OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as "developed", "industrialized" and "developing" are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION
Vienna International Centre, P.O. Box 300, 1400 Vienna, Austria
Tel: (+43-1) 26026-0 · www.unido.org · unido@unido.org

22737

Food Safety Training and Audit Activities for the Catering Sector in Cuba: Final Report

"An Integrated Programme to Support the National Strategy on Industrial Competitiveness In Cuba"

Project No:	UC/CUB/01/057
Contract No:	2001/293
Authors of Report:	Jane Dummer and Eva Sanz-Sole Guelph Food Technology Centre
Provider of Program Delivery:	Eva Sanz-Sole International Quality Systems Coordinator
Organization:	Guelph Food Technology Centre 88 McGilvray Street Guelph, Ontario N1G 2W1 Canada
Date of Project:	October 22-28, 2001
Project Report Completed by:	November 30, 2001

TABLE OF CONTENTS

		Page
1.	Synopsis of Abstract	1
2.	Introduction	1
3.	Body	1 – 6
	A. Pre-Visit Preparation	1 – 2
	B. ServSafe and Train-the-Trainer Session	2 – 3
	C. Industry Audits	3 – 6
4.	Terminal Section	6

Appendix
ServSafe Course & Train The Trainer Course Summary
ServSafe Agenda
Train-the-Trainer Agenda
Participant Sign-in page (Oct 22 & Oct 23)
Participant Evaluations
Course Evaluation & Examination Results Summary
Audit Activities Summary
GOP Audit Report

1. Synopsis of Abstract

During the week of October 22 to 28, 2001, representatives from Cuban's Food Service sector and the Government attended ServSafe, Train-the-Trainer, and Audits of Cuban Food Service Establishments. Eva Sanz-Sole, International Quality Systems Coordinator with the Guelph Food Technology Centre, provided the food safety related training and auditing activities in Spanish. The ServSafe and Train-the-Trainer sessions were provided in-class and included an examination of the ServSafe materials. The audits were conducted at four locations in the Havana region. The audits became a session where participants reviewed and inspected concepts covered during the course training. Depending on the level of readiness for a full systems audit, time at each location consisted of a review of the establishment's activities, a review of related documentation, and a discussion of next steps towards implementing a documented food safety program. It was a successful event. Additional training in HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) and related auditing concepts would be the most logical step for this group to achieve and maintain a safe food environment in the catering area.

2. Introduction

The national counterpart, on the basis of the work plan defined for the rest of the year 2001 during the MINAL-CNICA/UNIDO-SES/AGR meeting held in Havana on June 14, 2001, underlined the importance of food safety activities, agreed to benefit from the support of UNIDO in food safety activities in the catering area. Therefore, UNIDO proposed the strengthen cooperation with the Guelph Food Technology Centre (GFTC) in this field, organizing a Joint UNIDO – GFTC Seminar and Auditing Activities in Cuba. This project supports the national strategy on industrial competitiveness in Cuba.

The purpose of the project was to review safe food-handling practices, certify industry and government representatives with the ServSafe program, train the participants to become facilitators, and review on-site catering and restaurant practices through systems audits. Participants present at the course were from the food service industry (Corporación CIMEX, Corporación CUBALSE, Cadena Hotelera HORIZONTES, IACC) and different branches of the Government.

This report reviews the training and auditing events provided during the week of October 22 to 28, 2001, the findings or results plus recommendations.

3. Body

A. *Pre-Visit Preparation*

The Guelph Food Technology Centre and UNIDO were responsible for a variety of planning, preparation and communication details prior to the program delivery in Cuba on October 22 to 27, 2001. Preparation included: arranging travel plans, arranging and acquiring a Work Visa, booking training rooms, audio/visual

equipment, selecting participants, ordering ServSafe manuals, and sending the manuals to the participants prior to training dates and arranging sites for audits. Communication for set-up and delivery prior to final program delivery was conducted in Spanish. Refer to Contract – Terms of Reference for full listing of preparation activities. Through electronic communication, both parties (GFTC and UNIDO) were able to complete the tasks necessary for delivery of the course. All travel arrangements, except for the Work Visa, went ahead as planned.

Recommendations:

In future, for ease of pick up and assurance of travel plans, it is recommended that the Visa be available for pick up at the Consulate in the departure country five (5) business days prior to departure date of consultant.

Training company/consultant should be aware and understand the issues around shipping materials to (and in) Cuba. For future courses, the ServSafe course books must be delivered to the participants at least seven (7) days prior to the date of the course.

B. *ServSafe and Train-the-Trainer Session* *(October 22-24, 2001)*

The *training session* focus was on the safe handling of food at food service establishments. The two-day ServSafe session covered general safe food-handling practices, such as Contamination, Food Allergies, Foodborne Illness, Purchasing and Receiving Safe Food, Keeping Food Safe in Storage, Protecting Food During Preparation, and Protecting Food During Service - topics of the ServSafe examination. The course used adult learning principles and a variation of teaching techniques, such as group discussions, videos, and review of multiple-choice questions to more effectively teach the material. The trainees were given an eighty (80) question, multiple-choice examination on day two of the session. The exams were mailed and graded by the National Restaurant Association (NRA) Education Foundation in Chicago, Illinois, USA. Out of the twenty-three (23) trainees, nineteen (19) trainees passed with a 75% or higher mark, four (4) trainees failed and seven (7) trainees acquired a 90% or higher mark, allowing them to become instructors of the ServSafe Certification Program. (Refer to Appendix for Participant Examination Results). After review of this report, Eva Sanz-Sole, GFTC, will send the exam results and certificates directly to Ms. Juana Vallin Plous in Cuba.

The *one-day Train-the-Trainer session* included a review of the ServSafe administration protocol, the ServSafe Trainers Tool Kit (left with client after the session), training techniques, and adult learning principles. This session involved preparation of a lesson plan and presentation of a food safety topic by the trainees. The trainees found this adult based training approach valuable and a beneficial tool to be used for their future training sessions.

Due to requests from participants (as GFTC is a 'Learner Focussed' training company), time was spent during the session to explain the basic principles of

auditing and to prepare the trainees for the on-site audits. Items covered included audit protocol, checklist review, difference between auditing and inspecting, and determining what makes a good auditor.

Overall, the trainees found the three (3) day event very beneficial and interesting. The mixture of government and industry trainees benefited from the class discussions because of the variation in points of view. Once the training was completed, the trainees used an oral feedback method to assess the outcomes of the training.

The oral group feedback was as follows:

Positive Aspects:
- preparation by trainer
- materials provided (i.e. ServSafe Manual)
- video and use of videos
- transition of thoughts/exchange of ideas
- interesting topic
- flexibility (empathy of trainer)
- location and audio/video
- breaks and lunch
- relationship between trainees

Negative Aspects:
- exam
- time (course too short for material being covered)
- not having received the ServSafe Manuals in advance

Interesting Aspects:
- topic/theme
- trainer's character (humour, jokes) and ability to adapt to learners' requests and culture.

The written individual evaluations of program are available (refer to Appendix Participant Evaluations). These written evaluations reflect the oral feedback.

Recommendations:

Due to the results and interest, continue the ServSafe food-handling training through more sessions conducted by GFTC or sessions conducted by Cuban certified trainers using the available training kit. This will achieve the goal of providing and maintaining safe food environments in the Cuban catering sector.

C. *Industry Audits* *(October 25 to 27, 2001)*

The industry audits were performed on-site with a small group of trainees. The class was divided and participants were assigned to at least one (1) of the four (4) audits. The industry visits gave the participants the ability to apply course knowledge by inspecting for safe food handling practices.

In terms of industry benefits, each establishment was audited depending on their level of readiness for a systems audit. A checklist was provided as a tool for the trainees (copy of GOP Audit Report appendix to guide the audit. At the end of the audit, a closing meeting discussion was conducted. The discussion included a review of safe food-handling findings from all auditors, and a review of systems approach to food safety from the lead auditor (Eva Sanz-Sole). A verbal report was discussed with the auditee and notes were taken by the auditee. The establishment was provided with guidance and tools/techniques on next steps to ensure improvement and implementation of a safe food-handling system (including documentation).

Locations visited included: Cadena Hotelera HORIZONTES, Corporación CIMEX, Café Jazz (IACC) and Corporación CUBALSE. Below is a summary of the activities and results from each audit:

1. **Cadena Hotelera HORIZONTES** – A resort kitchen (pizzeria and buffet/restaurant/ bar set up).

   Audit and Audit Findings:

   - Auditors preformed an on-site inspection, reviewed premises and activities.
   - No food safety system in place, no documentation available to audit.
   - Numerous practices required improvement for food safety handling standards. (ie. refrigerated food not stored in correct order, proper dishwashing procedures not followed, garbage stored in open bin outside of food preparation area).

   Closing Meeting:

   - Closing meeting discussion included the importance of food safety, a review of all non-conforming activities, an approach to setting up a documented program from head office and teaching the food handlers.
   - Notes were taken by Chefs and head office personnel.

2. **Corporación CIMEX** – (Take out food production unit)

   Audit and Audit Findings:

   - Auditors reviewed premises, activities, and some records.
   - Activities in plant were very good (good signage throughout the plant, personnel hygiene program, equipment maintenance).
   - The flow of food was the only major non-conformance – finished food was assembled and packed in shipping area that was open windowed and full of flies. The open doors to the rest of the production area resulted in higher than *needed*

level of flies throughout the plant. No hot water was available for hand washing at the time (installation in process).

-

Closing Meeting:

- Closing meeting discussion included a review of all the good practices, the importance of records and the need of procedures (which in this case is the logical next step to implementing a food safety system).
- Quality department representative reviewed discussion.

3. **Café Jazz (IACC)** – (Tourist restaurant/bar)

Audit and Audit Findings:

- Auditors reviewed the kitchen activities.
- Activities in kitchen were very good. Good unwritten program in place - proper storage, inventory control, cold prep areas. In terms of improvement, the hot-holding temperatures require monitoring, working utensils require regular cleaning program.

Closing Meeting:

- Closing meeting discussion included a review of all good practices with respect to the items on the GOP checklist, the importance of operator self-monitoring programs, and record keeping.
- Lead Chef attend closing meeting.

4. **Corporación CUBALSE** (airplane catering establishment)

Audit and Audit Findings:

- Audit began with a presentation by the Quality Department, reviewing company's activities and approach/steps taken to implement HACCP.
- Next, auditor and trainees reviewed flow of food, production activities, and on-line record taking.
- Safe food-handling program was well implemented. Set up, management of activities, good operational practices were of very high standard. Good knowledge of food safety and HACCP concepts.
- There were minor non-compliances that they were aware of and in the process of fixing – open window in washing room, condensation in certain preparation areas, and uncovered food in cooling refrigerator.

Closing Meeting:

- Closing meeting discussion included a review on the numerous good practices and suggestions.
- The auditor provided a lesson on HACCP development and implementation.
- Production and Quality Supervisors attended on-site review; Quality Department attended HACCP session.

Each on-site visit focused on a slightly different level of food safety system development and implemented. The level of readiness for a systems audit (level of a completely documented food safety program), and thus the focus, varied depending on the establishment's current situation and need. Nevertheless, each establishment benefited from the audit, in that they were exposed to a third person review. Also, each visit provided the opportunity to compare practices to other international food service industry standards. A discussion on steps to achieve safe food-handling practices was discussed.

Recommendations:

Some establishments require basic safe food-handling education program, ie. an in-house training program.

Some establishments are ready for documentation development. Consultation in effective and efficient procedure and record development for small and medium operations.

Cuban industry could benefit from a session on effective developing and implementing of a HACCP system.

GFTC to train advanced auditing techniques for Cuban industry employees to help achieve the goal of providing and maintaining a safe food environment in the catering sector.

4. Terminal Section

The project was completed according to the preconceived plan, contract and terms of reference (with some modification in the auditing activities, as per Section 2, Part c). The participants attended the three (3) day training session, which included the certification food-handling course (ServSafe) and Train The Trainer session, which included techniques in adult learning that can be transferred to others in their organizations. The Audit Activities, which included industry visits, were beneficial with immediate results for the establishments and a practical lesson for the trainees.

To achieve and maintain the goal of providing safe food environments for the Cuban Catering sector, the following steps should be implemented:

a) Ongoing ServSafe training for the managers and food safety training for food handlers;

b) Consultation on documentation development;

c) Effective HACCP implementation; and

d) Advanced training for the food auditors.

Appendix

El Centro de Tecnología de Guelph en asociación con el UNIDO presentará el programa ServSafe ®, entrenamiento en Seguridad Alimenticia para Cuba en Octubre 2001.

Este comprensivo programa de tres días presentado en Español por Eva Sanz-Solé incluirá:

Programa de Certificación Esencias del ServSafe ®:
Día 1 y 2
Este programa comenzará cada día a las 8:30 am y terminará a las 4:30pm

- Este curso presenta un completo análisis de la seguridad alimenticia incluyendo el flujo de los alimentos, buenas prácticas de operación, riesgos y una introducción al HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).
- Es importante leer el libro del curso Esencias del ServSafe® y completar las preguntas con múltiples respuestas al final de cada capítulo antes de la fecha del curso.
- El examen de certificación consiste de 90 preguntas con múltiples respuestas y se presenta en el segundo día del curso. Esta certificación estandarizada es reconocida en Norte América y a nivel Internacional.

Entrenando al Instructor del ServSafe®
Día 3
Este programa comenzará a las 9:00 am y terminará a las 4:00pm

- Este curso es basado en los principios de aprendizaje en adultos, las etapas del ciclo de aprendizaje, los fundamentos de retención del aprendizaje y ayudas para el manejo de grupos y reducción de la ansiedad del entrenamiento.
- Udsted tendrá la oportunidad de preparar una presentación e interactuar con pequeños y grandes grupos de participantes. Igualmente recibirá un legajador como parte del curso para facilitarle la presentación de futuros cursos.
- Este es un curso práctico con certificado de asistencia y no requiere de un examen escrito.

Curso de Certificación Esencias del ServSafe ®

Guelph Food Technology Centre (Centro de Tecnología de Alimentos)

Día 1

8:30	Introducción e información general
8:45	Objetivos / Agenda
9:00	Cómo brindar comida salubre – Capítulo 1
9:30	El mundo Microscópico– Capítulo 2
10:00	La contaminación, las alergias a la comida y las enfermedades alimenticias – Capítulo 3
10:15	Descanso
10:30	La contaminación, las alergias a la comida y las enfermedades alimenticias – Capítulo 3 - cont.
10:45	Video - Introducción a la Seguridad Alimenticia
11:00	El empleado responsible del manejo de la comida – Capítulo 4
11:30	Ejercicio de Iluminación de Germenes
12:00	Almuerzo
13:00	Aprendiendo las Actividades Uno y Dos
13:30	Compra y recepción de comida salubre - Capítulo 5
14:00	Cómo almacenar comida salubre– Capítulo 6
14:15	Descanso
14:30	Ejercicio de calibración de Termometros
14:40	Cómo proteger la comida en la preparación – Capítulo 7
15:15	Examen Práctico 1 y 2
16:00	Resumen
16:30	Cierre

