

Ciudad de México a 21 de Julio del 2021.

LXE-001 MEXEHEDG 21

**Resumen de resultados del curso JII parte III para usuarios.
Virtual con instructores en vivo
8 y 9 de Julio 2021.**

Expectativas de los asistentes

"La motivación para asistir es porque dentro del monitoreo ambiental y las autoinspecciones del sistema HACCP, llegamos a solicitar a las áreas de ingeniería y mantenimiento mejoras en los diseños de equipos e instalaciones. Desde éste enfoque nos interesa conocer las recomendaciones de EHEDG y alinearnos a ellas para que las solicitudes que realizamos sean con el mejor enfoque y sustento posible"

"Mi expectativa es: reforzar los conocimientos y descubrir técnicas, operaciones y tecnologías que desconocemos o innovadoras para la implementación en nuestra industria. Muchas gracias."

"Reforzar y Relacionar la información de diseño higiénico con el cumplimiento SQF y demás GFSI"

"Reforzar los documentos 8, 44 y 45 EHEDG"

"Comprender el sistema de gestión de peligro y riesgo y aplicarlo en planta"

"Aprender y fortalecer en estos conocimientos para poner un granito de arena en planta para la cultura e inocuidad de los alimentos"

*"Podrían reforzar el tema donde o como reforzar la **cultura de inocuidad** en relación a diseño higiénico y procesos de limpieza y sanidad, ya que esto es lo nuevo de cambios a nivel mundial y en SQF"*

"Encontrar empatías entre los requerimientos de SQF y los del Apartado III de diseño higiénico de instalaciones y equipo. Y por supuesto, seguir colaborando para promover la implementación de estos estándares por la industria alimentaria."

Empresas que asistieron al curso

Alimentos Kowi S.A. de C.V.
Avomex International S.A. de C.V.
Backaldrin Americas
Bebidas Mundiales, S de R.L. de C.V.
Campo Mar - Herdez S.A. de C.V.
Empacadora Silva S.A. de C.V.
Frigorizados La Huerta
Fritos Totis S.A. de C.V.
Grupo LALA
Hérdez- Nutrisa
Jugos del Valle - Santa Clara
Procesadora Tanok S. de R.L. de C.V.
MEXIFRUTAS S.A. de C.V.
Productos Alimenticios La Morena de Huamantla S.A. de C.V.
QUALTIA Alimentos
SIGMA Alimentos
Nestlé Waters
Tulip Aromatics de México S.A. de C.V.
Valle Redondo S.A. de C.V.
Viveres y Carnicos S.A. de C.V.

Instituciones que participaron en el curso

IFS Latinoamerica
Instituto SQF
Cluster Agroalimentario Monterrey N.L.
Comité Estudiantil SOMEICCA del Instituto Tecnológico Superior de Atlixco.

Empresas del Comité Mexicano de EHEDG que participaron en la Organización y patrocinio del evento





**Tablas de resultados de evaluación al curso
(24 participantes)**

PROMEDIO DEL CURSO: 9.43

A	Contenido del Curso	Promedio
1	Explicación del objetivo del curso	9.38
2	Relación entre los temas y el objetivo	9.25
3	Utilidad de los temas tratados en tu trabajo	9.60
4	Cumplimiento de los objetivos	9.42
<u>Contenido del Curso</u>		9.41

B	Instructor	Promedio
1	Conocimiento de los temas	9.58
2	Habilidad para comunicarse claramente	9.58
3	Grado en que favoreció la participación	9.67
4	Grado en que logró la integración del grupo	9.58
5	Manejo de ejercicios y dinámicas	9.50
6	Apertura y respeto hacia el grupo	9.83
7	Grado de motivación e interés que logró en el grupo	9.62
9	Puntualidad en el comienzo de las sesiones	9.25
10	Uso de apoyos didácticos	9.04
11	Uso de Ejemplos para explicar o aclarar temas	9.50
<u>Instructor</u>		9.52

C	Apoyos didácticos	Promedio
1	Calidad y utilidad de los apoyos auditivos y visuales	9.21
2	El material escrito es entendible y está bien presentado	9.42
3	Utilidad del material para consulta posterior	9.12
4	El momento en que se te entregó el material fue oportuno	9.58
5	Utilidad de los juegos y ejercicios realizados.	9.42
<u>Apoyos didácticos</u>		9.35

