





Informe de Comisión

Área: Dirección de Proyectos Productivos

Servidor público o funcionario público: Jesús Hernández Nahle

Fecha de entrega del informe: 25 de noviembre del 2019.

<u>Lugar y fecha de la Comisión</u>: Planteles visitados: San Rafael y el coyol del Municipio de Chapuluacan Hgo. Respectivamente. Del día 21 al 22 de noviembre del 2019

<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, palanquetas de cacahuate y chiles en escabeche.

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.



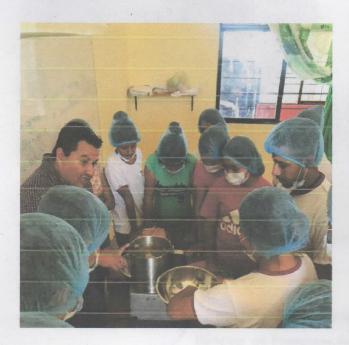




Se anexa evidencia fotográfica:







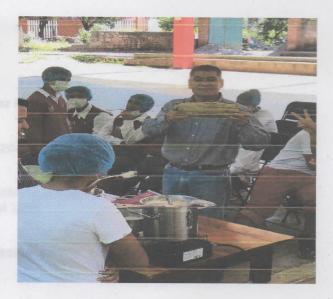
















ATENTAMENTE

Jesús Hernández Nahle

Director de Proyectos Productivos