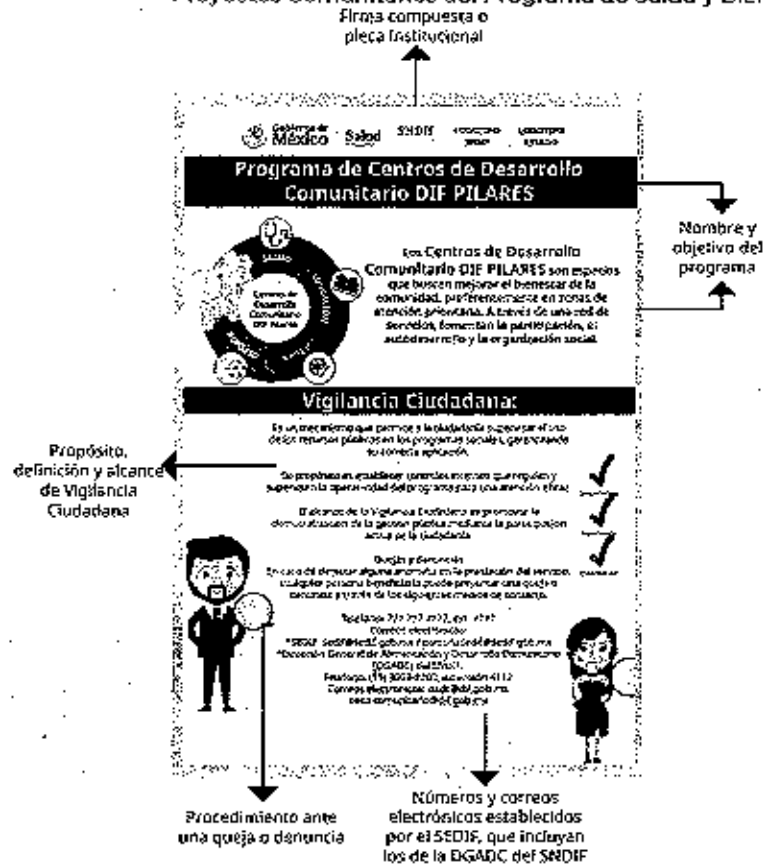
z) EJEMPLO



Ejemplo de tríptico como material de difusión con las especificaciones que debe incluir



Ejemplo de díptico como material de difusión con las especificaciones que debe incluir



Ejemplo de cartel como material de difusión con las especificaciones que debe incluir

PROGRAMAS DE DESARROLLO COMUNITARIO ENFOQUE COMUNITARIO

Con el fin de incentivar el desarrollo de las comunidades consideradas de atención prioritaria para el SADIIF, tanto el Programa de Salud y Bienestar Comunitario (PSBC) como el de los Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) DIF PILARES, operados por los Sistemas Estatales DIF en coordinación con los Sistemas Municipales DIF, se implementan desde un enfoque basado en los derechos humanos.

Estas acciones fomentan la organización y participación individual y colectiva, e impulsan la salud, educación, economía, cultura y deporte como ejes de acción orientados a contrarrestar los determinantes sociales de la salud que afectan a la población, con el propósito de contribuir a la construcción de estilos de vida saludables.

APLICACIÓN DE LA IMAGEN
INSTITUCIONAL EN LOS PROGRAMAS DE DESARROLLO COMUNITARIO

En este apartado se presentan ejemplos y recomendaciones para la correcta aplicación de la imagen institucional del SNDIF.

La firma compuesta o pleca institucional debe ubicarse siempre en un lugar visible dentro del sustrato, herramienta y/o insumo, asegurando que no afecte su funcionamiento ni operatividad.

Asimismo, en cada elemento debe incluirse la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."

Los ejemplos de insumos del PSBC y de los CDC DIF PILARES, así como el diseño gráfico presentado, son ilustrativos mas no limitativos.

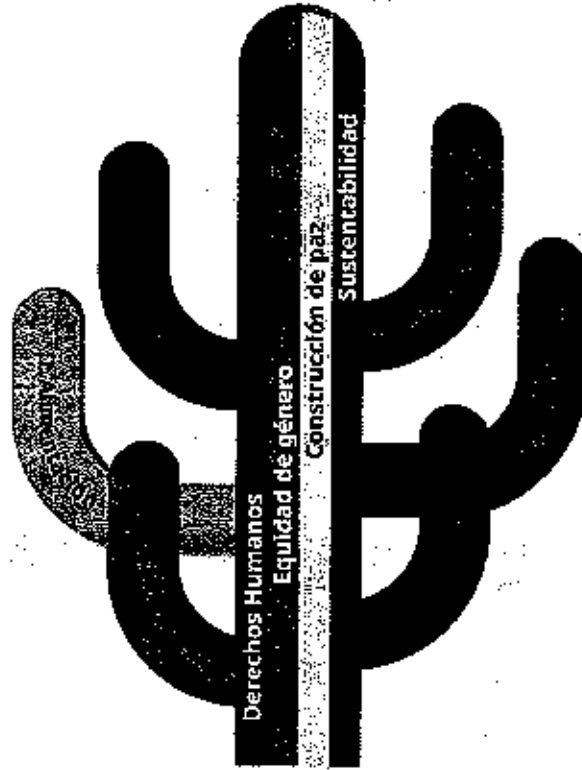
El diseño, incluyendo color, tipografía y demás elementos gráficos, es responsabilidad de cada SEDIF.

Núm.	Ejemplos	Aplicación de imagen
1	Maquinaria y enseres	<ul style="list-style-type: none"> • Placa metálica grabada en láser • Lámina sublimada
2	Uniformes	• Serigrafía
3	Granjas y corrales	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina sublimada • Rotulación
4	Espacios rehabilitados	• Serigrafía
5	Papelería	• Offset tradicional o digital
6	Capacitaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Banner rotulado • Hoja impresa • Presentación digital

PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO (PSBC)

El Programa de Salud y Bienestar Comunitario (PSBC) tiene como propósito orientar y acompañar a localidades que, debido a diversas situaciones de vulnerabilidad, enfrentan barreras y dificultades para su desarrollo. A través de un proceso formativo, busca que las comunidades tomen conciencia de su situación, desarrollen capacidades de autogestión y superen los retos y adversidades que enfrentan. Esto se logra mediante la impartición de capacitaciones y la implementación de proyectos comunitarios, tanto productivos como sociales.

