



FOCITEG

Formación Científica y
Tecnológica de Guanajuato

CONVOCATORIA PARA LA ELABORACIÓN DE MANUALES DE PRÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES

Formación Científica y Tecnológica de Guanajuato A.C. convoca a: docentes que hayan impartido módulos profesionales de las siguientes carreras:

- Producción Industrial de Alimentos
 - Producción Industrial
 - Electromecánica

Objetivo:

Elaborar manuales de práctica en los formatos indicados, con el fin de mejorar la calidad de la enseñanza y el aprendizaje práctico de estudiantes de Nivel Medio Superior.

Requisitos:

1. Experiencia Docente:
 - a. Haber impartido durante los últimos dos años, alguno de los módulos profesionales de las carreras de Producción Industrial de Alimentos, Producción Industrial o Electromecánica. Presentar documentación comprobatoria.
2. Disponibilidad de Horario:
 - a. Poseer al menos 1 hora semanal para la celebración de reuniones de seguimiento para la atención del proyecto. Las reuniones se celebrarán en horario por definir de lunes a viernes entre las 9:00 y las 15:00 hrs.
3. Experiencia en elaboración de material didáctico:
 - a. Generar manuales de práctica siguiendo los formatos establecidos para el proyecto.
 - b. Asegurar que el contenido sea actualizado y relevante para el mercado laboral actual.
 - c. Conocimiento de las capacidades técnicas de talleres y laboratorios propios de las carreras convocadas.

Proceso de Participación:

- **Inscripción:**
 - Las y los interesados deberán registrarse en el formulario: <https://bit.ly/3MUXTLL> con fecha límite el lunes 30 de septiembre de 2024, cierre de registro a las 23:59 horas. Por ningún motivo habrá prórroga en el registro.
 - Deberán adjuntar en el formulario:

- i. Carta de exposición de motivos para la participación considerando (en formato PDF).
 - ii. CV o reseña profesional(en formato PDF).
 - iii. Título(en formato PDF).
 - iv. Cédula(en formato PDF).
- **Revisión y selección de las y los participantes:**
 - Se revisará los registros de las y los docentes participantes con base en su experiencia descrita en CV o reseña profesional, carta de exposición de motivos y títulos y cédulas presentados.
 - Se notificará el día 01 de octubre al correo electrónico registrado de las y los seleccionados para el inicio de sus actividades.
 - **Elaboración de Manuales:**
 - Los docentes seleccionados tendrán un periodo de 8 semanas, a partir del lunes 7 de octubre y hasta el viernes 29 de noviembre para elaborar y presentar sus manuales de práctica.
 - Se establecerá un cronograma de actividades con el establecimiento de fechas de entrega de avances.
 - La entrega final de manuales de práctica será el viernes 29 de noviembre de 2024.
 - **Evaluación y Retroalimentación:**
 - Los manuales serán evaluados por un comité académico y se proporcionará retroalimentación para ajustes necesarios, considerando la atención dentro del período para su realización.
 - **Publicación:**
 - Una vez aprobados en la revisión por parte del comité académico, se otorgará la carta de aprobación del manual y se dará inicio al proceso administrativo del pago.
 - **Beneficios:**
 - *Estímulo económico:* Se otorgará un apoyo económico por \$6,000 pesos por el desarrollo de cada Módulo a los docentes participantes por su contribución al desarrollo académico.
 - *Desarrollo Profesional:* Oportunidad de actualizar y profundizar conocimientos en su área de especialidad.
 - *Impacto:* Contribuir al fortalecimiento de la calidad educativa de estudiantes de Nivel Medio Superior.

Para más información, por favor comuníquese al correo fociteg1@gmail.com

CONVOCATORIA PARA LA ELABORACIÓN DE MANUALES DE PRÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES

ANEXO 1: Módulos profesionales a desarrollar

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS:

- Módulo I- Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso
- Módulo II- Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad
- Módulo III- Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad
- Módulo IV- Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad
- Módulo V- Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL:

- Módulo I- Verifica la seguridad e higiene en el ámbito laboral
- Módulo II- Auxilia en la mejora de procesos productivos
- Módulo III- Controla inventarios de producción industrial
- Módulo IV- Inspecciona la calidad en la producción industrial
- Módulo V- Elabora proyectos de producción industrial

ELECTROMECAÁNICA:

- Módulo I – Instala y mantiene instalaciones eléctricas y máquinas eléctricas rotativas
- Módulo II – Fabrica piezas mecánicas y estructuras metálicas para el mantenimiento de equipos y mecanismos de transmisión
- Módulo III– Instala y programa equipos de control eléctricos y electrónicos
- Módulo IV– Manufactura piezas mecánicas en máquinas CNC
- Módulo V – Mantiene equipos neumáticos, hidráulicos y de refrigeración