COMENTARIOS AL CURSO

Contenido del Curso

- Faltaría agregarle más ejemplos.
- Muy bueno, el escuchar las experiencias.
- Excelente curso, muy clara la información, el material muy completo, de gran ayuda.
- Me gusta mucho el enfoque de la experiencia de los instructores y hacerlo con diferentes giros de la empresa en alimentos es muy enriquecedor.
- Me pareció super interesante.
- Me encantaría volver a tomar más cursos así.
- Todo excelente. Quizá en las presentaciones me hubiera gustado ver fotos de los ejemplos cuando se explicó el tema de geometrías para los que somos nuevos en el tema, pero en general todo muy bien.
- Me gustó mucho el enfoque práctico, no había tomado un curso similar; recomendado al 100%.
- Me gustó, solo que las diapositivas estaban plagadas de letras.
- Muy buena información.
- Un curso bastante interesante que ayudó a reforzar temas.

Instructores

- Excelente presentación y conocimiento.
- Muy amables en el compartir la experiencia.
- Mucha experiencia en el tema, muy amables.
- Temas de conectividad, durante el curso.
- Domina muy bien el tema.
- Muchas felicidades un excelente trabajo.
- Excelente fuente de conocimientos.
- Excelente explicación. Muy buenas atenciones, integraron muy bien a la plática a los que tuvimos detalles con el audiovisual y nos comunicamos por Chat.
- De muy amplia experiencia y conocimiento en el tema.

- Buena ponencia y explicación.
- Excelente dominio del tema.
- Cuenta con un conocimiento muy amplio.
- Muy buenos casos, se nota la experiencia laboral del instructor.

Apoyos didácticos

- De aplicación muy práctica, sencillos, factibilidad de replicar los formatos de los ejercicios.
- Me gustó el juego de Kahoot, los videos estuvieron bien por la intención pero se veía entrecortado y los subtítulos no se podían leer completos.
- Excelente material.
- Sería interesante que nos apoyaran con la grabación en caso que se pueda.
- Excelente información, muy útil.
- Los conservaré para futuras referencias.
- En general buenos, de gran ayuda.
- Muy utiles durante el curso.
- Entendibles.

Comentarios generales

- Estuvo excelente.
- Agradecida por la invitación . Tema muy relevante dentro de la industria.
- Felicidades!
- Muchas felicidades por el curso fue muy bueno, sería de mucho apoyo a la industria que estos cursos sigan dándose ya que lejos de indicar que se requiere brinda las herramientas para definir como.
- En general muy enriquecedor el curso, el enfoque desde el proceso de compras con las especificaciones y llevarlo a cabo hasta los procedimientos de limpieza y mantenimiento son redituables para aplicar en las áreas de operación para cumplimiento a los requisitos de nuestros clientes y legislación vigente.
- Me interesaría recibir invitación a otros cursos del mismo tema.
- Excelente fuente de conocimientos.

- *Este tipo de curso fue de una gran perspectiva para adquirir y reforzar los conocimientos en diseño higiénico en alimentos. Felicitaciones a los instructores y encargados de impartir dicho curso.*
- *Tuve problemas al final del curso por problemas técnicos en mi red. Pero viendo nuevamente el video del curso todo me parece excelente y de mucha utilidad, es bueno contar con éste tipo de apoyos y conocimiento para aplicarlo en nuestra industria.*
- *Excelente curso. Estaré muy interesada en seguirme desarrollando con ustedes en temas de DH.*
- *Excelente capacitación y muy importante para intercambio de experiencias y conocimiento.*
- *Excelente tema y retroalimentación de los conceptos y proyección de diseño higiénico de los estándares alimentarios... instructores a la vanguardia.*
- *Trabaje en turno de noche por lo que pensé que sería difícil tomarlo, pero afortunadamente si lo hice y estoy muy agradecido de que se me haya invitado.*
- *Las diapositivas con demasiadas letras, los colores no eran los mejores, la combinación de rojos azules, al menos en lo particular cansaban mi vista.*
- *Excelente información, se debe considerar invitar mucha gente con experiencia y sin experiencia para tener un mayor alcance y se cubran muchas dudas de diferentes perspectivas.*
- *Excelente contenido.*
- *Considero éste tipo de talleres son importantes para reforzar y mejorar internamente en nuestros trabajos algunos puntos, esperop existan más cursos de éste tipo.*
- *Gracias por la invitación!*

Elaborado por:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Comité Mexicano EHEDG- LEFIX.