El PSBC cuenta con el Modelo para el Bienestar Comunitario, integrado por cuatro ejes transversales: derechos humanos, equidad de género, construcción de paz y sustentabilidad. Además, se compone de seis elementos clave: autocuidado, alimentación, economía solidaria, espacios habitables, gestión de riesgos y recreación. Con base en estos ejes y componentes, se planifican las capacitaciones y los proyectos comunitarios.



Modelo para el Bienestar Comunitario

MAQUINARIA Y ENSERES

La aplicación de la firma compuesta o pleca institucional en maquinaria y enseres como: estufa comercial, mesa de trabajo, amasadora, batidora profesional, horno para pan, etc., será a través de una lámina sublimada a color o placa metálica grabada en láser.

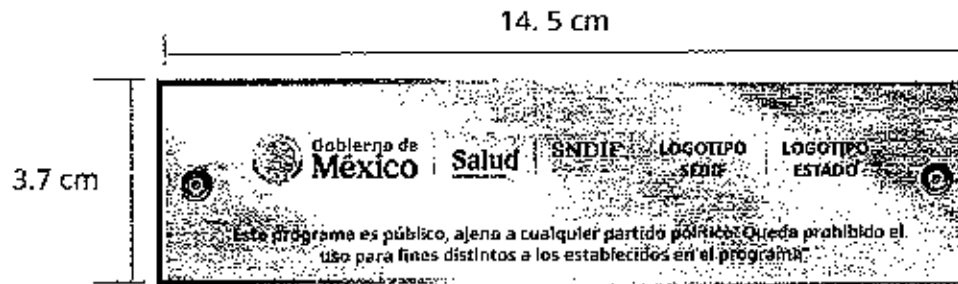
La placa sublimada tendrá que realizarse preferentemente a color. La lámina será en color aluminio o plata, evitando el uso del color dorado. El calibre mínimo será de 0.4 milímetros.

Cuando esta sea grabada en láser, se utilizará la firma compuesta a una tinta.

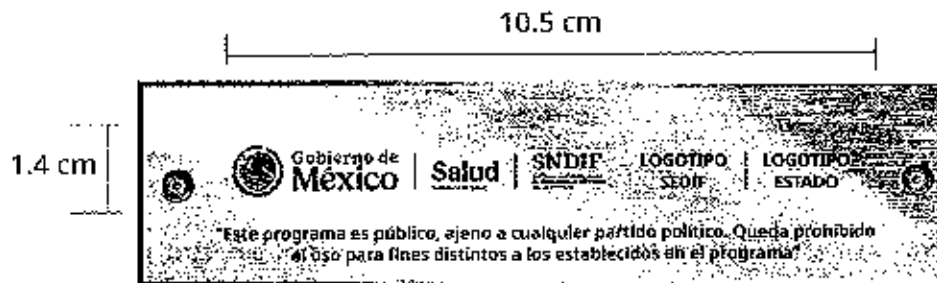
La placa metálica se colocará en un lugar visible, a un buen tamaño con respecto al insumo, sin obstruir el funcionamiento del mismo y que no lastime o ponga en riesgo a ninguna persona. Se remachará la placa en cada extremo o se pegará con adhesivo.

Se deberá respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma compuesta. No utilizar en un diseño, la textura metalizada del ejemplo como simulación de un material metálico.

EJEMPLO



Placa metálica sublimada



Placa metálica grabada en láser

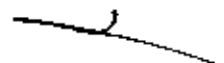
UNIFORMES

La aplicación de la firma compuesta en uniformes como playeras, overoles, traje de apicultor, playera tipo polo, entre otros, será a través de serigrafía o sublimación.

Para la serigrafía a color, se hará en selección (cuatricromía), utilizando la equivalencia de los pantones correspondientes de la firma, siempre que la playera sea de color blanco, cuando sea de color, se utilizará una tinta extra como base.

En caso de impresión a una tinta, aplicar el color Negro 100% (K). La firma compuesta tendrá un tamaño de 10 cm de largo y estará ubicada siempre del lado izquierdo de la prenda.

EJEMPLO



OPCIÓN A

Playera frente a color

340 x 400
10 cm

OPCIÓN B

Playera frente a un color

GRANJAS

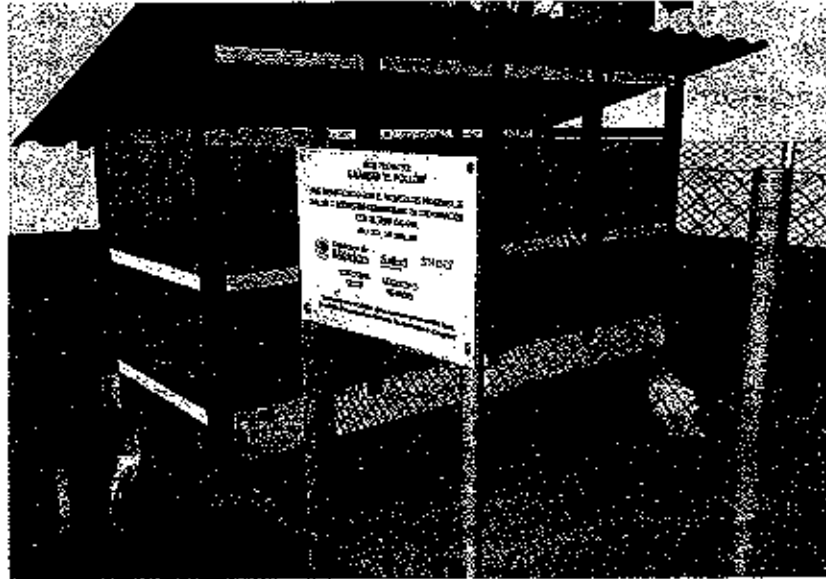
La aplicación de la firma compuesta o placa institucional en granjas y corrales, podrá ser a través de las siguientes opciones: lámina sublimada a color, impresión a color en vinil adhesivo montado en lámina galvanizada; evitando el uso de lona front para no generar basura y cuidar el medio ambiente.

La placa sublimada tendrá que realizarse preferentemente a color, el tamaño mínimo será de 60 x 40 cm. Se deberán respetar las proporciones y la escala, para que no se deforme la firma.

