

Informe de Comisión

Área: Dirección de Proyectos Productivos

Servidor público o funcionario público: Francisco Javier González Mendoza

Fecha de entrega del informe: 28 de octubre del 2018

Lugar y fecha de la Comisión: En el plantel del Telebachillerato de El Ocotal, San Gregorio y Santa Úrsula del municipio de Huehuetla Hgo los días 26 al 28 de octubre del 2018

Asunto de la comisión: Dar seguimiento a la capacitación para emprender Proyectos Productivos

Actividades realizadas: Elaboración de mermelada de Guayaba ,de Jitomate de naranja y Salsa Cátup, de manera artesanal

Clase teórica

- Normas de higiene personal
- BPM (Técnica de lavado de manos)
- Tipo de de contaminación en los alimentos
- factores que propician el Crecimiento microbiano
- crecimiento microbiano
- Examen organoléptico

Resultados obtenidos: Los alumnos dominaron la técnica de elaboración de distintos alimentos de manera artesanal.

Contribuciones a la Institución y Conclusiones: Se les capacito con respecto a las Buenas prácticas de Manufactura encaminadas a la elaboración de Alimentos así como la función del microorganismo Con la finalidad de elaborar diferentes productos alimenticios mediante un esquema de inocuidad alimentaria, con el fin de que implementen un proyecto productivo que les permita generar el espíritu emprendedor y que a la ves detone fuentes

T E N T A M E N T E

Francisco Javier González Mendoza

Encargado de departamento de Proyectos Productivo

