INFORME DE GESTIÓN

www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441

fundación con un fin social

Informe de gestión 09.

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. CO1.PCCNTR.7095703 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA Y LA FUNDACIÓN CON UN FINSOCIAL (FINSOCIAL).

CONTRATO N°	**CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. CO1.PCCNTR.7095703**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	02/12/2024
FECHA DE ACTA DE INICIO DE CONTRATO	6/12/2024
PERIODO DE INFORME	6/08/2025 – 5/09/2025
CONTRATANTE:	GOBERNACIÓN DE LA GUAJIRA
IDENTIFICACIÓN	892115015
CONTRATISTA:	FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
IDENTIFICACIÓN	901.243.975-7
REPRESENTANTE LEGAL	MARIA C GARCIA NAVARRO
IDENTIFICACIÓN	64.871.312 de Sincé (Sucre)
OBJETO:	"AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO "IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA DE EMPRENDIMIENTO PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE VIDA DE FAMILIAS EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD EN LOS MUNICIPIOS DE MAICAO Y RIOHACHA, EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA"
VALOR EN LETRAS	CINCO MIL DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 5.002.500.000,00).
VALOR EN NÚMEROS:	**$5.002.500.000**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.	**CDP 1224 SPGR 5 de noviembre 2024** **CDP 125 SPGR 2025-02-04**

REGISTRO **PRESUPUESTAL No.**	**RP 4024 del 06/12/2024** **RP 125 del 2025-02-04**
PÓLIZA No.	Cumplimiento pólizas No. CG-3019775 RCE No. 1014590 Expedidas por Seguros Mundial
PLAZO:	10 Meses
SUPERVISOR	**SECRETARIO DE DESARROLLO ECONÓMICO**

El Plan de Trabajo de este proyecto, establece el orden de implementación y ejecución del proyecto **"Ruta de Emprendimiento para Mejorar las Condiciones de Vida de Familias en Condiciones de Vulnerabilidad en los Municipios de Maicao y Riohacha, Departamento de La Guajira"**, con una duración de 10 meses, desde diciembre de 2024 hasta octubre de 2025.

El objetivo principal de este plan es fortalecer los emprendimientos de las familias beneficiarias mediante procesos de formación, dotación de activos productivos y un acompañamiento integral que permita el desarrollo sostenible de sus iniciativas económicas. Para lograrlo, se han definido actividades específicas organizadas en fases que incluyen diagnóstico, capacitación, entrega de recursos, monitoreo y evaluación de impacto.

El proyecto busca empoderar a las comunidades participantes, promoviendo el desarrollo económico local y contribuyendo a la mejora sostenible y equitativa de sus condiciones de vida.

A través del presente informe, se detallan los productos obtenidos en las actividades desarrolladas, en cumplimiento del cronograma establecido y en alineación con los objetivos del proyecto.

Tobby R Yepes V.

Tobby Yepes
Director. Fundación con un fin social

INFORME DE DIVULGACIÓN: PERIODO 5 DE AGOSTO - 30 DE AGOSTO

- **Historia #1: 11 de agosto de 2025**



- **Reel #1: 12 de agosto de 2025**



Enlace:
https://www.instagram.com/reel/DNRNgfhvkgQ/?igsh=MW91Y3J3eWl3cXd5dg%3D%3D

Copy: 🔥Tres mujeres, tres historias de transformación gracias a Familias Guajiras. 💛

En el corregimiento de Camarones, conocimos a Midelfi, Marta y Claribel. A cada una, el proyecto les brindó herramientas para crecer y hacer realidad sus sueños.

#FamiliasGuajiras #GobernaciónDeLaGuajira #FundaciónConUnFinSocial

- **Reel #2: 16 de agosto de 2025**



Enlace: https://www.instagram.com/reel/DNa6-2HtHZn/?igsh=MXN3N2V3NHF6NGpjMQ%3D%3D

Copy: 🌽En este capítulo de Mesa Guajira, @alexquessep resalta las auténticas arepas de chichiguare, un tesoro gastronómico de La Guajira. 💛

Águeda Rodríguez, ubicada en Riohacha (calle 17A con carrera 17), mantiene viva esta tradición preparando la masa con maíz cariaco, ingrediente esencial que da origen a estas arepas.