La lámina será en color aluminio o plata, evitando el uso del color dorado. El calibre mínimo será de 0.4 milímetros.

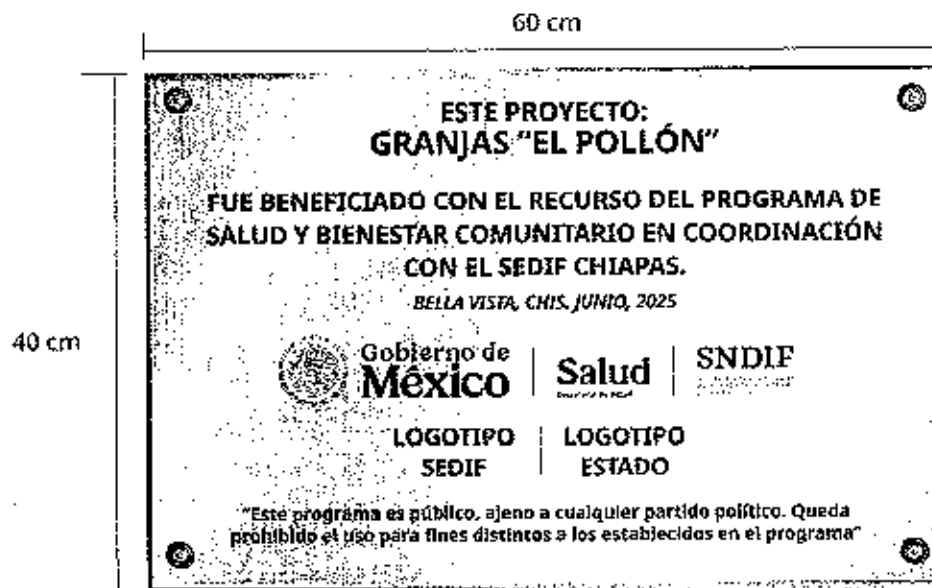
La impresión en vinil también será a color, montada sobre una lámina galvanizada de calibre 20 como mínimo.

EJEMPLO



La placa metálica, sublimada o la lona, se colocará en un lugar visible del proyecto, bien sujeta de los extremos y protegida de las inclemencias del clima. Deberá sustituirse cuando esté desgastada o rasgada. No utilizar en un diseño, la textura metalizada del ejemplo como simulación de un material metálico.

EJEMPLO



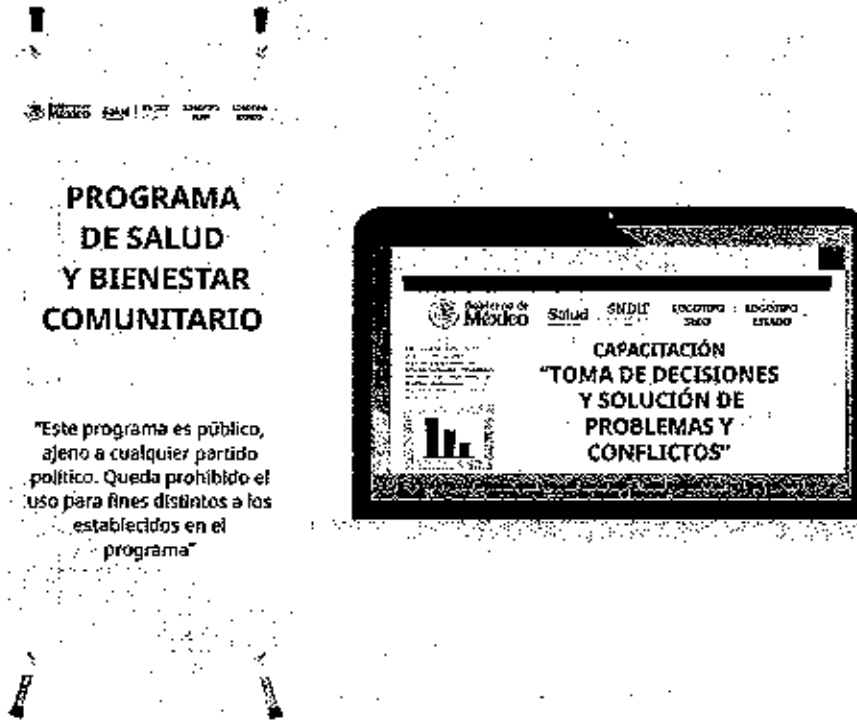
Placa metálica sublimada

CAPACITACIONES

La aplicación de la firma compuesta o pleca institucional en los insumos de las capacitaciones se realizará mediante su implementación en banner genérico, lista de asistencia, rotafolio o presentación digital. Esta deberá llevarse a cabo preferentemente en color, utilizando los pantones correspondientes, siempre sobre un fondo o cintillo blanco.

Es importante respetar las proporciones y la escala para evitar la deformación de la firma compuesta.

EJEMPLO



ANEXO 2. FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LAS BASES

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

_____ de _____ de _____

Licitación Pública Nacional: LP/E/DIF/003/2026

Persona física o moral: _____

Nombre del Representante: _____

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

Dirección Administrativa

Dirección Operativa

Presente:

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

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

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

(Nombre y firma del Representante Legal)

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

ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS BIENES

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

_____ de _____ de _____

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

Dirección Administrativa

Dirección Operativa

Presente:

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/003/2026 en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

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

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE

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

ANEXO 4 MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, EN LO SUCESIVO "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU TITULAR, LA MTRA. MARTHA ELIA MUÑOZ MARTINEZ, ASISTIDO EN ESTE ACTO POR EL M.A.P. JOSE ANGEL MERCADO ROSALES, DIRECTOR ADMINISTRATIVO; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA _____, A TRÁVES DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL C. _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARA "LAS PARTES"; QUIENES EN ESTA MANIFESTACIÓN DE VOLUNTADES SE SUJETAN A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

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

I.1.- Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 47 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango y 17 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Durango, es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, cuyo objeto _____; Creado por Decreto publicado el ___ de _____ de 199_ en el Periódico Oficial Estado de Durango N° ___.

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

I.3.- Que con fecha ___ de ___ de 2025, el Dr. Esteban Alejandro Villegas Villarreal, Gobernador del Estado de Durango, le otorgo nombramiento a la Mtra. Martha Elia Muñoz Martínez, como Directora General del "DIF ESTATAL", por lo que al tenor de los artículos 34, fracción VIII de la Ley de Asistencia Social y 7, fracción I del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato.

