



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

CARTA DESCRIPTIVA

Nombre del curso:	INNOVANDO EN LA COCINA TRADICIONAL	Horario:	10:00-16:00
Municipio sede:	Doctor Mora	Duración:	6 horas
Nombre del instructor:	Lilly Rueda García	Duración de cada sesión	1 de 6 horas
Objetivo:	Al término del curso el participante reconocerá que lograr la competitividad es el objetivo de todo negocio, iniciando con el ofrecimiento de un producto basado en la experiencia y sea ambientalmente responsable para lograr esa rentabilidad.		
Perfil del participante:	Cocineras tradicionales		
Conocimientos y habilidades para ingresar al curso:	Preparación de cocina tradicional		

CONTENIDO TEMÁTICO	OBJETIVO PARTICULAR / ESPECIFICOS	Actividades		TÉCNICAS INSTRUCCIONALES	TÉCNICAS GRUPALES	EVALUACION	Requerimientos materiales y equipo	Fecha de la sesión	Tiempo
		Instructor	Participante						
Presentación de participantes	Al término del tema los PP reconocerán el objetivo, contenido y lineamientos generales del curso a fin de crear un clima de confianza e integración del grupo.	El I dará la bienvenida al grupo, se presentará usando su nombre y la empresa a la que pertenece, mencionará el nombre y objetivo del curso, metodología y lineamientos con ayuda de las diapositivas.	El I dará la bienvenida al grupo, se presentará usando su nombre y la empresa a la que pertenece, mencionará el nombre y objetivo del curso, metodología y lineamientos con ayuda de las diapositivas.	Expositiva			Diapositivas en Power Point, laptop, proyector, señalador, pantalla o pared blanca, etiquetas, marcadores.		15'



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

CONTENIDO TEMÁTICO	OBJETIVO PARTICULAR / ESPECIFICOS	Actividades		TÉCNICAS INSTRUCCIONALES	TÉCNICAS GRUPALES	EVALUACION	Requerimientos materiales y equipo	Fecha de la sesión	Tiempo
		Instructor	Participante						
Revisión y ajuste de las expectativas	Al término de la actividad los PP identificarán con cuál tema del taller se alinean sus expectativas a fin de satisfacerlas.	El I explica con qué temas del curso se cumplirá cada una de ellas, aclarando que sólo se tratarán los temas del contenido temático.	Los PP expresan las expectativas que tienen sobre el curso.		Lluvia de ideas				05'
Rompiendo el hielo	Al término de la actividad el I integrará al grupo a fin de crear sinergia para el logro de los objetivos de aprendizaje.	El I indicará la actividad en la que cada PP mostrará su nombre y característica personal.	El PP dará a conocer su nombre y características personales.	Expositiva	Participativa				15'
1.- SOY COCINERA TRADICIONAL ¿Y AHORA?.	Al término del tema los PP reconocerán las categorías y definiciones que se manejan para la cocina tradicional para homologar conceptos.	El I expondrá a través de láminas de power point las categorías y definiciones que se manejan para la cocina tradicional para homologar conceptos.	Los PP reflexionarán y conocerán las categorías y definiciones que se manejan para la cocina tradicional para homologar conceptos.	Expositiva	Lluvia de ideas Participativa Diálogo - Discusión		Diapositivas en Power Point, laptop, proyector, pantalla o pared blanca.		60'
2.- SABOREANDO UNA EXPERIENCIA	Al término del tema los PP conocerán que a través de los alimentos deberán ofrecer una experiencia para ser memorable en el cliente.	El I expondrá a través de láminas de power point que a través de los alimentos deberán ofrecer una experiencia para ser memorable en el cliente	Los PP reflexionarán y conocerán que a través de los alimentos deberán ofrecer una experiencia para ser memorable en el cliente	Expositiva	Lluvia de ideas Participativa		Diapositivas en Power Point, laptop, proyector, pantalla o pared blanca.		60'



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

CONTENIDO TEMÁTICO	OBJETIVO PARTICULAR / ESPECIFICOS	Actividades		TÉCNICAS INSTRUCCIONALES	TÉCNICAS GRUPALES	EVALUACION	Requerimientos materiales y equipo	Fecha de la sesión	Tiempo
		Instructor	Participante						
3.- EL PRECIO DE VENTA	Al término del tema los PP reconocerán que el determinar el precio justo es necesario para lograr rentabilidad del negocio.	El I expondrá a través de láminas de power point los aspectos a considerar para proyectar y determinar el precio de sus servicios.	Los PP reflexionarán y conocerán los aspectos a considerar para proyectar y determinar el precio de sus platillos.	Expositiva	Lluvia de ideas Participativa Diálogo - Discusión				60'
4.- PARTICIPACIÓN EN FERIAS	Al término del tema los PP identificará los elementos que hay que considerar al planear su participación en la feria para lograr una presencia profesional y funcional.	El I expondrá a través de láminas de power point identificará los elementos que hay que considerar al planear su participación en la feria para lograr una presencia profesional y funcional.	Los PP identificará los elementos que hay que considerar al planear su participación en la feria para lograr una presencia profesional y funcional.	Expositiva	Lluvia de ideas Participativa		Diapositivas en Power Point, laptop, proyector, pantalla o pared blanca.		60'
Resumen general	Al término del curso, los participantes explicarán logros personales de aprendizaje, experiencias adquiridas en el curso y compromisos a cumplir después del curso a fin de aplicar el aprendizaje adquirido.	El I hace un resumen general haciendo énfasis de cada uno de los temas		Expositiva			Diapositivas del contenido del curso		05'
Conclusiones	Al término del curso, los participantes explicarán logros personales de aprendizaje, experiencias adquiridas en el curso y compromisos a cumplir después del curso a fin de aplicar el aprendizaje adquirido.	El I pide a los PP expresen libremente sus conclusiones sobre lo aprendido en el curso.	Los PP realizan sus conclusiones resaltando la importancia de aplicar las herramientas e información que les fue dada en el curso.	Lluvia de ideas					10'



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

CONTENIDO TEMÁTICO	OBJETIVO PARTICULAR / ESPECIFICOS	Actividades		TÉCNICAS INSTRUCCIONALES	TÉCNICAS GRUPALES	EVALUACION	Requerimientos materiales y equipo	Fecha de la sesión	Tiempo
		Instructor	Participante						
Revisión del cumplimiento de objetivos y expectativas		El I retoma las expectativas y pregunta en qué porcentaje se cumplieron.	Las PP contestan si se cumplieron las expectativas y objetivos del curso.	Interrogativa			Láminas con las expectativas y diapositivas con el objetivo general.		05'
			Los PP contestan de forma voluntaria a las preguntas	Interrogativa			Láminas con los acuerdos de participación.		05'
EVALUACIÓN FINAL	Contestarán la evaluación final de conocimientos y de satisfacción a fin de evaluar el logro de los objetivos de aprendizaje.	El I instruye sobre cómo contestar la evaluación y resuelve posible dudas.	Los PP contestan la evaluación escrita	Interrogativa		Interrogatorio /Documental cuestionario escrito	Cuestionario escrito		10'
EVALUACIÓN DE SATISFACCIÓN	Conocer el grado de satisfacción sobre el instructor, material y lugar de sesión.	El I aplica las evaluaciones de satisfacción	Los PP contestan la evaluación de satisfacción y lo entregan.			Interrogatorio /Cuestionarios de satisfacción	Cuestionario escrito		10'
Clausura o entrega de constancias	Reconocer y agradecer el esfuerzo de los participantes	El I felicita y agradece la participación y el funcionario de la Institución hace la clausura y en su caso hace entrega formal de reconocimientos del curso							10'