En la lengua wayuunaiki, este maíz es conocido como pejetshü, y la palabra chichiguare se relaciona con la idea de fermentación.

#MesaGuajira #GastronomíaGuajira #Chichiguare #FamiliasGuajiras #FundaciónConUnFinSocial #GobernaciónDeLaGuajira

- **Historia #2: 20 de agosto**



- **Reel #3: 22 de agosto**



Enlace: https://www.instagram.com/reel/DNq-l31XvMo/?igsh=MWp5emNuaDRucWltaA%3D%3D

Copy: 🍽️ En este capítulo de Mesa Guajira, @alexquessep visitó la ranchería de Reca para descubrir el sazón único que hace especial la cocina guajira.

Reca, beneficiaria del proyecto Familias Guajiras en Maicao, nos muestra que la cocina tradicional es historia, amor y resistencia. ✨

#MesaGuajira #FamiliasGuajiras #GobernaciónDeLaGuajira #FundaciónConUnFinSocial

ACTIVIDAD 3.1. Participación en festivales gastronómicos.

Durante el mes de ejecución se adelantó un proceso intensivo de planificación, concertación y acompañamiento con los beneficiarios del municipio de Maicao y sus corregimientos, con el objetivo de organizar la Feria Gastronómica de Maicao, cuya realización fue concertada para los días 4 y 5 de octubre de 2025 en la Plaza Simón Bolívar del municipio. Asimismo, se definió que el evento llevará por nombre "Festival del Chivo", resaltando uno de los productos más representativos de la gastronomía guajira. Esta decisión surgió con la finalidad de rendir homenaje a la tradición culinaria local y promover el consumo del chivo como símbolo de identidad cultural y económica del municipio de Maicao. De esta manera, el festival no solo busca impulsar la visibilización de los emprendimientos gastronómicos participantes, sino también fortalecer el sentido de pertenencia y orgullo por las costumbres ancestrales del territorio guajiro.

Este espacio será el escenario principal para la exposición de los emprendimientos gastronómicos beneficiarios del proyecto, quienes pondrán en práctica los conocimientos adquiridos en las fases de formación y las capacitaciones técnicas sobre uso y cuidado de los activos productivos.

Creación de Identidad Visual – Festival del Chivo:

Logo y elementos visuales:





Diseño de banners para el Festival del Chivo:





www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441

fundación con un fin social

A lo largo del mes de agosto, se realizaron reuniones semanales de coordinación con los beneficiarios, en las cuales se abordaron temas relacionados con la organización general del evento, la preparación de los productos que se ofrecerán, la asignación de espacios, la logística operativa y las estrategias de promoción Estas reuniones contaron con la participación activa de los beneficiarios, quienes manifestaron su entusiasmo y compromiso con la feria.

Entre las principales acciones desarrolladas durante las sesiones de preparación se destacan:

- Planificación de la oferta gastronómica que se presentará durante la feria, procurando variedad, identidad cultural y rescate de recetas tradicionales de la región.
- Organización logística y operativa: Se revisaron los requerimientos de equipos, menajes, y activos productivos entregados que serán requeridos.
- Revisión de normas de manipulación y bioseguridad: Se reforzaron las prácticas de higiene, conservación de alimentos, limpieza y seguridad en la operación de equipos eléctricos o de gas.
- Acompañamiento técnico constante: Se brindó asesoría personalizada a los emprendedores para afianzar su confianza en el uso de los activos y garantizar la coherencia técnica y estética del evento.

Estas sesiones semanales han sido fundamentales para consolidar la logística general del festival, fomentar la unidad entre los beneficiarios y asegurar que todos los detalles se encuentren completamente definidos antes del evento.