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

1.5.- Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos suficientes no comprometidos según oficio de suficiencia presupuestal N.º _____, de fecha ___ de _____ de 2026.

1.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional N.º LP/E/DIF/003/2026, relativo a la PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 54, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2026.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULAS

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

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

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y 53 de su Reglamento.

TERCERA: IMPORTE DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "EL PROVEEDOR" por los bienes y servicios objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad de \$ _____ (_____) más el Impuesto al Valor Agregado.

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

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

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

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

Los datos fiscales para la facturación son:

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

Domicilio: _____

RFC: _____

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

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

En el presente contrato no se contempla el otorgamiento de anticipo

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

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

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

La documentación que conforman los EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN de los cursos impartidos y el suministro e instalación de los bienes, deberá entregarse posterior a ello, en la Subdirección de Desarrollo Comunitario de "DIF ESTATAL". El expediente se entregará en un tanto engargolado y en cd o memoria USB y debe contener lo señalado en el ANEXO 4 de las bases de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/003/2026.

SEXTA: VIGENCIA. - La vigencia del presente instrumento jurídico será del ___ de ___ hasta el 31 de diciembre de 2026.

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

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS. -

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

cubrir la contraprestación que corresponda por los bienes suministrados y/o servicios prestados y que haya recibido a entera satisfacción.

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

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

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

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

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

DÉCIMA NOVENA: JURISDICCIÓN.- En el caso en que el cumplimiento del presente contrato, dé origen a alguna controversia jurídica entre las partes, estas convienen expresamente en

someterse a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Durango, Dgo., renunciando al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderles.

Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su contenido y consecuencias legales, lo firman por duplicado en la ciudad de Durango, Dgo., el día ___ de ____ de 2026.

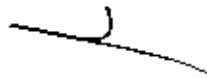
Por "DIF ESTATAL"

Por "EL PROVEEDOR"

Mtra. Martha Elia Muñoz Martínez
Directora General

C. _____
Representante legal

M.A.P. José Ángel Mercado Rosales
Director Administrativo



**ANEXO 5 ESCRITO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37 DE LA
LAASED**

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

_____, a ____ de _____ del 20__.

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

Dirección Administrativa

Dirección Operativa

Presente:

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

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad que represento, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública LP/E/DIF/003/2026

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

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA



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

ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

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

_____, de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Dirección Operativa
Presente:

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: LP/E/DIF/003/2026

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

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

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

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

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA)

ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

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

(NOMBRE DEL QUE SUSCRIBE) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE
_____, ME COMPROMETO CON LA SIGUIENTE PROPUESTA
TÉCNICA Y MANIFIESTO QUE MI REPRESENTADA CUMPLE EXPRESAMENTE CON LA
TOTALIDAD DE REQUISITOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES TÉCNICOS DEL EVENTO DE
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LP/E/DIF/003/2026 Y QUE LOS BIENES Y CAPACITACIONES
OFERTADOS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE AL REQUERIMIENTO DEL
EVENTO DE CONTRATACIÓN EN CITA.

LICITACIÓN PÚBLICA No. LP/E/DIF/003/2026

FECHA: _____

RAZON SOCIAL DE LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

TEL: _____ R. F. C.: _____

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO OFICIAL: _____

Partida	Descripción detallada del bien y/o servicio de capacitación a ofertar en la (s) partida (s) en que desean participar (acorde al anexo 1)
<p>NOTA: EN CASO DE SER ADJUDICADO, ME OBLIGO EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA A SUSCRIBIR EL CONTRATO QUE DERIVE. CON LA SUSCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA, MI REPRESENTADA ASUME LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS BASES, ANEXOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES Y ESPECÍFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, ASÍ COMO LAS DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.</p>	

(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO 9 MODELO FIANZA CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE : (IMPORTE 10 % CONTRATO SIN I.V.A.) ANTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DE LA PERSONA MORAL O FÍSICA) CON DOMICILIO EN _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO _____ DE FECHA ___ DE _____ DE 2026, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/003/2026, RELATIVA A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO; LA PRESENTE FIANZA, TENDRÁ UNA VIGENCIA (LA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO) CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA (ESPECIFICAR EL NOMBRE) EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, ASIMISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO;(AFIANZADORA) EXPRESAMENTE CONSIENTE: A) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ANTES INDICADO; B) QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE (EMPRESA/ EL PROVEEDOR) A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE LA VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO; C) QUE PAGARÁ AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA; D) QUE LA FIANZA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; E) QUE DA SU CONSENTIMIENTO AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO EN LO REFERENTE AL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; F) QUE SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA CON ÉSTA; G) QUE LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE. (AFIANZADORA) ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR.

ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

{NOMBRE DE LA AFIANZADORA} EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN LA MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 5% DE LA PROPUESTA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) CON DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. LP/DIF/003/2026, RELATIVA A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN Y ADQUISICIÓN DE BIENES PARA PROYECTOS COMUNITARIOS DEL PROGRAMA DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO, AL EFECTO LA AFIANZADORA {NOMBRE DE LA AFIANZADORA}, PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL PERÍODO QUE DURE LA OFERTA A PARTIR DE LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA MENCIONADA, PERMANECIENDO EN VIGOR DURANTE LAS SUSTENTACIONES DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE HAYA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO QUE ESTA PÓLIZA REPRESENTA, SE SOMETE A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES PARA LA CIUDAD DE DURANGO, RENUNCIANDO PARA ESTE EFECTO AL QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO. LA FIANZA DE GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS OFERTAS ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA POR ESCRITO DE CANCELACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; PERMANECIENDO VIGENTE DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUSTENTACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXO II EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN

PROGRAMA SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2026

EXPEDIENTES TÉCNICOS Y ACTAS DE ENTREGA RECEPCIÓN

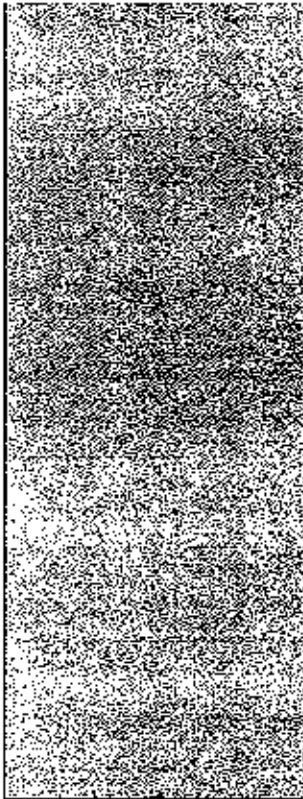
Documentación que conforma el expediente técnico de los cursos impartidos y entrega de proyectos, el cual deberá entregarse posteriormente a la terminación del curso o entrega de proyecto en la Subdirección de Programas Alimentarios del DIF Estatal Durango

El expediente se entrega en un tanto en carpeta Lefort y en memoria USB (expediente digitalizado en formato PDF y FOTOGRAFÍAS EN FORMATO JPG) y debe contener:

Concepto	Contenido	Observaciones
Portada	Fotografía (s), nombre del curso de capacitación, y/o proyecto, nombre de la Comunidad, Municipio y fecha en la que se impartió.	La portada deberá tener los logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango, conforme a la guía de imagen institucional.
Agenda formativa del curso de capacitación	Descripción de actividades realizadas durante el curso de capacitación, incluye desglose de la capacitación por días y horarios de los temas, prácticas realizadas y material que se utilizó en cada actividad.	La agenda formativa debe llevar el nombre del curso de capacitación, objetivo general del curso, total de horas del curso, desglose de horas de teoría y de práctica, número de sesiones y desglosar por día y horas de cada tema: objetivo, actividades a desarrollar, materiales de práctica, técnicas de instrucción, material didáctico, mobiliario y equipo a utilizar y tipo de evaluación.
Incluir perfil del capacitador, su currículo y currículum general e identificación oficial	Perfil acorde al tema de capacitación y currículum general	En el perfil agregar nombre y firma del capacitador.
Manual del Participante	Copia del manual que se entrega al participante	Deberá contener el nombre de la capacitación, fecha de impartición, nombre y firma del instructor que impartió el curso de capacitación, la Comunidad y el Municipio donde se impartió.
Acta protocolaria de inicio de la capacitación	Deberá contener fecha y hora del acto protocolario de inauguración del curso de capacitación, lugar, comunidad y municipio, nombre del representante del grupo o de un integrante del Comité de vigilancia ciudadana, nombre del instructor, periodo del curso de capacitación, horario en el que se impartirá, relación de personas que tomarán el curso (nombre, firma), fecha y hora del término del acto de inauguración, firma del representante del grupo o de un integrante del mismo y del instructor, sello de la Comunidad o Municipio.	El documento deberá ser llenado en original, con pluma (azul), sin tachaduras o enmendaduras y firmado por el representante del grupo o un integrante del Comité de vigilancia ciudadana y del capacitador (las firmas deberán coincidir con la identificación oficial con fotografía)

Evidencia Fotográfica	Fotografías diversas del desarrollo del curso o entrega del proyecto.	Como mínimo 10 fotografías del inicio del curso, 10 intermedias y 10 del final del curso (productos terminados en su caso y de entrega de reconocimientos) en formato JPG, en el caso de los proyectos serán 10 fotografías de la instalación y entrega (los que no llevan capacitación)
Listas de Asistencia	Lista diaria de los asistentes al curso (deberá llevar logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional. Así como los de DIF Estatal y de la empresa capacitadora, conforme a la guía de imagen institucional, el nombre del curso, comunidad y municipio donde se impartió y la fecha del día que registraron la asistencia) (llenado con pluma azul sin tachaduras ni enmendaduras).	La listas de asistencia deberá ser diaria, en original, y firmada por el capacitador y por cada uno de los participantes (firmar con pluma azul las listas igual como firman en su identificación oficial con fotografía) y con el sello de la Comunidad o Municipio.
Copia de Credenciales Oficiales con fotografía, CURP y comprobante de domicilio	Copia de la Identificación oficial con fotografía, CURP en formato reciente y comprobante de domicilio, de cada uno de los participantes registrados en las listas de asistencia, estos documentos deben que ser legibles	En caso de que algún participante no cuente con identificación oficial y/o comprobante de domicilio, deberá solicitar a la autoridad de la Localidad, constancia de que vive en la Comunidad y no cuenta con identificación oficial y/o comprobante de domicilio, dicha constancia deberá tener nombre, sello y firma de la autoridad que certifica (dichos documentos deberán ser legibles al momento de la entrega)
Contrato de Aprendizaje	Contrato de aprendizaje por participante (firmas originales, llenado con pluma color azul, sin tachaduras ni enmendaduras). Deberá incluir nombre del participante, del curso, período del curso y fecha de realización del contrato de aprendizaje, así como la firma de la empresa capacitadora o el capacitador.	Se entrega un contrato a cada uno de los participantes para su llenado y deberá firmarlo cada uno de ellos igual como firman en su identificación oficial con fotografía y con sello de la Comunidad o Municipio, así como la firma de la empresa capacitadora o el capacitador.
Formulario de satisfacción de la Capacitación	Requisitar una encuesta de satisfacción por cada uno de los participantes y en formato EXCEL capturar los resultados de dichas encuestas.	Se entrega un formato de encuesta de satisfacción (este formato lo entrega el DIF estatal a la empresa capacitadora al igual que el archivo EXCEL) a cada uno de los participantes del grupo para el llenado en su totalidad (sin dejar respuestas en blanco)
Acta de Satisfacción	Un acta de satisfacción llenado con pluma tinta azul (firmas originales)	Firmada y llenada por el Representante del Grupo o un Integrante del comité de vigilancia ciudadana y avalada con nombre y firma del Capacitador igual como firman en su Identificación oficial y con el sello de la localidad
Lista de Entrega de constancias	Lista de las personas que recibieron la constancia del curso (firmas originales)	La lista de entrega de constancias debe ser en original, con el nombre de la comunidad, municipio, curso y periodo en que se

