

**UNIDAD DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE
DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DE ESTANCIAS INFANTILES
CATÁLOGO DE CAPACITACIONES 2020**

Nombre de la capacitación	Contenido temático
<p align="center">Taller de Alimentación (16 horas)</p> <p>Objetivo: El participante reforzará los conocimientos y habilidades necesarias para el proceso de alimentos en la población objetivo.</p>	<p>Tema 1: Alimentación Correcta Tema 2: Alimentación Adecuada para cada etapa Tema 3: Planeación de Menús Tema 4: Manejo higiénico de los Alimentos Tema 5: Formación de Hábitos Alimenticios</p>
<p align="center">Taller Crecer Juntos (20 horas)</p> <p>Objetivo: Valorar la importancia de crear vínculos afectivos sanos entre niños y adultos, a fin de cimentar las bases que permitan el desarrollo armónico e integral de las capacidades físicas, cognitivas, emocionales y sociales de los niños.</p>	<p>Tema 1: Presentación del Taller Tema 2: Factores que Influyen en la persona Tema 3: Formación del vínculo afectivo Tema 4: Construyendo relaciones de calidad Tema 5: Comunicación afectiva Tema 6: Alentar como un recurso para motivar Tema 7: Bases para comprender el comportamiento del niño Tema 8: Educando con amor, generando límites Tema 9: Aspectos para lograr una integridad personal Tema 10: Escuchando diferentes voces</p>
<p align="center">Taller Crecer Con Ellos (22 horas)</p> <p>Objetivo: Valorar la importancia de convivir con las niñas y los niños en un espacio de juego donde se promueva la alegría, creatividad, imaginación, fantasía, curiosidad y experimentación; fomentando su desarrollo integral, a través de hábitos, formación de valores y descubrimiento del entorno, respetando sus derechos y fortaleciendo el vínculo afectivo adulto- niño.</p>	<p>Tema 1: Presentación del Taller y acuerdos Tema 2: Derechos de las niñas y los niños Tema 3: Neurociencias Tema 4: Desarrollo Infantil Temprano Tema 5: Distintas Formas de Aprender Tema 6: El Juego Tema 7: Exploradores de la Ciencia Tema 8: Arte Tema 9: Música y Movimiento Tema 10: Relatos Inolvidables Tema 11: Integrando un Mundo de Experiencias.</p>
<p align="center">Taller de Formación de Facilitadores (12 horas)</p> <p>Objetivo: Al término de la formación, el participante conocerá las funciones, habilidades y actitudes de un facilitador, las situaciones que se le pueden presentar durante el taller y algunas soluciones a las mismas; así como el procedimiento y los formatos a seguir para la impartición de los talleres de la Fundación; a través de prácticas presenciales.</p>	<p>Tema 1. Programas de la Fundación. Tema 2. Funciones, habilidades y actitudes de un Facilitador. Acompañamiento emocional. Tema 3. Pasos y procedimientos que seguir en la impartición de talleres. Tema 4. Micro-enseñanza. Tema 5. Cierre del Taller.</p>



**UNIDAD DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE
DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DE ESTANCIAS INFANTILES
CATÁLOGO DE CAPACITACIONES 2020**