Conclusiones sobre el proceso de preparación

- Participación activa: Los beneficiarios demostraron alto nivel de compromiso, asistencia y disposición durante las reuniones de planificación.
- Fortalecimiento organizativo: El trabajo colaborativo permitió estructurar una logística clara, eficiente y adaptada a las necesidades de cada beneficiario.
- Apropiación del proceso: Los emprendedores asumieron con sentido de pertenencia su rol dentro de la feria, reconociéndola como una oportunidad para visibilizar sus talentos y productos.
- Aprendizaje integral: La preparación fortaleció habilidades blandas como la comunicación, la planificación y el trabajo en equipo, además de las competencias técnicas adquiridas.
- Visión de sostenibilidad: Las reuniones permitieron proyectar estrategias conjuntas para mantener la continuidad de los emprendimientos más allá de la feria.











www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441

fundación con un fin social



















www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441

fundación con un fin social







www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441

fundación con un fin social







www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441

fundación con un fin social

ACTIVIDAD 3.2. Implementar un programa de seguimiento y medición de impacto para evaluar el uso y resultados.

Con el propósito de evaluar el impacto del Festival Gastronómico de Riohacha (Festival del Pescado y el Marisco) y recoger percepciones sobre la experiencia de participación, durante este mes de ejecución se implementó el seguimiento y la medición de resultados dirigido a los beneficiarios participantes, tanto del casco urbano como de los corregimientos.

El proceso se desarrolló siguiendo un cronograma que se estructuró, el cual combinó visitas presenciales y acompañamientos virtuales, ajustándose a la disponibilidad de cada emprendedor. Se garantizó una cobertura total, asegurando que todos los beneficiarios recibieran acompañamiento técnico posterior a la feria.

Durante las jornadas de seguimiento se realizaron entrevistas y encuestas estructuradas que midieron aspectos relacionados con la organización del evento, la satisfacción de los beneficiarios, el impacto comercial y la motivación para continuar con sus emprendimientos.

Los resultados evidenciaron un alto nivel de satisfacción por parte de los participantes, quienes reconocieron la feria como un espacio clave para su crecimiento personal y económico:

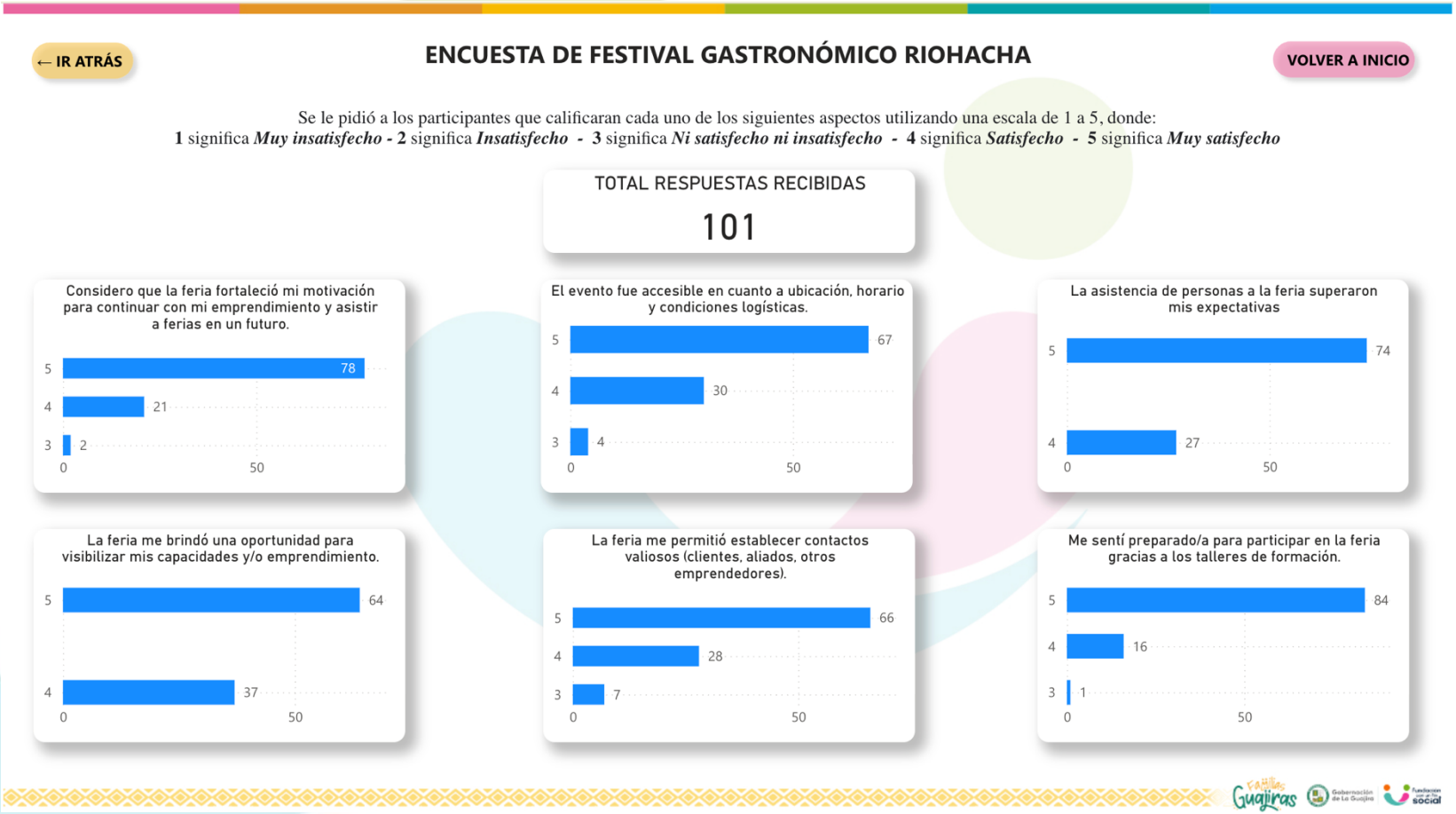
- El 95% de los beneficiarios (calificaciones 4 y 5) manifestaron estar *muy satisfechos* con la accesibilidad del evento en cuanto a ubicación, horarios y condiciones logísticas.
- El 98% consideró que la feria fortaleció su motivación para continuar con su emprendimiento y participar en futuros espacios comerciales.
- El 100% expresó que el evento les brindó una oportunidad significativa para visibilizar sus capacidades y productos, destacando la buena organización y afluencia de público.
- El 94% afirmó que la feria les permitió establecer contactos valiosos con clientes, aliados y otros emprendedores locales.
- Finalmente, el 99% manifestó sentirse plenamente preparado gracias a los talleres de formación recibidos previamente en el marco del proyecto.