		Impartió y fecha en que se entregan las constancias; Firmada por cada uno de los participantes (firmas igual a la identificación oficial), avalada por el instructor y con sello de la localidad
Contenido gráfico del diploma o constancia otorgado a cada participante	Deberá contener nombre del participante, nombre del curso, nombre de la comunidad y municipio donde se impartió el curso y fecha en que se impartió	El diploma o constancia deberá tener logotipos federales del Gobierno de México, Salud y DIF Nacional, del Programa Salud y Bienestar Comunitario. Así como los de DIF Estatal y de la empresa capacitadora y deberá contener la firma del Representante Legal de la Empresa capacitadora.
Evaluaciones	Se aplicarán 2 evaluaciones a cada uno de los participantes con preguntas relacionadas a la capacitación a impartir, incluir nombre y firma del participante, nombre y firma del capacitador, fecha de aplicación, nombre del curso, periodo en que se imparte, comunidad, Municipio, sello de la comunidad e indicar en la evaluación si es inicial o final	Ter. evaluación el día que inicia la capacitación la 2a. evaluación al final del curso. Las evaluaciones deberán tener el mismo contenido, con la finalidad de verificar el avance del aprendizaje. (De esta información la empresa capacitadora entregara al DIF estatal el concentrado de los resultados incluyendo graficas estadísticas.
Incluir en cada manual, material y/o proyecto la siguiente leyenda	"Este Programa es Público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso con fines distintos a los establecidos en el Programa"	Agregar a cada hoja del manual, material y/o proyecto que se entregue a los beneficiarios, la leyenda señalada en el concepto, ya sea esta de manera impresa, serigrafada, etiqueta o engomado.
En la entrega de los proyectos comunitarios deberá ser entregado original del recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios	El recibo de entrega de insumos para proyectos comunitarios, con firma original del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo, de un integrante del comité de vigilancia ciudadana, promotor municipal, autoridad municipal, autoridad local y testigo detallando el apoyo o proyecto con sello de la localidad	El recibo de entrega de proyectos comunitarios, deberá elaborarse en tres tantos, uno para ser entregado al DIF Estatal (original sin perforaciones), uno para el representante del grupo de desarrollo y uno para la empresa. (el formato de recibo de entrega de proyecto será entregado por el DIF estatal a la empresa capacitadora y este formato no deberá perforarse) Dicho recibo deberá incluir las firmas en su totalidad.
En la entrega del material y/o para los participantes se deberá anexar un recibo de entrega de insumos	El recibo tiene que contener la cantidad y la descripción de los insumos entregados, nombre del curso, fecha de impartición con firma original del representante del grupo de desarrollo o de un integrante del mismo.	El recibo, deberá elaborarse en tres tantos, uno para ser entregado al DIF Estatal, uno para el representante del grupo de desarrollo y uno para la empresa, todos con los logotipos del DIF Nacional, DIF Estatal y de la empresa que entregó el proyecto comunitario.
Imagen gráfica instruccional	Todas las hojas y recibos del expediente técnico deberán incluir los logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para	Esto conforme a lo establecido a la Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario



fines distintos a los establecidos en el programa

En todas las capacitaciones se debe tener una lona tipo banner con el nombre de la capacitación, imagen alusiva, con los logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa

En todos los proyectos se debe entregar un diseño en material coroplast medidas 1.02x 1.20 con el nombre del proyecto, nombre de la comunidad, imagen alusiva al proyecto, los logotipos del Gobierno Federal, DIF Nacional, Salud, DIF Estatal y Gobierno del Estado de Durango y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa

ANEXO 12 CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS

PROYECTO ANUAL DE SALUD Y BIENESTAR COMUNITARIO 2026 CALENDARIO DE CAPACITACIONES Y PROYECTOS COMUNITARIOS

PROYECTO / CAPACITACION	TIPO DE APOYO	NÚMERO DE PARTICIPANTES	GRUPO DE DESARROLLO A CAPACITAR (COMUNIDAD)	MUNICIPIO	FECHA DE INICIO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO	FECHA DE CULMINACIÓN DEL CURSO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO
Partida 20: Tortillería de harina	Proyecto	16	Lerdo	Lerdo	18/05/2026	22/05/2026
Partida 11: Parque Recreativo	Proyecto	15	Valle Hermoso (Campo Grey)	Nuevo Ideal	18/05/2026	22/05/2026
Partida 10: Fabrica de implementos ortopédicos	Proyecto	15	Victoria De Durango	Durango	18/05/2026	22/05/2026
Partida 38: Soldadura de aluminio para fabricar muletas y bastones	Capacitación	15	Victoria De Durango	Durango	18/05/2026	22/05/2026
Partida 16: Reforzamiento de recicladora de llantas	Proyecto	15	Tomas Urbina	Durango	18/05/2026	22/05/2026
Partida 12: Producción de Huevo y Carne	Proyecto	15	El Cerrito	San Juan De Guadalupe	18/05/2026	22/05/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	15	La Popular	Gómez Palacio	25/05/2026	29/05/2026
Partida 14: Proyecto Porcino	Proyecto	15	Cerrito Colorado	Cuencame	25/05/2026	29/05/2026
Partida 11: Parque Recreativo	Proyecto	18	La Campana	Tlahualilo	25/05/2026	29/05/2026
Partida 07: Dulcería	Proyecto	15	Nuevo Ideal	Nuevo Ideal	25/05/2026	29/05/2026
Partida 08: Dulcería con Frituras	Proyecto	22	José María Morelos (Chinacates)	Santiago Papasquiaro	25/05/2026	29/05/2026
Partida 18: Taller de Corte y Confección	Proyecto	15	San Pedro De Los Pinos	Durango	25/05/2026	05/06/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	La Popular	Gómez Palacio	01/06/2026	05/06/2026
Partida 06: Deshidratadora con selladora al alto vacío	Proyecto	15	El Entronque Del Carrizo	Hidalgo	01/06/2026	05/06/2026
Partida 29: Elaboración de Conservas	Capacitación	15	El Entronque Del Carrizo	Hidalgo	01/06/2026	05/06/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	19	El Portento (El Pinole)	Hidalgo	01/06/2026	05/06/2026
Partida 15: reforzamiento de panadería	Proyecto	15	San Isidro Del Derrame	Mapimi	01/06/2026	05/06/2026
Partida 24: Corte y confección segundo nivel	Capacitación	15	San Pedro De Los Pinos	Durango	08/06/2026	20/06/2026

Partida 06: Deshidratadora con selladora al alto vacío	Proyecto	30	Montoros	Santiago Papasquiaro	08/06/2026	12/06/2026
Partida 29: Elaboración de Conservas	Capacitación	30	Montoros	Santiago Papasquiaro	08/06/2026	12/06/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	19	El Portento (El Pinole)	Hidalgo	08/06/2026	12/06/2026
Partida 15: reforzamiento de panadería	Proyecto	15	San Vicente	El Oro	08/06/2026	12/06/2026
Partida 01: Renta de Mobiliario con Banquetes	Proyecto	17	Bermejillo	Mapimí	08/06/2026	12/06/2026
Partida 34: Marketing digital	Capacitación	15	Bermejillo	Mapimí	01/06/2026	12/06/2026
Partida 29: Elaboración de Conservas	Capacitación	15	Joya De Montoros	Santiago Papasquiaro	15/06/2026	19/06/2026
Partida 02: Almacenamiento de agua	Proyecto	26	La Soledad (De Pino Grande)	Pueblo Nuevo	15/06/2026	19/06/2026
Partida 09: Estancia Infantil	Proyecto	16	Villa Unión	Poanas	15/06/2026	19/06/2026
Partida 37: Programa Interno de Protección Civil	Capacitación	16	Villa Unión	Poanas	15/06/2026	28/06/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	15	San Juan Del Rio	San Juan Del Rio	15/06/2026	19/06/2026
Partida 17: Renta de mobiliario para eventos	Proyecto	15	Sauz De Arriba	San Juan Del Rio	15/06/2026	19/06/2026
Partida 28: Diseño y Decoración de Eventos	Capacitación	15	Sauz De Arriba	San Juan Del Rio	15/06/2026	19/06/2026
Partida 14: Proyecto Porcino	Proyecto	15	La Lagunilla	Cuencame	22/06/2026	26/06/2026
Partida 25: Corte y confección tercer nivel	Capacitación	15	San Pedro De Los Pinos	Durango	22/06/2026	03/07/2026
Partida 03: Calentador solar con tinaco	Proyecto	15	Joya De Montoros	Santiago Papasquiaro	22/06/2026	05/07/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	San Juan Del Rio	San Juan Del Rio	22/06/2026	05/07/2026
Partida 19: Taller de Joyería	Proyecto	15	Magistral Del Oro	El Oro	22/06/2026	05/07/2026
Partida 35: Orfebrería Primer Nivel	Capacitación	15	Magistral Del Oro	El Oro	29/06/2026	03/07/2026
Partida 03: Calentador solar con tinaco	Proyecto	15	San Antonio De La Sierra	Santiago Papasquiaro	29/06/2026	03/07/2026
Partida 05: Carnicería	Proyecto	15	Guadalupe Victoria	Guadalupe Victoria	29/06/2026	03/07/2026

Partida 33: Industrialización del Cerdo	Capacitación	15	Guadalupe Victoria	Cuadalupe Victoria	29/06/2026	03/07/2026
Partida 04: Cafetería	Proyecto	16	Nombre De Dios	Nombre De Dios	29/06/2026	03/07/2026
Partida 04: Cafetería	Proyecto	15	Vicente Guerrero	Vicente Guerrero	29/06/2026	03/07/2026
Partida 31: Gestión Gubernamental	Capacitación	15	Joya De Montoros	Santiago Papasquiaro	06/07/2026	10/07/2026
Partida 18: Taller de Corte y Confección.	Proyecto	19	Yonora	Mezquitál	06/07/2026	18/07/2026
Partida 27: Corte de cabello para dama y caballero	Capacitación	15	San Antonio De La Sierra	Santiago Papasquiaro	06/07/2026	10/07/2026
Partida 03: Calentador solar con tinaco	Proyecto	17	Mi Patria Es Primero	Durango	06/07/2026	10/07/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	16	Nombre De Dios	Nombre De Dios	06/07/2026	10/07/2026
Partida 26: Barista	Capacitación	15	Vicente Guerrero	Vicente Guerrero	06/07/2026	10/07/2026
Partida 34: Marketing digital	Capacitación	17	Magistral Del Oro	El Oro	13/07/2026	17/07/2026
Partida 03: Calentador solar con tinaco	Proyecto	23	San Isidro	Mapimí	13/07/2026	17/07/2026
Partida 32: Hábitos para la alimentación correcta	Capacitación	26	La Soledad (De Pino Grande)	Pueblo Nuevo	13/07/2026	17/07/2026
Partida 39: Tecnologías Domésticas	Capacitación	17	Mi Patria Es Primero	Durango	13/07/2026	17/07/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	Vicente Guerrero	Vicente Guerrero	13/07/2026	17/07/2026
Partida 26: Barista	Capacitación	16	Nombre De Dios	Nombre De Dios	13/07/2026	17/07/2026
Partida 32: Hábitos para la alimentación correcta	Capacitación	15	El Cerrito	San Juan De Guadalupe	20/07/2026	24/07/2026
Partida 24: Corte y confección segundo nivel	Capacitación	19	Yonora	Mezquitál	20/07/2026	31/07/2026
Partida 04: Cafetería	Proyecto	15	El Chabacano	San Juan Del Rio	20/07/2026	24/07/2026
Partida 33: Industrialización del Cerdo	Capacitación	23	San Isidro	Mapimí	20/07/2026	24/07/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	22	José María Morelos (Chinacates)	Santiago Papasquiaro	20/07/2026	24/07/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	17	Canatlán	Canatlán	20/07/2026	24/07/2026
Partida 33: Industrialización del Cerdo	Capacitación	15	San Antonio De La Sierra	Santiago Papasquiaro	27/07/2026	31/07/2026

Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Canelas	Canelas	27/07/2026	31/07/2026
Partida 36: Panadería y repostería	Capacitación	15	El Chabacano	San Juan Del Río	27/07/2026	31/07/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Nuevo Ideal	Nuevo Ideal	27/07/2026	31/07/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Ignacio López Rayón	Cuencame	27/07/2026	31/07/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Coneto De Comonfort	Coneto De Comonfort	27/07/2026	31/07/2026
Partida 33: Industrialización del Cerdo	Capacitación	15	San Miguel Del Real	Tlahualilo	03/08/2026	07/08/2026
Partida 25: Corte y confección tercer nivel	Capacitación	19	Yonora	Mezquitlan	03/08/2026	14/08/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	17	Pasaje	Cuencame	03/08/2026	07/08/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	16	Villa Unión	Poanas	03/08/2026	07/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	16	Gral. Simón Bolívar	Gral. Simón Bolívar	03/08/2026	07/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Gómez Palacio	Gómez Palacio	03/08/2026	07/08/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	17	Pasaje	Cuencame	10/08/2026	14/08/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Lerdo	Lerdo	10/08/2026	14/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	16	Guanaceví	Guanaceví	10/08/2026	14/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Indé	Indé	10/08/2026	14/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Lerdo 2	Lerdo	10/08/2026	14/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Nazas	Nazas	10/08/2026	14/08/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	15	Súchil	Súchil	17/08/2026	21/08/2026
Partida 18: Taller de Corte y Confección	Proyecto	24	La Plazuela (El Rayo)	Canatlán	17/08/2026	29/08/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Bermejillo	Mapimí	17/08/2026	21/08/2026

Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Otáez	Otáez	17/08/2026	21/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Francisco I Madero	Pánuco De Coronado	17/08/2026	21/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	El Salto	Pueblo Nuevo	17/08/2026	21/08/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	Súchil	Súchil	24/08/2026	28/08/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Nombre De Dios	Nombre De Dios	24/08/2026	28/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	16	Rodeo	Rodeo	24/08/2026	28/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	San Bernardo	San Bernardo	24/08/2026	28/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Valle Hermoso (Campo Grey)	Nuevo Ideal	24/08/2026	28/08/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Santa Catarina De Tepehuanes	Tepehuanes	24/08/2026	28/08/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	15	Tamazula	Tamazula	31/08/2026	04/09/2026
Partida 24: Corte y confección segundo nivel	Capacitación	24	La Plazuela (El Rayo)	Canatlán	31/08/2026	11/09/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Guadalupe Victoria	Guadalupe Victoria	31/08/2026	04/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Topia	Topia	31/08/2026	04/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Tayoltita	San Dimas	31/08/2026	04/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Las Flechas	San Dimas	31/08/2026	04/09/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	Tamazula	Tamazula	07/09/2026	11/09/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Peñón Blanco	Peñón Blanco	07/09/2026	11/09/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	La Popular	Gómez Palacio	07/09/2026	11/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Villa Ocampo	Ocampo	07/09/2026	20/09/2026

Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Santa Clara	Santa Clara	07/09/2026	20/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	San Luis Del Cordero	San Luis Del Cordero	07/09/2026	20/09/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	17	Peñón Blanco	Peñón Blanco	14/09/2026	27/09/2026
Partida 25: Corte y confección tercer nivel	Capacitación	24	La Plazuela (El Rayo)	Canatlán	14/09/2026	26/09/2026
Partida 23: Administración y Formalidad Empresarial	Capacitación	15	Victoria De Durango	Durango	14/09/2026	27/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	Villa Las Nieves	Ocampo	14/09/2026	27/09/2026
Partida 21: Organización Comunitaria Y Participación Social	Capacitación	15	San Pedro Del Gallo	San Pedro Del Gallo	14/09/2026	27/09/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	17	Canatlán	Canatlán	14/09/2026	18/09/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	17	Peñón Blanco	Peñón Blanco	21/09/2026	25/09/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Canelas	Canelas	21/09/2026	25/09/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Ignacio López Rayón	Cuenca mé	21/09/2026	25/09/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Coneto De Comonfort	Coneto De Comonfort	21/09/2026	25/09/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	16	Gral. Simón Bolívar	Gral. Simón Bolívar	21/09/2026	25/09/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Gómez Palacio	Gómez Palacio	21/09/2026	25/09/2026
Partida 13: Producción y Venta de Pan Artesanal con Capacitación	Proyecto	15	Nuevo México	Tlahualilo	28/09/2026	02/10/2026
Partida 18: Taller de Corte y Confección	Proyecto	20	Francisco I Madero (El Perdido)	San Juan De Guadalupe	28/09/2026	09/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	16	Guanaceví	Guanaceví	28/09/2026	02/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Indé	Indé	28/09/2026	02/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Lerdo 2	Lerdo	28/09/2026	02/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Nazas	Nazas	28/09/2026	02/10/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	Nuevo México	Tlahualilo	05/10/2026	09/10/2026

Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Otáez	Otáez	05/10/2026	09/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Francisco I Madero	Pánuco De Coronado	05/10/2026	09/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	El Salto	Pueblo Nuevo	05/10/2026	09/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	16	Rodeo	Rodeo	05/10/2026	09/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	San Bernardo	San Bernardo	05/10/2026	09/10/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	San Isidro Del Derrame	Mapimi	12/10/2026	16/10/2026
Partida 24: Corte y confección segundo nivel	Capacitación	20	Francisco I Madero (El Perdido)	San Juan De Guadalupe	12/10/2026	24/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	San Pedro Del Gallo	San Pedro Del Gallo	12/10/2026	16/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Santa Clara	Santa Clara	12/10/2026	16/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	San Luis Del Cordero	San Luis Del Cordero	12/10/2026	16/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Santa Catarina De Tepehuanes	Tepehuanes	12/10/2026	16/10/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	15	San Vicente	El Oro	19/10/2026	23/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Tayoltita	San Dimas	26/10/2026	30/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Las Flechas	San Dimas	26/10/2026	30/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Topia	Topia	26/10/2026	30/10/2026
Partida 25: Corte y confección tercer nivel	Capacitación	20	Francisco I Madero (El Perdido)	San Juan De Guadalupe	26/10/2026	06/11/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Villa Ocampo	Ocampo	26/10/2026	30/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Villa Las Nieves	Ocampo	26/10/2026	08/11/2026
Partida 30: Elaboración de pasteles	Capacitación	18	La Campana	Tlahuallilo	02/10/2026	06/10/2026
Partida 22: Primeros Auxilios	Capacitación	15	Valle Hermoso (Campo Grey)	Nuevo Ideal	02/10/2026	06/10/2026

ANEXO 13
MANIFESTACIÓN CONOCIMIENTO DE LAS REGLAS DE LA EIASADC
(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

____, ____ de ____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
Dirección Administrativa
Subdirección de Programas Alimentarios

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa (_____) participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe (_____), en mi calidad de representante legal de la persona moral previamente señalada, mediante el presente escrito declaro bajo protesta de decir verdad manifiesto, que conozco y las Reglas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2026.

Victoria de Durango, Durango a (día) de (mes) de (año).

NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE



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

