

Institución: Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)

 Fecha: Abril - Junio 2021  
 trimestre: 1  
 correspondiente: 2do trimestre

Capacitación Programada	Área Requirente	Conocimientos/ Competencias a desarrollar o fortalecer	Capacitaciones Ejecutadas	Cantidad Participantes Género Femenino	Cantidad Participantes Género Masculino	Cantidad de Participante	Costo Estimado por Participante	Costo Total
Prevención del Uso Indebido de Alcohol y Otras Drogas en el Área Laboral	Depto. Desempeño y Capacitación	Sensibilizar al recurso humano de la institución sobre las causas y consecuencias del consumo de alcohol y otras drogas	Prevención del Uso Indebido de Alcohol y Otras Drogas en el Área Laboral	200	166	366	RD\$0.00	RD\$0.00
Manejador de Programas de Oficina e Internet	División de Recursos Humanos	Estarán en la capacidad de manejar las herramientas de cómputo, utilizar los motores de búsqueda de Internet, manejar de aplicaciones básicas de digitación computarizada.	Manejador de Programas de Oficina e Internet	3	1	4	RD\$0.00	RD\$0.00
Taller Elaboración de Pruebas Técnicas	Depto. Reclutamiento y Selección	Practicar cómo elaborar las pruebas técnicas, que servirán para evaluar en los procesos de Concursos Públicos del ISFODOSU.	Taller Elaboración de Pruebas Técnicas	4	1	5	RD\$0.00	RD\$0.00
Introducción a la Ofimática	Dir. Planificación y Desarrollo	Aprender a utilizar las herramientas de software para crear documentos, colaborar con otros usuarios y navegar en internet de forma segura.	Introducción a la Ofimática	6	1	7	RD\$0.00	RD\$0.00
Curso Tutor para la Formación en Ambiente Virtuales	Depto. Relaciones Laborales y Seguridad Laboral	*Interacción extra personal con los compañeros/as y tutoras. *Interacción con la tecnología y comandos de un determinado software. *Atender a las consultas de quienes espontáneamente la solicitan. *Identificar la dificultad de aprendizaje. *Proporcionar ayudas específicas. *Comparar las síntesis interpretativas con el proceso individual y/o grupal.	Curso Tutor para la Formación en Ambiente Virtuales	1	0	1	RD\$0.00	RD\$0.00
Curso Inducción a la Administración Pública, Ética, Deberes y Derechos del Servidor Público	Depto. Relaciones Laborales y Seguridad Laboral	* Nociones sobre organización del Estado *Conceptos generales Administración pública Servidor público o funcionario Entidades, entes, órganos y organismos del Estado Entidades autónomas, centralizadas y descentralizadas *Que es el Estado, el gobierno y el sector público *Órganos rectores de la administración pública	Curso Inducción a la Administración Pública, Ética, Deberes y Derechos del Servidor Público	1	0	1	RD\$0.00	RD\$0.00

Inducción a la Administración Pública (nivel 1)	Depto. Desempeño y Capacitación	* Nociones sobre organización del Estado *Conceptos generales Administración pública Servidor público o funcionario Entidades, entes, órganos y organismos del Estado Entidades autónomas, centralizadas y descentralizadas *Que es el Estado, el gobierno y el sector público *Órganos rectores de la administración pública	Inducción a la Administración Pública (nivel 1)	11	9	20	RD\$0.00	RD\$0.00
Redacción de Informes Técnicos	Dir. Recursos Humanos	Desarrollar capacidades para elaborar eficazmente informes relacionados al área profesional. ... Desarrollar un estilo de redacción que le permita expresarse en forma clara y precisa, de acuerdo al tipo de información a procesar.	Redacción de Informes Técnicos	16	1	17	RD\$0.00	RD\$0.00
Repostería	División de Recursos Humanos	Técnicas en elaboración de masas para bizcochos, galletas, lustres. Técnicas en decoración con diferentes boquillas y rellenos.	Repostería	4	7	11	RD\$0.00	RD\$0.00
Higiene y Manipulación de Alimentos	Div. Servicios Generales	Asumir una postura diferente ante el alimento que adquiere Utilizar herramientas eficaces para detectar situaciones en alimentos que atenten contra la salud Determinar cómo afectan los microorganismos a los alimentos Evitar enfermedades alimentarias Hacer uso de los implementos adecuados para la manipulación de los alimentos Identificar posibles riesgos por falta de higiene en la manipulación de los alimentos	Higiene y Manipulación de Alimentos	8	2	10	RD\$0.00	RD\$0.00
Atención al Ciudadano y Calidad en el Servicio	Div. Servicios Generales	Practique hábito de cortesía, cumpla con lo que promete, escuche con atención e interés lo que el cliente pide, hágase cargo, ayude al cliente a resolver su problema, hable de forma positiva, evite el No, y espere lo mejor de los demás, escuche, pregunte y confirme al cliente, actúe de forma profesional, haga algo adicional por el cliente, siga los estándares de servicio al cliente en el teléfono.	Atención al Ciudadano y Calidad en el Servicio	14	11	25	RD\$0.00	RD\$0.00

Manejo de Relaciones Interpersonales	Div. Servicios Generales	Trabajar en equipo, tener iniciativa, saber tomar decisiones, capacidad de aprendizaje, flexibilidad y adaptación al cambio, comunicación de forma efectiva y responsabilidad.	Manejo de Relaciones Interpersonales	14	8	22	RD\$0.00	RD\$0.00
--------------------------------------	--------------------------	--	--------------------------------------	----	---	----	----------	----------

Responsable Dpto. de  
Recursos Humanos  
Firma y sello



**TOTAL RD\$0.00**