Nombre de la capacitación	Contenido temático
<p>Capacitación EC0435 “Prestación de servicios para la atención, cuidado y desarrollo integral de las niñas y los niños en Centros de Atención Infantil” (16 horas)</p> <p>Objetivo: Al concluir el curso el participante será capaz de identificar las particularidades del Estándar de Competencia Laboral con el fin de que pueda ser evaluado y aplicar los conocimientos adquiridos a su desempeño diario, para brindar un servicio de calidad.</p>	<p>Elemento 1: Atender niñas y niños lactantes, maternos y preescolares en Centros de Atención Infantil.</p> <p>Elemento 2: Desarrollar Integralmente a las Niñas y los Niños, lactantes, maternos en Centros de Atención Infantil.</p>
<p>Capacitación EC0334 “Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social” (16 horas)</p> <p>Objetivo: El participante obtendrá las herramientas que le permitan demostrar sus conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes al preparar alimentos cumpliendo con las prácticas higiénicas que establece la normatividad que regula su función y preparando menús saludables al integrar alimentos de los tres grupos, usando adecuadamente las técnicas de preparación y considerando las características de los comensales que alimenta.</p>	<p>Elemento 1. Aplicar prácticas de higiene antes, durante y al finalizar la preparación de alimentos.</p> <p>Elemento 2. Preparar los alimentos a la población sujeta de asistencia social.</p>
<p>Capacitación EC0335 “Prestación de Servicios de Educación Inicial” (16 horas)</p> <p>Objetivo: Al finalizar el curso, los agentes educativos que favorecen el desarrollo integral de las niñas y niños de 0 año a 3 años 11 meses, a través del diagnóstico, la planeación, desarrollo y evaluación de actividades en la Educación Inicial, obtendrán herramientas que le sirvan como referentes para la realización del proceso de evaluación y certificación en el EC0335.</p>	<p>Elemento 1. Planear actividades para la prestación de servicios de Educación Inicial.</p> <p>Elemento 2. Desarrollar las actividades para la prestación de servicios de educación Inicial.</p> <p>Elemento 3. Evaluar la prestación de servicios de Educación Inicial.</p>

**UNIDAD DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE
DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DE ESTANCIAS INFANTILES
CATÁLOGO DE CAPACITACIONES 2020**

Nombre de la capacitación	Contenido temático
<p>Taller LEGO “Aprendiendo a través del juego”. (12 horas).</p> <p>Objetivo: Exponer sobre la importancia que tiene el juego en el aprendizaje y en la primera infancia, y proponer herramientas y conceptos clave para implementar experiencias de juego de calidad a través del uso de los ladrillos LEGO® y el manual de actividades “Aprendiendo a través del juego”.</p> <p>Nota: Sólo las entidades cuyo personal cuenta con la capacitación.</p>	<p>Tema 1. ¿Por qué es tan importante jugar?</p> <p>Tema 2. ¿Qué aprenden los niños y cómo lo aprenden?</p> <p>Tema 3. Características de las experiencias de juego.</p> <p>Tema 4. Habilidades que se desarrollan a través del juego para un desarrollo integral.</p> <p>Tema 5. Rol del adulto en el juego.</p> <p>Tema 6. Ambiente de juego.</p>
<p>MACI (Modelo de Atención y Cuidado Inclusivo) (16 horas).</p> <p>Objetivo: Al concluir el curso el participante será capaz de generar ambientes inclusivos para el cuidado y atención de niños y niñas con y sin discapacidad.</p> <p>Nota: Sólo en las 9 entidades que cuentan con personal capacitado.</p>	<p>Tema 1. Inclusión 3 D</p> <p>Tema 2. Herramientas para la Evaluación del desarrollo infantil</p> <p>Tema 3. Adecuaciones para favorecer la plena participación y desarrollo de niñas y niños con discapacidad</p> <p>Tema 4. Planeación diversificada</p> <p>Tema 5. El vínculo con las familias y estrategias de trabajo</p> <p>Tema 6. Redes de vinculación y apoyo.</p>
<p>Metodología para la Orientación Alimentaria (16 horas)</p> <p>Transmitir información y recomendaciones importantes para brindar a los niños menores de 6 años que asisten a los Centros de Atención Infantil, una alimentación saludable y adecuada.</p>	<p>Tema 1. Importancia de la alimentación y su relación con el desarrollo infantil.</p> <p>Tema 2. Prevención y control de enfermedades ocasionadas por la mala nutrición en niños menores de 6 años.</p> <p>Tema 3. Características de una alimentación correcta.</p> <p>Tema 4. Recomendaciones para la planeación de menús saludables para niños menores de 6 años.</p> <p>Tema 5. Selección y manejo higiénico de los alimentos que se incluirán en los menús.</p>