

# Universidad Tecnológica de El Salvador



**Mes: Abril**

<b>Línea de Conocimiento</b>	<b>Actividad</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Comunidad o grupo objetivo de la actividad</b>	<b>No de Beneficiados</b>	<b>Beneficios de la actividad</b>
Tecnología	Reunión sobre avance hasta fecha y acciones a tomar.	Preparar Propuesta de Jornadas de Capacitación sobre BPM	Estudiantes de Ingeniería de la calidad	5 estudiantes	Lograr que las actividades programadas por los estudiantes finalicen sensibilizando a los dueños y empleados de los comedores con local fijo.

**Adjuntar evidencias fotográficas o visuales de actividades**

## Minuta de trabajo

Objetivos de la Reunión y/o Agenda	<b>Preparar plan de acción para las capacitaciones de BPM</b>		Fecha	Hora	Lugar
			10/abril/2013	5:00 pm	Laboratorio de Tecnología Móvil
<b>Asistentes</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Juan José Rodas Cortez                      2236172006</li> <li>- Ana Mercedes Martí Cerritos                2254902000</li> <li>- Ronald Eliseo Amaya Gómez                2224632002</li> <li>- Ulises Antonio Rodríguez Segura        2232612008</li> <li>- Ana Beatriz Palacios Ponce                2205282010</li> <li>- Ing. Augusto A. Villalta</li> </ul>					
Tema	Acuerdos y/o Comentarios	Responsable	Fecha de Cierre	Fotografía	
<b>Preparar plan de acción para las capacitaciones de BPM</b>	<p>Se expreso la importancia que tiene la proyección social, sobretodo esta que hemos comenzado a emprender con los negocios de comida, donde la importancia de la calidad para el cliente es primordial desde el punto de vista de inocuidad, o sea la preparación de las comidas con normas higiénicas.</p> <p>El punto importante de la reunión es la preparación de los planes de acciones precisos para sensibilizar en capacitaciones a los dueños y empleados de estos lugares.</p> <p>En consecuencia, se concluyó en que los miembros prepararan los planes de acciones para generar actividades, acciones y medios de verificación encaminadas a la capacitación</p>	<b>Estudiantes</b>	<b>No hubo</b>		

Plan de acción 01-2013				Marzo					abril				mayo				junio			
				1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Actividad	Acciones a Realizar	Medio de Verificación																		
Reunión General de Proyección Social		Memoria de reunión		02-mar-13																
Elección de la muestra a capacitar (Visita a comedores)		Informe de visitas, fotografías			15-mar-13	23-mar-13														
Reunión con Ing. Villalta para Preparar Propuesta de Jornadas de Capacitación sobre BPM	Preparar el plan de acción	fotografías								10-abr-13										
Reunión de grupo para tomar acuerdos y definir propuesta de capacitación										13-abr-13										
Presentación de Propuesta a ing. Villalta		Documento Propuesta de capacitación								17-abr-13										
Generar material de apoyo y papelería																				
Desarrollar logística de capacitación	asignar aula, fecha y hora																			
visita a comedores para entregar invitación y afiche de BPM	Entrega de invitaciones y afiches																			
Desarrollo de Capacitación	jornada 1, 2																			
Presentación de informe final																				

VACACIONES DE SEMANA SANTA

### Mes: Junio

Línea de Conocimiento	Actividad	Objetivo	Lugar	Fecha	Comunidad o grupo objetivo de la actividad	No de Beneficiados	Beneficios de la actividad	Inversión realizada
Tecnología	Entrega de diplomas de participación y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Servicio al Cliente.	Entregar el diplomas de participación y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Servicio al Cliente.	Salón de Usos Múltiples de la FICA, Segunda planta del Edificio Benito Juárez.	4 de junio de 2013	Los dueños y empleados de los comedores del entorno de la Utec.	16	1. Los dueños y empleados, fueron capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos y en el Servicio al Cliente. Observándose sensibilización en este tipo de capacitación. Además, solicitando otro tipo de capacitación en áreas de administración en operaciones de servicio, administración de inventarios, entre otras que pudieran serle útil a su organización. El número de participantes	\$ 0.00

							<p>fueron dieciséis, entre dueños y empleados.</p> <p>2. La oportunidad de seguir realizando la extensión social con este sector, llegando obtener resultados de alianzas de ganar-ganar, generando productividad, calles con festivales gastronómicos los fines de semana, cultura de calidad e inocuidad de los alimentos.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Adjuntar evidencias fotográficas o visuales de actividades**

Evidencias del acto de entrega de diplomas y del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos y de Servicio al Cliente, en el Salón de Usos Múltiples de la FICA, el 4 de junio de 2013 y de 2:00 a 3:00 pm.

Lista de asistencia

Programa de Proyección social

**Universidad Tecnológica  
de El Salvador**



Capacitación: "Capacitación de Buenas Prácticas de manufactura de los alimentos para el personal de los comedores con local fijo de los alrededores de la UTEC"

Asistencia 4 de junio de 2013

No	Nombre	Lugar de trabajo	e-mail	Teléfono	Firma
1.	Carlos Edoardo Surra	EDIMAR	pyinhaner@hotmail.com	22814650	
2.	Leydy Janileth Paeza	EDIMAR	leydypaeza@hotmail.com	22814650	
3.	Dinora cristóbal jimenez	EXCLUSIVA	dinora.ansibaljimenez@gmail.com		
4.	Jacob Benjamín Fuentes	EL FARCO		21308016	
5.	Ana Carolina Hernández	Ramirez		74583641	
6.	Reina de los Angeles Ayala	Delizie		7051-6450	
7.	Reyna Cecilia López flores	Dilzie	Cecylopez84@hotmail.com	7302-8904	
8.	Maria Dolores Escobar			77297717	
9.					
10.					
11.					
12.					

## Fotografías



**El Ingeniero Francisco Armando Zepeda en el discurso del acto de entrega de diplomas.**

**Participantes de los comedores del entorno de la Utec**





**Autoridades, docentes, estudiantes y, participantes que recibieron el diplomas y Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Servicio al Cliente.**



**Participante de la cafetería “La Exclusiva” que recibió su diploma de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura**