

Reporte de Actividades Informe final

Datos Generales:

Curso o Taller:	Embutidos y conservas
Instructor:	Gloria Castro Meza.
Lugar:	Colonia: La blanca.
Fecha:	16 de Enero al día 8 de febrero del 2017

Análisis de los aspectos del curso:

Proceso de capacitación y del Grupo	Mejores prácticas
Presentación de la instructora, presentación del programa y proyecto a realizar; se realizó una dinámica para conocer al grupo, y conocer sus expectativas. Se contó con el interés de cada participante.	En el transcurso de cada una de las sesiones; con la práctica, las alumnas desarrollaron conocimiento y habilidades; teniendo con ello un excelente manejo del equipo y de las materias primas.
Nivel de cumplimiento de los objetivos	Nivel de cumplimiento de las expectativas
En cada una de las sesiones se hizo una evaluación de objetivos dando un resultado de un 90%.	Se logró un cumplimiento de 90% de expectativas según la encuesta; y lo expresado de cada una de los beneficiarios.
Contingencias y/o desviaciones presentadas	Resumen de recomendaciones para mejorar el curso
Todas las sesiones se realizaron conforme al plan de trabajo y no tuvimos ninguna contingencia.	Ninguna.

Nombre y firma del instructor