Estas cifras reflejan la efectividad del proceso de formación, acompañamiento y seguimiento, evidenciando que los beneficiarios no solo fortalecieron sus competencias técnicas, sino también su confianza y proyección comercial.

Durante las visitas, los emprendedores resaltaron la importancia del acompañamiento institucional y la continuidad del proceso, señalando que la feria les permitió comprobar el potencial de sus negocios, identificar áreas de mejora y proyectarse hacia nuevos escenarios de comercialización.

Conclusiones del seguimiento:

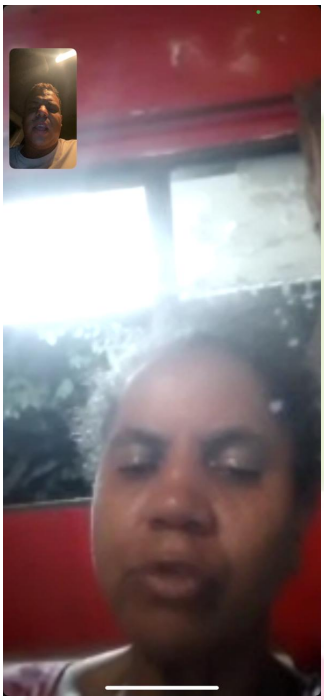
- Alta satisfacción general: La totalidad de los beneficiarios valoró positivamente la experiencia y reconoció el impacto económico y motivacional del festival.
- Cumplimiento metodológico: El cronograma permitió un seguimiento ordenado, equitativo y adaptado a las realidades territoriales.
- Fortalecimiento de capacidades comerciales: Los emprendedores adquirieron herramientas para mejorar su oferta, atención al cliente y gestión de ventas.
- Sostenibilidad del proceso: La feria demostró ser una plataforma efectiva de aprendizaje práctico y visibilización de los emprendimientos locales.
- Compromiso institucional: El equipo técnico mantuvo presencia constante, brindando orientación y apoyo a los beneficiarios durante todo el proceso de evaluación.



