

## Evidencia 17.

**Indicador:** Porcentaje de elaboración de planeación didáctica.

Elaboración de la Planeación Didáctica Modelo correspondiente a los 40 submódulos del semestre 2022B de las 10 capacitaciones para el trabajo que opera el componente de Formación para el Trabajo Institucional, por parte de los Jefes de Materia de Zona y Estatales.

Campo del conocimiento	Formación para el trabajo			
Semestre en curso	2022-A			
CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO	SUBMÓDULOS	Número de docentes que imparten el submódulo	Número de docentes que entregaron planeación	% de docentes que entregaron planeación TOTAL
		<i>Totales</i>	#¡REF!	#¡REF!
Comunicación	Publicidad y propaganda	2	2	100%
	Diseño gráfico	2	2	100%
	Comunicación organizacional	2	2	100%
	Producción audiovisual	2	2	100%
		<b>Totales</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Contabilidad	Registro de mercancías	17	17	100%
	Contabilidad de costos	18	17	94%
	Desarrollo empresarial	19	19	100%
	Impuestos II	18	18	100%
		<b>Totales</b>	<b>19</b>	<b>18</b>
Dibujo arquitectónico y de construcción	Elementos básicos de topografía	7	7	100%
	Planos arquitectónicos	8	8	100%



	Materiales, mezclas y elementos de construcción	7	7	100%
	Proyecto arquitectónico integrador	7	7	100%
<b>Totales</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>
Enfermería	Nutrición básica aplicada	30	29	97%
	Crecimiento y desarrollo humano II	30	27	90%
	Anatomía y fisiología humana II	32	30	94%
	Fundamentos de enfermería II	31	30	97%
<b>Totales</b>		<b>39</b>	<b>35</b>	<b>90%</b>
Formación de emprendedores	Contabilidad básica	67	67	100%
	Mercadotecnia	68	68	100%
	Proyecto de negocio	66	66	100%
	Plan técnico	69	69	100%
<b>Totales</b>		<b>102</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>
Tecnologías de la Información y la Comunicación	Comunidades virtuales	62	60	97%
	Mantenimiento y redes de cómputo	63	62	98%
	Diseño digital	68	68	100%
	Páginas web	61	61	100%
<b>Totales</b>		<b>99</b>	<b>98</b>	<b>99%</b>
Turismo	Servicio de restaurante y bar	5	5	100%
	Recursos turísticos en tu estado y guiar recorridos en la región	3	3	100%
	Empresas turísticas	3	3	100%
	Desarrollo de eventos socioculturales y de negocios	4	4	100%
<b>Totales</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>
Laboratorista clínico	Operación de material y equipo de laboratorio clínico	7	7	100%
	Características y funcionamiento del cuerpo humano	7	6	86%
	Parasitología clínica	7	7	100%
	Micología clínica	7	7	100%
<b>Totales</b>		<b>16</b>	<b>15</b>	<b>94%</b>



Producción Agrícola	Fertilizantes	7	7	100%
	Entomología	7	7	100%
	Introducción a la fructicultura	7	6	86%
	Árboles frutales	7	6	86%
<b>Totales</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>
Procesamiento de hortalizas y frutas	Propiedades químicas de los alimentos	2	2	100%
	Técnicas postcosecha y métodos de conservación de hortalizas y frutas	2	2	100%
	Tipos de empaque para la conservación de hortalizas y frutas	2	2	100%
	Procesamiento de hortalizas y frutas	2	2	100%
<b>Totales</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Total de docentes que elaboraron su planeación didáctica: 290 de 297 = **97.64%**

En el componente Formación para el Trabajo, se realizó la planeación didáctica modelo de los 40 submódulos correspondientes al semestre 2023-A, mismas que serán de apoyo a docentes en la Jornada de Planeación Institucional.