Curso de Certificación Esencias del ServSafe ®

Guelph Food Technology Centre (Centro de Tecnología de Alimentos)

Día 2

8:30	Repaso, Revisión
8:45	Ejercicio de Temperatura
9:00	Cómo proteger la comida durante el servicio – Capítulo 8
9:30	Los principios de un sistema HACCP – Capítulo 9
10:00	Ejercicio HACCP
10:15	Descanso
10:30	Manejo de plagas e instalaciones salubres – Capítulo 10
11:30	Los reglamentos de salubridad – Capítulo 11
12:00	Almuerzo
13:00	Juego
14:00	Descanso
14:15	Examen de Certificación
16:15	Cierre

ServSafe® Capacitación del Instructor

Presentado por Guelph Food Technology Centre (Centro de Tecnología de Alimentos)

AGENDA

09:00	Introducción/Agenda
09:15	Información general del programa, examen del curso y detalles administrativos
09:30	Teorias del Aprendizaje en Adultos Motivación, Variedad, Clima y Aplicación Técnicas de Presentación
10:30	Descanso
10:45	Planeación y actividades para la presentación
12:00	Almuerzo
1:00	Presentaciones de los Grupos
2:00	Revisión y evaluación de las presentaciones
2:30	Descanso
2:45	Barreras en el Entrenamiento/Educación de compañeros
3:15	Por qué evaluar el entrenamiento?
3:45	Resumen
4:00	Cierre

22-Oct-01 (2)

	Nombre y Apellidos	Nivel Escolaridad	Organismo
1	Eduardo Bonanno	Universitario	MINAL - III A.
2	Esperanza Diago Afont	Universitaria	CUBACATERING, S.A.
3	Ludmila Fernández Torres	Universitaria	CUBACATERING, S.A.
4	Luther Abraham Corrent	Técnico	Cubacatering, S.A.
5	JUAN Rodríguez Sánchez	12 Nº	Vila Sorda P. del Río
6	Ibis Catalgo Rodríguez	UNIVERSITARIO	CNICA - MINAL
7	Ulrian Leyva Valdés	Universitario	CNICA - MINAL
8	Cristina Adez-Mercal Pérez	Universitario	Cubalse
9	Emilia Ortiz Tarus	Técnico	Cubalse
10	Ursula Rodríguez Lescaille	Universitario	CIMEX
11	Orecio Hernández Guzmán	Universitario	CNICA
12	Juana Rodríguez Montero	Universitario	CNICA
13	Xiomara Zaragoza Cortina	Universitario	CNICA
14	Alexis Espinosa Corria	12 grado	Cimex
15	María del C. Blanco Domínguez	Universitario	CIMEX
16	Osmany García Duarte	Universitario	CNICA → MINAL
17	Rossana del Castillo Santos	Universitario	MINTUR → Horizontes
18	Julio C. Romero Sánchez	Universitario	MINTUR → Horizontes
19	Lourdes Mota Lozada	Universitario	CNICA Terr. Camagüey
20	Mary Luz Fernández Barra	Universitaria	CNICA - Terr. Holguín
21	Víctor O. Alvarez Ciria	Universitario	CNICA - Terr. Stgo Cuba
22	Dayan Machado Pérez	Universitario	CNICA - Terr. V. Clara
23	Ernesto Montoro Nuñez	Nivel Medio	CIMEX

23-Oct-01 (7)

	Nombre y Apellidos	Nivel Escolar	Organismo
1	Maria del Carmen Blanco Dominguez	Universitario	CIMEX
2	Alexis Espinosa Correa	12 grado	Cimex
3	Osmany Garcia Duarte	Universitario	CNICA MINAL
4	Julio G. Romero Sanchez	Universitario	Hotel Horizontes Los Delfines MINTUR
5	Rosana del Castillo Santos	Universitario	Casa Matriz Horizontes
6	Lourdes Mota Lozada	Universitario	CNICA Terr. Camagüey
7	Mary Luz Fernandez Parra	Universitario	CNICA Terr. Holguin
8	Victor O. Alvarez Cruz	Universitario	CNICA Terr. Santiago
9	[illegible]	Universitario	CNICA T. V. Clara
10	Romero Zaragoza Cortina	Universitario	CNICA
11	Ernesto Montoro Nuñez	N. Medio Superior	CIMEX
12	Ursula Rodriguez Rescaille	Universitario	CIMEX
13	(Orecio) Hernandez Guzman	Universitario	CNICA
14	Cristina Adez Mencal Perez	Universitario	Cubalse
15	Ibis Cadalso Rodriguez	UNIVERSITARIO	CNICA
16	Miriam Leyva Valdés	Universitario	CNICA
17	Juan Rodriguez Sanchez	Nivel Medio	Hotel Soroa Horizontes Hotel
18	Juana Rodriguez Martin	Universitario	CNICA
19	Yoethel Abraham Torren	Nivel Medio	Cubacatering Varadero
20	Esperanza Diago Ayont	Universitario	" Casa Matriz
21	Ludmila Fernandez Torres	"	" "
22	Eduardo Bonomo	"	CIMEX - IIID
23	Emilia Ortiz Torres	U. medio	Cubalse

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Mario de la Cadena Nombre del Curso: Sanit Safe

Compañía: (Opcional): CIAT Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?			(Si)			No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Si)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico | Bastante teórico | (Balance apropiado) | Bastante práctico | Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? el tema de los microorganismos

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Muy poco tiempo para un curso tan interesante

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Mario de la C. Blanco Dominguez Fecha: 24/10/01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Verdaderamente fue excelente

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Sus clases fueron muy amenas, movidas, presentaron ejemplos concretos, fué muy buena.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Alexis espinoza Nombre del Curso: SerVSafe

Compañía: (Opcional): Cinef Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Sí)			No
	Por qué o por qué no?						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico | Bastante teórico | Balance apropiado | Bastante práctico | Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Muy poco tiempo el curso

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Alexis Espinoza Garcia Fecha: 24/10/001

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Osmany Garcia Nombre del Curso: ServSafe

Compañía: (Opcional): CINICA Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Sí)			No
	Por qué o por qué no?						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? El mundo microscópico.
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? —
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? —
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Sistemas de calidad por ISO

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Fecha: 24/10/01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Muy bueno

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

—

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Muy bueno.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

La instructora es una persona muy agradable.

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombrè (Opcional): Orecio Hernández Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): CNICA Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	(4)	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?			(Sí)			No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico **Balance apropiado** Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Sección 2. El mundo microscópico por su gran importancia

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Sección 11. los reglamentos de salubridad. Por ser muy específico

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Sí

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 2001-10-24

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

El instructor utilizó todos los medios y materiales de una forma muy profesional, agradable y de despertar el interés hacia todos.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Tiene gran conocimiento de la materia impartida y posee un carisma muy personal para su desenvolvimiento en la clase.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Wirian Nombre del Curso: Serv. Safe.

Compañía: (Opcional): CNICA. Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Sí) No
Por qué o por qué no?

4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Sí) No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Como brindar comida salubre. porque nos dio un [illegible] de lo que se debe hacer para garantizar una comida salubre y evitar las enfermedades alimenticias

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? El capítulo de los reglamentos de la salubridad porque fue demasiado apresurado y no pudimos detallar mucho sobre el tema.

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? El curso estuvo muy cargado para darlo en tan poco tiempo, teniendo en cuenta que nos interesaba todo lo tratado y el examen demasiado largo para realizarlo en poco tiempo.

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Sí, todo lo que esté relacionado con esta temática.

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 24/10/01

Evaluación del Instructor:. (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

El instructor realizo una excelente actividad docente, impartiendo clases teoricas combinadas con las practicas así como el uso de videos que ayudaban a la comprensión de los temas además de hacer actividades didácticas que ayudaron a el desarrollo optimo del curso.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Sería bueno que pudiera el instructor impartir nuevos cursos de este tipo que nos ayudarían al desarrollo profesional y al desarrollo de nuestro trabajo con la mayor calidad así como actualizarnos sobre el tema referente al desarrollo a nivel mundial.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Xiomara Zaragoza Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): _____ Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	(4)	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?.			(Sí)			No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico (Balance apropiado) Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Los ejercicios después de cada capítulo pone en aplicación lo aprendido

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Xiomara Zaragoza Fecha: 24-10-2001

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

La interacción entre alumnos e instructores durante fue excelente.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Las características personales del instructor permitieron la comunicación fluida con el grupo.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Juana Rodriguez Montero Nombre del Curso: SaniSafe

Compañía: (Opcional): CHICA - MINAL Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(SI)			No
	Por qué o por qué no?						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(SI)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico (Balance apropiado) Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión

1. Cuál es su calificación de éste programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Para mi todo fue efectivo desde el contenido [illegible] para comprender el programa
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Los días fue se puede dar otro día para tener una mejor preparación para el examen
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cual podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: _____ Fecha: 04-10-01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Excelente uso de los medios de medición

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Es una persona agradable, con buenos modales, que llega al alumno, con amplios conocimientos

---

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GULF COAST TECHNOLOGY CENTER

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Mary Luz Fernández Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): CRICA Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	(4)	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Si)			No
	Por qué o por qué no?. Es muy instructivo						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Si)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico | Bastante teórico | Balance apropiado | Bastante práctico | Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Para mi todo el curso fue efectivo

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 24 - Octubre - 2001

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

El instructor hizo uso de los medios audiovisuales de forma correcta, mostrando y enfatizando siempre los aspectos mas importantes para la inocuidad de los alimentos.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

En todo momento mostro gran conocimiento del tema impartido y mucha afectividad hacia el Auditorio.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): _____ Nombre del Curso: _____

Compañía: (Opcional): _____ Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	5	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?.			Sí			No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			Sí			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico | Bastante teórico | Balance apropiado | Bastante práctico | Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? _____
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: _____ Fecha: _____

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): _____ Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): Cubalse Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	(4)	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Sí)			No
	Por qué o por qué no?						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico (Balance apropiado) Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Los ejercicios realizados en los capítulos porque nos ponía ejemplos de la teoría llevada a la práctica.

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Ninguno

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Considero que la parte teórica del seminario se puede impartir en menos días.

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? El sistema de HACCP

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Fecha:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

El uso fue correcto, ya que logró un mayor aprendizaje en los alumnos.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Digna Machado Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): ONICA T.V.C. Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Sí) No
   Por qué o por qué no? Porque es necesario para todo el que tenga q. ver con alimentos
4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Sí) No
5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

   Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente (Muy Bueno) Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? [illegible], alergias a la comida y enfermedades [illegible] comentarios, pero todos fueron muy buenos
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué?
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? [illegible] más tiempo el curso es agotador
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? [illegible] con la manipulación, procesamiento etc. de alimentos

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [illegible] Fecha: 24-10-01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a: *Bueno* *Pobre*

1. Estilo y Presentación 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
2. Responsabilidad hacia los participantes 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
3. Conocimiento de la materia 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Vs o Transparencias, videos, computadora, pizarra, trajo materiales de prueba / demostrar existencia de contaminación. El grupo participó activamente, ella facilitó esto. Entregó folletos y demás documentos.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Tuvo mucha comunicación con el grupo que facilitó el trabajo. Es muy natural en el trato. Gustó de forma general.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a: *Bueno* *Pobre*

1. Estilo y Presentación 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
2. Responsabilidad hacia los participantes 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
3. Conocimiento de la materia 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Ursula Rodriguez K Nombre del Curso: ServSafe

Compañía: (Opcional): CINEX Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?			Sí		No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)		No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico | Bastante teórico | Balance apropiado | Bastante práctico | Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? el encargado responsable del manejo de la comida
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? —
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? —
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? —

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 2001/10/23

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados. Excelente

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:
Su trabajo es excelente

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Victor O. Alvarez Ciria Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): CNICA Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?			(Sí)			No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno (Bueno) Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? [illegible] 3. contaminación, Alergias [illegible] comida
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué?
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Agradecimiento a la Profesora por los [illegible] impartidos
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario?

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 2001-10-24

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Se emplearon los videos correctamente de acuerdo al tema, así como el uso correspondencia en los papelografos, las respuestas de los cuestionarios etc

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Lourdes T. Mota L. Nombre del Curso: SeruSafe

Compañía: (Opcional): CNICA Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	(4)	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Si) No
   Por qué o por qué no? Muy interesante
4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Si) No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Todos los segmentos me resultaron muy efectivos
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? _____
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? _____

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Lourdes Mota S. Fecha:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Hizo un correcto uso de los medios audiovisuales, mantuvo todo el tiempo al grupo con interes y motivación por continuar los materiales presentados fueron buenos y videos muy buenos e instructivos.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

La efectividad es muy buena

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Ibis Nombre del Curso: SERVI SAFE

Compañía: (Opcional): CNICA Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	5	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	4	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Sí No
Por qué o por qué no?

4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? Sí No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Capítulo II. El mundo microscópico
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Ninguno. Todos son importantes e interesantes
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? El programa es excelente, pero el tiempo es muy corto. Teniendo en cuenta el examen que se realizó el 2º día de clases.
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Sí, todo lo relacionado con esta temática

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 2001-10-24

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Excelente, le usaron videos, transparencias. Su participación del grupo fue excelente y el material administrado fue irreprochable.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

La profesora posee un gran conocimiento de la materia que imparte, es afable, cariñosa y responsable.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Grethel Abraham Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): Cuba catering S.A Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Si)			No
	Por qué o por qué no? .						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Si)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Sección 7, 2, 1

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Todas fueron efectivas.

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? —

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario?

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Grethel Fecha: 24-10-01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

La instructora está muy preparada, mediante los clases hicimos juegos de preguntas y respuestas del grupo siempre con buen carácter.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

A pesar de no ser la Instructora de Nacionalidad cubana, el curso se impartió en Español con mucha calidad.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Esperanza Diago A. Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): Cubalaterings S.A. Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Sí)			No
	Por qué o por qué no?						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? El camino de las comidas en los operaciones - Unidad II.

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Sección II los reglamento de Salubridad, ya que no son los aplicados en Cuba.

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? —

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Profundizar mas en el desarrollo de HACCP en un Cateringa seco.

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 24/10/01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	(9)	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Muy bueno.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Comentario ninguno.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	(9)	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Muy bueno

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Comentario, ninguno.

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Lvdmila Fernández Nombre del Curso: SERVSAFE

Compañía: (Opcional): Cuba Catering, S.A Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Sí) No
   Por qué o por qué no? Es necesario para todo el personal que atienda la calidad en la compañía
4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Sí) No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico (Balance apropiado) Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Principio de HACCP, porque a pesar de ser muy pequeño, nos ayudó a mejorar el sistema HACCP de nuestra compañía.
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Todos fueron efectivos
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Ampliar el segmento de HACCP
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Seminario específico y profundo sobre HACCP

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Fecha: 24-10-2001

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Es una instructora totalmente preparada. Sabe enseñar al grupo mediante el uso de diferentes medios de enseñanza especialmente para adultos: vídeos, programas computarizados, juegos de participación, preguntas y respuestas al grupo.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

El curso fue dado en español, a pesar de no ser el idioma Nacional de la instructora. Domina excelente el idioma Español

---

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Roxana del Castillo Acosta Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): Hoteles Horizontes S.A Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia?			(Sí)			No
	Por qué o por qué no? Por brindar lo conocimiento fundamentales						
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Sí)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico [Balance apropiado] Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? [Excelente] Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? [Excelente] Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? [Excelente] Muy Bueno Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? [Excelente] Muy Bueno Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? El segmento relacionado con las temperaturas de coccion, almacenamiento, exhibición, así como las buenas prácticas de higiene.
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? El menos efectivo fue el relacionado con HACCP ya que no era objetivo profundizar en el mismo
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? El curso es muy efectivo, aporta los conocimientos fundamentales para la salubridad de los alimentos y excelente para transmitir la información.
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? El HACCP. Temas relacionados con la microbiología de los alimentos. Temas relacionados con la calidad de los alimentos.

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha:

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados. Se presentaron videos, se entregó bibliografía, se realizaron actividades de participación del grupo. El instructor transmitió de forma clara y sencilla los conocimientos.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:
La actividad del Instructor fue muy buena, el grupo se sintió satisfecho y hubo participación. Muy Excelente bibliografía en relación a la saludidad. La metodología fue excelente.

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Ernesto Montoro. Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): CIMEX Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo	
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1	
3.	Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? Por qué o por qué no?			(Si)			No
4.	Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo?			(Si)			No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico | Bastante teórico | (Balance apropiado) | Bastante práctico | Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	Excelente	(Muy Bueno)	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Considero que el material en general. (Información general de Serv Safe)

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Ninguno

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Más tiempo de clases.

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario?

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: Fecha: 24/10/2001

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Excelente.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Tiene muy buena preparación profesional y gran capacidad de conocimiento sobre la materia. (Seer Sole).

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) EVA. SANZ.

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*								*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GFTC GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Julio A. Romero Nombre del Curso: ServSafe

Compañía: (Opcional): Hoteles Horizontes S.A Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	5	(4)	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Sí) No
   Por qué o por qué no? Por la importancia que tiene la inocuidad de los alimentos
4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Sí) No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico (Balance apropiado) Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1.	Cuál es su calificación de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
2.	Cómo califica el material presentado?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
3.	Cómo califica al instructor de éste programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre
4.	Cómo considera el sitio donde se presentó el programa?	(Excelente)	Muy Bueno	Bueno	Normal	Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? "Como brindar comida Saludable", pues para mi sector que es el hotelero es muy importante contar todo acerca de esto.
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? —
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Muy didáctica, sencilla y profesional nuestra profesora Ora.
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Calidad en el proceso de manipulación y servicio de los alimentos

Sí

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma:

Fecha: 14 Octubre 2011

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Correctamente y cuando hubo alguna dificultad material la grupo resolver muy profesionalmente

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Muy satisfactorio

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Juan Rodriguez Sanchez Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): Honzostel Hotel Sosa Fecha del Curso: Octubre TRG: 548 24-10-01

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Sí) No
Por qué o por qué no?

4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Sí) No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico Balance apropiado (Bastante práctico) Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

2. Cómo califica el material presentado? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente Muy Bueno Bueno Normal Pobre

5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Los segmento fueron muy [illegible]

6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Los segmentos fueron [illegible]

7. Algún otro comentario que usted desee expresar? Considero que el curso me ha sido muy [illegible]

8. Tiene interés en algún otro programa o material el cual podría ser considerado para otro seminario? [illegible] programa que me siga [illegible]

Podemos hacer mención de sus comentarios. Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [illegible] Fecha: 24-10-01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

El instructor posee conocimiento respeto seriedad, calidad y solidaridad ante todo

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Posee capaz de transmitir fácilmente los conocimientos hacia los alumnos. y deseadi éxito en sus futuros cursos

---

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

GUELPH FOOD TECHNOLOGY CENTRE

PROGRAMA DE EVALUACION

Por favor ayúdenos a mantener un alto nivel de calidad en nuestros programas regalándonos unos minutos de su tiempo para completar el presente formato de evaluación. Sus comentarios nos ayudará a ofrecer los programas de entrenamiento técnico de acuerdo con sus necesidades.

Curso y Registro:

Nombre (Opcional): Eduardo Benzonio Nombre del Curso: Serv Safe

Compañía: (Opcional): Food. Res. Institute Fecha del Curso: Octubre TRG: 548

Contenido del Curso:

		Alto				Bajo
1.	Qué tánto interés tenía udsted en el material de éste programa?	(5)	4	3	2	1
2.	Qué tánto adquirió de éste programa?	(5)	4	3	2	1

3. Recomendaría udsted éste programa a otros interesados en la materia? (Sí) No
Por qué o por qué no?

4. Puede udsted aplicar el material de éste curso en su trabajo? (Sí) No

5. Qué tánto éste programa conservó un balance entre la teoría y la práctica? (Por favor escoga)

Demasiado teórico Bastante teórico (Balance apropiado) Bastante práctico Demasiado práctico

Evaluación General:

Por favor circule la respuesta que mejor refleja su opinión.

1. Cuál es su calificación de éste programa? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
2. Cómo califica el material presentado? (Excelente) Muy Bueno Bueno Normal Pobre
3. Cómo califica al instructor de éste programa? Excelente (Muy Bueno) Bueno Normal Pobre
4. Cómo considera el sitio donde se presentó el programa? Excelente (Muy Bueno) Bueno Normal Pobre
5. Cuál fue el segmento más efectivo? Por qué? Sección 4
Los videos fueron muy efectivos, buenas prácticas de manipulación
6. Cuál fue el segmento menos efectivo? Por qué? Sección 11
No se ajustan a los standarts del país
7. Algún otro comentario que usted desee expresar? _____
8. Tiene interés en algún otro programa o material el cuál podría ser considerado para otro seminario? Sí

Podemos hacer mención de sus comentarios? Por favor confirmar su autorización firmando a continuación.

Firma: [signature] Fecha: 24/10/01

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor) **Eva Sanz-Solé**

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	(10)	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

Sí, empleó todos los recursos audiovisuales

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Es muy ejecutiva y flexible. Se ajustó perfectamente a la forma de ser de los cubanos

---

Evaluación del Instructor: (Nombre del Instructor)

Por favor evalue la efectividad del instructor en cuanto a:	*Bueno*									*Pobre*
1. Estilo y Presentación	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
2. Responsabilidad hacia los participantes	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
3. Conocimiento de la materia	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

4. Por favor comente como el instructor hizo uso de los medios audiovisuales (transparencias, filminas, papelógrafo, etc.), participación al grupo y el papel que desempeñó, materiales del seminario y documentos adicionales suministrados.

5. Algún otro comentario referente a la efectividad del Instructor:

Course Evaluation & Examination Results Summary

Positive Aspects:
- preparation by trainer
- materials provided (ie. ServSafe Manual)
- video and use of videos
- transition of thoughts/exchange of ideas
- interesting topic
- flexibility (empathy of trainer)
- location and audio/video
- breaks and lunch
- relationship between trainees

Negative Aspects:
- exam
- time (course too short for material being covered)
- not having received the ServSafe Manuals in advance

Interesting Aspects:
- topic/theme
- trainer's character (humour, jokes)

Examination Results:
- 23 participants wrote the examination
- 19 participants passed
- 4 participants failed
- 7 participants qualified as trainers

El Centro de Tecnología de Alimentos (Guelph Food Technology Centre) en asociación con UNIDO realizará evaluaciones y auditorias a establecimientos en Cuba en Octubre del 2001.

Las Auditorias de las Buenas Prácticas de Operaciones serán conducidas en Español por Eva Sanz-Sole:

Auditorias de las Buenas Prácticas de Operaciones
(El número de auditorias a realizar dependerá del tamaño de los establecimientos).
Este servicio comenzará cada día a las 9:00 am y terminará a las 5:00 p.m. (horario flexible dependiendo de los requerimientos en los establecimientos).

- El auditor conducirá un análisis completo del Sistema de Seguridad Alimenticia implementado incluyendo los programas de Prerequisitos (Buenas Prácticas de Operaciones) y los planes HACCP; evaluándolos en base a los estándares del Codex Alimentarius.

- El auditor revisará todos los documentos de soporte incluyendo Buenas Prácticas de Operaciones, planes HACCP, estándares, procedimientos, records y archivos.

- El auditor conducirá un audit investigativo de las actividades en la planta que reflejen los documentos escritos.

- Al final del Aúdit de las Buenas Prácticas de Operaciones, el Auditor presentará un reporte verbal al cliente.

- El auditor generará un reporte formal incluyendo un resumen ejecutivo con recomendaciones, un puntaje del Aúdit y el formato diligenciado de las Buenas Prácticas de Operaciones.

Auditoría BPO

(Buenas Prácticas de Operación) en el Servício de Alimentos

Fecha de la Auditoría:

Nombre de la Compañía:

El Centro de Tecnología de Alimentos (Guelph Food Technology Centre) no asume ninguna responsabilidad por las instalaciones y/o programas auditados, ni por eventos o acciones ocurridas antes o después de ésta auditoría. GFTC no acepta ninguna responsabilidad u obligación bien sea o no que la empresa lleve a cabo las recomendaciones, si las hay, contenidas en este reporte. **GFTC no sustenta que ésta auditoría establece correcto el plan HACCP utilizado ni realiza una breve revisión de algunos aspectos del plan HACCP como parte de la Sección I, del sistema de Seguridad Alimenticia, que representa una completa auditoría de verificación HACCP.**

Establecimiento para el Servicio de Alimentos

Nombre del Establecimiento:
Dirección:
Contactos:
Dueño/Operador:
Gerente General:
Gerente del Establecimiento:
Gerente de Compras/Chef:

Telefono No.:
Fax No.:
E-mail:

Productos Preparados y Servidos:

Auditoría para el Cliente completada por:
Agencia Regulatoria:
Auditorías de un tercero:

Historial de Auditorías

Fecha	Auditor	Puntos	Ponderación

Revisión de la Auditoría

Representantes de la Compañía presentes en la revisión final:

El auditor del GFTC se ha reunido conmigo y hemos comentado las observaciones encontradas durante la auditoría. Si el reporte no se entregó en la revisión final, un hoja con el resumen de la reunión final fue preparada, reflejando las observaciones encontradas en éste reporte de auditoría.

Firma del Representante del Establecimiento: _____

Nombre y posición del Representante del Establecimiento: (Por favor en letra imprenta) : _____

_____

Fecha de la reunión final:

Firma del Auditor: _____

Análisis de la evaluación del Establecimiento de Servicio de Alimentos

No.	Nombre del Programa	Puntos	Ponderación	Puntaje Final
1	Buenas Prácticas de Operación			
CALIFICACION FINAL DE LA AUDITORIA				

Por favor enviar una respuesta para todas las deficiencias listadas en éste reporte a nombre del Auditor mencionado a continuacion, en un termino de 10 días laborales posterior al recibo de éste reporte. Preferiblemente por correo electrónico (E-mail).

Nombre del Auditor

Guelph Food Technology Centre

88 McGilvray Street, Guelph, Ontario N1G 2W1, Canadá.

Definición de la Calificación de un Establecimiento para el Servicio de Alimentos

Descripción	Puntaje	Definición
Completo	5	Todos los requerimientos han sido adecuadamente Implementados. Los resultados de la auditoría son un reflejo de los programas y procedimientos escritos existentes. Los reportes están al dia, son exactos y soportan los procedimientos y acciones ejecutadas.
Menor Incumplimiento	4	Desviaciones o ausencia de requerimientos menores observados. Algunos procedimientos existen o son inadecuados para definir los requerimientos. Existen datos pero pueden estar incompletos o inexactos.
Mayor Incumplimiento	3	Desviaciones o ausencia de requerimientos significantes observados. Situaciones que pueden conducir a problemas potenciales de contaminación de productos. Ausencia de procedimientos o inaceptables y los datos pueden estar ausentes, incompletos o inexactos.
Insatisfactorio	2	Observación de ausencia de requerimientos o procedimientos que no se cumplen. Recursos y acciones correctivas requeridas para evitar y prevenir contaminación del producto. Ausencia de procedimientos y datos o de aceptación mínima.
Falta	1	Falta de protección, situaciones de contaminación y riesgos a la seguridad del alimento son observados y se requiere de acciones correctivas de manera inmediata. Ausencia de procedimientos o de datos que soporten los requerimientos.

Las definiciones y puntajes establecen parametros objetivos que aseguran la consistencia de las auditorías. Los puntajes están en combinación con un sistema de ponderación, dando más énfasis a los requerimientos más importantes de la auditoría. Cualquier puntaje de un elemento menor a 5 le corresponderá un comentario explanatorio. Todos los elementos con puntaje menor a 5 requieren de acciones correctivas. Los requerimientos no aplicables a las instalaciones se indicarán como N/A.

Calificación	*Puntuación numérica*
Oro	**95% o mayor**
Plata	**90 – 94.99%**
Bronze	**85 – 89.99%**
Insatisfactorio	**80 – 84.99%**
Falla	**< 79.99%**

Resumen de Observaciones de la Auditoría

Compañía:		Fecha de auditoría:	

I. Areas/Problemas que Requieren Mejoramiento Significante

Categoría	Observaciones
	Ver Reporte

II. Otros Problemas

Categoría	Observaciones
	Ver Reporte

III. Observaciones/Comentarios Positivos

Categoría	Observaciones
	Ver Reporte

Programa 1: Buenas Prácticas de Operación O Programa de Prerequisitos

A INSTALACIONES

	Elemento	Puntaje	Comentarios
A1	***Exterior de Edificaciones***		
1.1	**Perímetro externo y Edificaciones**		
1.1.1	Patios, terrenos y rutas de acceso cercanas a edificaciones están libres de esconbros, basuras y con drenajes adecuados.		
1.1.2	El exterior está diseñado y mantenido para prevenir contaminación o entráda de plagas. (Paredes, techos, ductos de ventilación)		
A2	***Interior de Edificaciones***		
2.1	**Diseño, construcción y mantenimiento**		
2.1.1	Las paredes, techos y pisos en áreas de preparación, proceso y almacenamiento están construidas con materiales faciles de limpiar y se mantienen. Uniones y aperturas son selladas , con corvaturas en los ángulos donde se requiera.		
2.1.2	Los materiales utilizados están incluidos en "la lista de referencia de Materiales de construcción aceptados" por CFIA (Canadian Food Inspection Agency) o no son potenciales contaminantes del alimento o medio ambiente.		
2.1.3	Los pisos presentan desnivel para facilitar el drenaje y evitar formación de charcos.		
2.1.4	Las puertas y ventanas se ajustan sin aberturas, tienen malla y funcionan adecuádamente.		
2.1.5	El diseño del establecimiento y edificaciones permite el flujo de alimentos en una sola dirección para prevenir contaminación cruzada.		
2.2	**ILuminación**		
2.2.1	ILuminación adecuada, facil de limpiar, se observa en todas las áreas de preparación y servicio.		
2.2.2	Bombillos y lamparas en áreas donde el alimento, equipos, utensilios y materiales de empaque estén expuestos, son protegidos con protectores para evitar contaminación con vidrios al quebrarse.		
2.3	**Ventilación**		

