





Informe de Comisión

Área: Dirección de Proyectos Productivos

Servidor público o funcionario público: Jesús Hernández Nahle

Fecha de entrega del informe: 05 de diciembre del 2019.

Lugar y fecha de la Comisión: Planteles visitados: Coamontax y San Francisco del Municipio de Huazalingo, Hgo. Del 02 al 04 de diciembre

<u>Asunto de la comisión</u>: Realizar Prácticas de capacitación para el trabajo a los alumnos de los Telebachillerato Comunitarios del Estado de Hgo.

Actividades realizadas: Se Impartió clase teórica sobre 1- Tipos de contaminación en la elaboración de alimentos. 2-Enfermedades trasmitidas por bacterias. 3- Contaminación y microorganismos. 4-Crecimiento microbiano. 5-Temperaturas. 6- Las Buenas prácticas de manufactura y su objetivo. 7-La Inocuidad. 8- En que consiste un examen organoléptico.9-Técnica de lavado de manos. Realizando prácticas de elaboración de productos alimenticios, conjuntamente con el alumnado de cada Plantel, en apoyo a sus Proyectos Productivos. Como. Longaniza de cerdo, mermeladas de frutas de la región, crema pastelera, cajeta y palanqueta de cacahuate

Resultados obtenidos: Los alumnos dominaron las técnicas industriales a pequeña escala bajo un esquema de calidad e inocuidad alimentaria de manera Artesanal para el autoconsumo y comercialización.

Contribuciones a la Institución y Conclusiones: Se cumplió satisfactoriamente con el objetivo de fortalecer el aprendizaje mediante capacitaciones encaminadas al aprovechamiento de los recursos naturales y la actividad económica de cada comunidad, así como inducirlos para la creación de pequeñas empresas con innovación y calidad. Donde se localizan los Planteles del Telebachillerato comunitario del Edo de Hgo.







Se anexa evidencia fotográfica:







