# FORMATO PLAN DE CAPACITACIÓN

1. **Generales**
2. Nombre del Centro de Trabajo: \_\_\_\_Tortillería ALMA\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
3. Características del Espacio de Trabajo, es decir, las actividades, funciones, procedimientos y normas asociadas a la posición en la que se le está capacitando: *\_\_\_El becario realizara funciones de elaboración y entrega de tortilla echa a mano\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
4. Duración de la jornada de capacitación en el trabajo
* Número de horas al día: *\_\_\_\_8 Horas\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
* Número de días a la semana: *\_\_\_\_5 Dias\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
1. Grado escolar mínimo: *\_\_\_\_\_\_Primaria\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
2. Requerimientos físicos para ocupar el Espacio de Trabajo, cuando aplique: *\_\_\_\_Que tenga disponibilidad de caminar\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
3. **Características y contenido de la capacitación**
4. Enlista los conocimientos, habilidades, procedimientos, normas y actitudes que desarrollará la persona becaria en el Espacio de Trabajo. *Para esta tarea, puedes tomar notas sobre las funciones del Espacio de Trabajo en un día regular, ya sea observándolas o haciéndolas tú mismo(a). También, puedes obtener la lista de conocimientos y habilidades específicas asociadas a las funciones del Espacio de Trabajo, consultando la Lista de Estándares de Competencia por Sector Productivo del CONOCER en la siguiente liga:* [*http://148.244.170.140/templates/conocer/productivo.html*](http://148.244.170.140/templates/conocer/productivo.html)*.*

|  |
| --- |
|  |
| Conocimientos para el desempeño de sus funciones: |
| * *En ventas*
* *En caminata*
* *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
 |
|  |
| Habilidades para el desempeño de sus funciones: |
| * *Caminata*
* *Amabilidad*
* *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
 |
| Actitudes clave requeridos para lograr un buen desempeño de sus funciones: * *Amable*
* *Carismático*
* *Responsable*
 |
|  |

1. Desarrolla el Plan de Capacitación mensual en el siguiente cuadro. Planifica la capacitación como creas conveniente, ordenando siempre de lo más sencillo a lo más complejo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mes**  | **Área o función**  | **Conocimientos y/o habilidades a obtener y desarrollar** | **Dinámicas a utilizar y/o actividades a realizar por conocimiento y/o habilidad** | **Conductas y actitudes a ser fortalecidas** | **Actividades o ejercicios que se emplearán para fortalecer conductas y actitudes esperadas**  |
| 1 |  Ventas | Conocimiento en venta  |  Caminata |  Amabilidad y buena expresión. | Caminatas para vender y reforzar amabilidad y buena expresión. |
| 2 |  Ventas | Conocimiento en venta  |  Caminata |  Amabilidad y buena expresión. | Caminatas para vender y reforzar amabilidad y buena expresión. |
| 3 |  Preparación |  Conocimiento de preparación de la tortilla | Elaboración de la masa para preparar tortilla  | Conocimiento de preparacion  | Preparación de la tortilla de buena calidad  |
| 4 | Ventas  | Conocimiento en venta  |  Caminata |  Amabilidad y buena expresión. | Caminatas para vender y reforzar amabilidad y buena expresión. |
| 5 | Ventas  | Conocimiento en venta  |  Caminata |  Amabilidad y buena expresión. | Caminatas para vender y reforzar amabilidad y buena expresión. |
| 6 | Repartición  | Conocimiento en venta  | Caminata y venta de la tortilla  | Buena expresión   |  Dar buen aspecto al producto |
| 7 | Ventas  | Conocimiento en venta  |  Caminata |  Amabilidad y buena expresión. | Caminatas para vender y reforzar amabilidad y buena expresión. |
| 8 | Ventas  | Conocimiento en venta  |  Caminata |  Amabilidad y buena expresión. | Caminatas para vender y reforzar amabilidad y buena expresión. |
| 9 | Preparación  |  Conocimiento de preparación de la tortilla | Elaboración de la masa para preparar tortilla   | Conocimiento de preparación  | Preparación de la tortilla de buena calidad  |
| 10 | Proceso  | Aprendizaje en calidad de la tortilla |  Elaboración y venta de la tortilla | Conocimiento en preparación, amabilidad y buena expresión.  | Preparación, repartición y venta de la tortilla  |
| 11 | Proceso  | Aprendizaje en calidad de la tortilla  |  Elaboración y venta de la tortilla  | Conocimiento en preparación, amabilidad y buena expresión.  | Preparación, repartición y venta de la tortilla  |
| 12 | Proceso  |  Aprendizaje en calidad de la tortilla |   Elaboración y venta de la tortilla | Conocimiento en preparación, amabilidad y buena expresión.  | Preparación, repartición y venta de la tortilla  |

1. **Acreditación de los conocimientos y habilidades laborales obtenidas por la persona becaria a lo largo de la capacitación en el trabajo.**
* Marca con una X la o las forma(s) en la(s) que el Centro de Trabajo se ocupará de acreditar los conocimientos y las habilidades obtenidas por la persona becaria durante su estancia en el Centro:
* Método de acreditación obligatorio
* X -Método de acreditación adicional