2.3.1	Las instalaciones cuentan con un adecuado sistema de ventilación mecánica o natural para mantener las áreas libres de excesivo calor, vapor, condensación de vapor, olores, humo y smog.		
2.3.2	Mantenimiento y limpieza de filtros en forma regular para prevenir acumulación de grasa o condensación en los colectores y/o drenajes que puedan contaminar el alimento o superficies en contacto con alimentos.		
2.4	**Sistema de Cañerías y Desechos Sólidos**		
2.4.1	Sistemas de desecho cumplen con los requerimientos legales establecidos.		
2.4.2	Sistemas de desechos sólidos y por cañerías son sanitarios de tal forma que no se expongan al contacto con el proceso de alimentos o causen potencial contaminación de productos y no pasen sobre o atravez de las áreas de preparación.		
2.4.3	Cuartos de basuras y recipientes usados deben ser desocupados, limpiados y desinfectados en intervalos apropiados.		
2.5	**Sistema de Plomería**		
2.5.1	El sistema de plomería que transporta el agua y desechos cumple con los requerimientos legales.		
2.5.2	No existen conexiones cruzadas entre el sistema de agua potable y no potable.		
2.5.3	Todas las mangueras, grifos, o fuentes de agua son diseñadas y mantenidas con apropiados equipos para prevenir flujo reversivo, drenajes con separación de aire y bloqueadores de vacio.		
A3	***Instalaciones Sanitarias***		
3.1	**Areas de Empleados**		
3.1.1	Baños cuentan con agua corriente fría y caliente, dispensadores de jabón líquido, equipo de secado de manos y recipientes de basuras. Avisos de lavado de manos incluyendo técnica detallada de como lavarse las manos son visibles.		
3.1.2	Baños y desvestideros no abren directamente a áreas de preparación o de almacenamiento de alimentos.		

3.1.3	Desvestideros son habilitados si los empleados requieren cambiarse la ropa frecuentemente dentro de las instalaciones. Los desvestideros son limpios, bién ventilados, iluminados y cuentan con casilleros para guardar la ropa de calle y objetos personales.		
3.2	**Lavamanos**		
3.2.1	Cada área de preparación tiene al menos un lavamanos convenientemente ubicado.		
3.2.2	Cada lavamanos es ascesible en cualquier momento y se usa solo para el lavado de manos, cuenta con agua corriente caliente y fría, jabón líquido y equipo para el secado de manos.		
3.2.3	Avisos de lavado de manos son colocados en todos los lavamanos y detallan la técnica apropiada de como lavarse las manos.		
3.3	**Areas de Implementos de Aseo**		
3.3.1	Instalación equipada con implementos de limpieza, equipos y áreas aparte de las áreas de manejo de alimentos. Instalaciones de limpieza apropiadamente construidas para permitir procedimientos de desinfección por calor o mediante el uso de químicos.		
3.3.2	Sitios de almacenamiento son designados para guardar escobas, trapeadores, baldes y componentes de limpieza cuando no estén en uso.		
3.3.3	Area para el lavado de trapeadores u otros elementos de limpieza utilizado en la limpieza de pisos, provistos de drenajes y curvaturas en sus bordes, para desechar el agua sucia o líquidos de desecho similares.		
A4	***Water/Steam/Ice Quality & Supply***		
4.1	**Agua, hielo y vapor**		
4.1.1	Análisis frecuente del agua, hielo y vapor que confirme su potabilidad. Las fuentes de agua usada para el cocimiento, limpieza, lavado, hielo o vapor deben cumplir con los lineamientos establecidos por las autoridades de Salud de Canadá para la calidad de agua potable.		
4.1.2	Filtros de agua se mantienen limpios y en condiciones sanitarias remplazándolos cuando sea necesario.		
4.1.3	Adecuado volumen, temperatura y presión del agua para cumplir con las necesidades operacionales y sanitarias en la preparación de alimentos.		

4.1.4	Si se requiere, el almacenamiento de agua se efectua con adecuado diseño, mantenimiento e identificación de los sitios de almacenaje.	N/A	
4.1.5	El agua recirculada es tratada, controlada y mantenida para el uso considerado, siendo claramente identificada.	N/A	
Puntaje Total para las Instalaciones.			
Puntaje Posible en Instalaciones		145	
Porcentaje			

Instalaciones – Comentarios Generales

B RECIBO Y ALMACENAMIENTO

	Elemento	Puntaje	Comentarios
B 1	***Recibo y Despacho***		
1.1	**Vehículos para el transporte de Alimentos**		
1.1.1	Entrada y salida de transportadores es inspeccionada para asegurar que están libres de suciedad, residuos, presencia de plagas y otra contaminación y dar un juicio de su condición para el transporte de alimentos.		
1.1.2	Productos alimenticios son inspeccionados por manipuladores de alimentos entrenados, para prevenir algun daño durante el recibo y rapidamente destinar los productos aceptables a sus areas de almacenaje.		
1.1.3	Areas de recibo son apropiadamente separadas de las áreas de preparación y areas de remoción de desperdicios.		
1.2	**Control de Temperatura en Vehículos**		
1.2.1	Ingredientes refrigerados y congelados son transportados a temperaturas aceptables para prevenir deterioración y son controladas apropiadamente.		
1.2.2	Productos alimenticios terminados son transportados bajo condiciones que prevengan el daño o deterioración, incluyendo apropiadas temperaturas.		
1.3	**Aprovación de Proveedores**		
1.3.1	Alimentos e ingredientes son obtenidos de fuentes aprovadas por autoridades regulatorias locales. Ningún alimento es preparado en un hogar privado o instalación no aprovada.		
B 2	***Almacenaje***		
2.1	**Amacenamiento de Materias Primas**		
2.1.1	Materias primas refrigeradas y congeladas son almacenadas a temperaturas aceptables para prevenir deterioración y son apropiadamente controladas. Refrigeradores: 4 °C. o menos Congeladores: -18°C o menos		
2.1.2	Materias primas, ingredientes y materiales de empaque son manejados, almacenados y rotados para prevenir daño, deterioración o contaminación.		

2.2	**Recibo y Almacenamiento de Químicos No-Alimenticios**		
2.2.1	Todos los químicos no-alimenticios, incluyendo materiales de saneamiento, mantenimiento y tratamiento de agua, que se utilizen en superficies en contacto con alimentos, deben ser aprobadas de grado alimenticio.		
2.2.2	Químicos son almacenados en sitios con adecuada ventilación y drenaje dónde la posible contaminación de superficies en contacto con alimentos séa mínima.		
2.2.3	Químicos utilizados en áreas de preparación de alimentos son apropiadamente almacenados y mantenidos para prevenir contaminación.		
2.2.4	Químicos son suministrados y manejados por empleados autorizados y entrenados conservando la identificación en sus envases.		
2.3	**Almacenamiento de Producto Terminado**		
2.3.1	Producto terminado es almacenado, rotado y manejado para prevenir daño o deterioración.		
2.3.2	Devoluciones, averías o producto sospechoso es identificado claramente, separado en sitios aparte y controlados.		
Puntaje Total para el Recibo y Almacenamiento			
Puntaje Posible en el Recibo y Almacenamiento		70	
Porcentaje			

Recibo/Despacho y Almacenamiento – Comentarios Generales

C EQUIPO

	Elemento	Puntaje	Comentarios
C1	***Equipos en General***		
1.1	**Diseño e Instalación**		
1.1.1	Equipos y utensilios diseñados, construidos e instalados de tal manera que cumplan condiciones operacionales, sanitarias y de seguridad alimenticia.		
1.1.2	Sistema de extracción de gases en equipos cuando séa necesario para prevenir excesiva condensación (ejemplo: campanas de extracción).		
1.1.3	Utensilios utilizados en productos comestibles no son usados para manejar productos no comestibles y son claramente identificados. Trapos para limpiar solo se usan para tal propósito y se mantienen separados en una solución desinfectante.		
1.2	**Calibración y Mantenimiento de Equipos**		
1.2.1	Programa de Mantenimiento Preventivo es efectivo e incluye la lista de equipos, procedimientos y documentación.		
1.2.2	Equipos e instrumentos de control con impacto en la seguridad alimenticia son efectivamente calibrados (ejemplo: Termómetros).		
Puntaje Total para Equipos			
Puntaje Posible en Equipos		25	
Porcentaje			

Equipos – Comentarios Generales

D PERSONAL

	Elemento	Puntaje	Comentarios
D1	***Entrenamiento***		
1.1	**Entrenamiento General en Higiene de Alimentos**		
1.1.1	Se provee de entrenamiento en higiene personal e higiene en el manejo de alimentos a nuevos empleados y en apropiados intervalos a todos los empleados.		
1.2	**Entrenamiento Técnico**		
1.2.1	Empleados involucrados en HACCP, inspección de Puntos Críticos de Control y preparación de menús de alto riesgo reciben entrenamiento inicial y continuo para mantener el plan HACCP.		
1.2.2	Empleados de mantenimiento o designados reciben apropiado entrenamiento para mantener y calibrar equipos e instrumentos de control.		
1.2.3	Empleados involucrados en el programa de saniamiento son entrenados para que entiendan los principios y efectividad en la limpieza y desinfección.		
1.2.4	Empleados son apropiadamente entrenados para ejecutar sus funciones en el trabajo y se imparte entrenamiento adicional de actualización cuando hay cambio o uso de nuevas tecnologías, ingredientes o menús.		
2.1	**Limpieza y Conducta**		
2.1.1	Existe y se impone por la gerencia una política para las BPO (buena higiene personal como uso de redes para el cabello, uniformes, lavado de manos, joyas etc.).		
2.1.2	El acceso de visitantes y clientes es controlado y ellos cumplen con las políticas BPO. Esto incluye contratistas trabajando en el interior de las instalaciones.		
2.2	**Heridas y Enfermedades Contagiosas**		
2.2.1	Se mantiene una política que requiere que los empleados que sufran una enfermedad contagiosa notifiquen a la gerencia y ésta asegure que ellos no trabajen en áreas de preparación y manejo de alimentos.		

2.2.3	Se mantiene una política y se refuerza para asegurar que empleados con cortaduras o heridas no manejen los alimento al menos que se sanen y protegan y los equipos, alimentos y materiales afectados séan apropiadamente desinfectados o descartados en el caso de heridas abiertas.		
Puntaje Total para el Personal			
Puntaje Posible en Personal		45	
Porcentaje			

Personal – Comentarios Generales

E SANEAMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS

	Elemento	Puntaje	Comentarios
1.1	**Saneamiento**		
1.1.1	Un calendario patron de limpieza detalla la frecuencia, cumplimiento y documentación para todos los equipos, instalaciones y áreas de almacenamiento.		
1.1.2	Procedimientos de Operación Estandard de Saneamiento son establecidos para equipos e instalaciones, resaltando los químicos, concentraciones, procedimientos etc.		
1.1.3	Existe un procedimiento de verificación y mantenimiento del programa que soporta las actividades de saneamiento.		
1.1.4	Se mantiene limpieza en todas las áreas, sin acumulación evidente de ingredientes o agua, todos los utensilios están apropiadamente limpios y almacenados.		
2.1	**Control de Plagas**		
2.1.1	Existe una documentación del programa de control de plagas que enumera las responsabilidades, lista los químicos y plaguicidas, presenta un mapa de ubicación de equipos de control de plagas y establece las frecuencias de inspección.		
2.1.2	Equipos para el control de plagas están adecuadamente ubicados en el interior y exterior de las localidades. No se evidencia actividad de plagas y todos los equipos son apropiadamente mantenidos.		
Puntaje Total para el Saneamiento y Control de Plagas			
Puntaje Posible en el Saneamiento y Control de Plagas		30	
Porcentaje			

Saneamiento y Control de Plagas – Comentarios Generales

F MANEJO DE CRISIS, SEGUIMIENTO Y RECLAMOS DE CLIENTES

	Elemento	Puntaje	Comentarios
1.1	**Manejo de Crisis**		
1.1.1	Un procedimiento describe el proceso de manejo de crisis, incluyendo contacto con clientes, nombres y documentos usados para asegurar toda la recopilación de la información. El procedimiento es revisado y probado anualmente.		
1.1.2	Un listado de las personas que conforman el equipo para el manejo de crisis se mantiene actualizada y disponible, conteniendo responsabilidades y personas alternas.		
1.1.3	Programa para atender el reclamo de consumidores es vigente y se evalúa para reducir o eliminar los reclamos. Reclamos que conciernen a la seguridad alimenticia son inmediatamente referidos al equipo para el manejo de crisis.		
1.2	**Identificación del codigo del producto y seguimiento**		
1.2.1	Toda materia prima y producto terminado puede ser rastreado por el uso, fecha o lote de producción.		
1.2.2	Un sistema de codificación del producto terminado se aplica a todos los productos producidos o manejados dentro del establecimiento que han sido despachados, almacenados o vendidos.		
Puntaje Total para el Manejo de Crisis y Seguimiento			
Puntaje Posible en el Manejo de Crisis y Seguimiento		25	
Porcentaje			

Manejo de Crisis, Seguimiento y Reclamos de Clientes – Comentarios Generales

G CONTROL DE RIESGOS PARA EL ALIMENTO

	Elemento	Puntaje	Comentarios
1.1	Las prácticas de los empleados, actividades de mantenimiento, prácticas de saneamiento y apariencia general del establecimiento no conduce a contaminación de producto o posible contaminación de producto.		
1.2	Alimentos alergenos son adecuadamente controlados en el establecimiento. Ingredientes del menú son apropiadamente identificados y la lista de los ingredientes está disponible para el consumidor.		
1.3	Existe un documento del plan HACCP que cumple los 7 principios del HACCP.		
1.4	Productos crudos y cocinados son almacenados en forma separada y los peces y mariscos son etiquetados. Productos sujetos al abuso de temperatura se les aplica una acción correctiva.		
1.5	Metodos apropiados de descongelamiento son utilizados en ingredientes congelados. (ejemplo: refrigeración, agua corriente o uso de horno microondas).		
1.6	Adhesión de temperaturas y tiempos de cocimiento a los productos preparados.		
1.7	Adhesión de tiempos de retención en caliente, temperaturas y procedimientos.		
1.8	Adhesión de procedimientos de recalentamiento y tiempo de retención a la temperatura del cuarto		
1.9	Adhesión del tiempo y temperatura de enfriamiento de alimentos a temperatura ambiente o alimentos cocinados.		
2.0	Política y procedimientos para situaciones de quebraduras de vidrio y control de vidrios es implementada.		
Puntaje Total para el Control de Riesgos			
Puntaje Posible en el Control de Riesgos		50	
Porcentaje			

Control de Riesgos – Comentarios Generales

Resumen – Buenas Prácticas de Operación

Elemento	% Puntaje	Ponderación	Buenas Prácticas de Operación Puntaje Final
A Instalaciones		.08	
B Recibo y Despacho		.10	
C Equipo		.08	
D Personal		.22	
E Saneamiento y Control de Plagas		.22	
F Manejo de Crisis Programas		.05	
G Control de Riesgos		.25	
Total			

Cualquiera de los items en esta sección con un puntaje de "1" dado por el auditor requiere inmediata atención y será informado al consumidor, si es aplicable.