Cronograma:

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
27 (JULIO)	28 (JULIO)	29 (JULIO)	30 (JULIO)	31 (JULIO)	1	2
SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)	*SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)*	*SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)*	*SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)*	*SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)*	*SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)*	*SEGUIMIENTO A SATISFACCIÓN ACTIVOS PRODUCTIVOS (MAICAO)*
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
	ALBA LUZ GRIEGO IGUARAN ALEJANDRA JOSEFINA PINEDO GAMEZ AMADELSY MEJÍA CHOLES ANALIDA ACUÑA BONET	ANDRES JOSE URIANA BELKIS PAOLA NAVARRO SIMANCA BERONICA NAVARRO SIMANCAS BETTY CARLOTA AREVALO PERTUZ CARLOS DOMINGO MENDOZA RAMOS	CELIA LEONOR BENJUMEA DE BRITO CLARIBELSI SOLANO BENJUMEA CRISTINA LEONOR QUINTERO MARTINEZ DALMIRO RAFAEL MOSCOTE GRIEGO DALVA PALACIO MEJIA	DAMARIS ESTHER PEREZ ESTRADA DAMARIS ESTHER VILLAMIZAR ROLONG DANIELA JISSEL HOYOS IGUARAN DEISY BETH PINTO BOLIVAR DIANA HELENA BERTEL GUERRERO	DIANA MARÍA JOYA ALZÁTE DIANA MARÍA MEJIA MENDOZA DIVA DIVANA MÉNGUAL SALAZAR EDGAR DE JESUS MENDOZA PEREZ ELIBETH PINTO COBO	ELMIS BEATRÍZ MINDIOLA MEJIA ERAIDA ACENET ATENCIO FUENTES ESEIDA PATRICIA SIERRA GUTIERREZ ETILSIA CALVO DE ORO FANNY LEVETTE DE SUAREZ
17	18	19	20	21	22	23
	FANY MARÍA EPIAYU EPINAYU FIDELINA HERMANDEZ CAMPO GELVIS DE JESUS PRIMO GARCIA GREGORIA ISOLINA BRITO HEIDYS RODRIGUEZ GUILLEN	HELDA JOSEFINA RODRIGUEZ GUERRA INÉS MARÍA PIMIENTA MENGUAL ISAURA DEL CARMEN MOSCOTE ORTIZ ISMAIKITT YINETH ROMERO BARRANCO JAIME RAUL LOAIZA BRITO JESUS ANDRES PALOMINO GOMEZ	JOJANDRIS PATRICIA LOPEZ GONZALEZ JOSE JORGE CHOLES IGUARAN JUDITH ANTONIA MIRANDA MUÑOZ JULIETH PAOLA MANCILLA SOLIS JULIO CESAR JARAMILLO RAMOS	KAREN DAYANITH MEDINA SUÁREZ KEILA BERMUDEZ ARENAS KELLY MAR ATENCIO ALMAZO LEVIDA LAUDITH GUTIERREZ BERTIS LILIANA PAOLA PÉREZ GÓMEZ	LUDIS JESUS MOLINA LUZ EVEDIS OLIVERA OCHOA LUZ ISABEL GÓMEZ PINTO LUZ MARINA FONTALVO GÓMEZ MADELEINE MARÍA SIERRA GONZÁLEZ MAIRA ALEJANDRA DELUQUE EPIAYU	MARENA ELIBET LÓPEZ DE LUQUE MARIA CONCEPCION RODRIGUEZ MEJIA MARÍA DEISY GÓMEZ YARCE MARÍA DOLORES EPIAYU EPINAYU MARIA EUGENIA DE LUQUE TIRADO MARITZA SANETH OJEDA DE MEJIA
24	25	26	27	28	29	30
	MARTHA DUVIS HERRERA VILLA MARYORIS LEONILDE MANRIQUE MEJIA MARYURIS PAOLA IGLESIAS VILLA MAYLETH JUDITH MUÑOZ TORO MELANIA JOSEFINA SIERRA ROBLES MERLIS MARÍA MEJÍA CHOLES	MIDELFIS MIDALIS MEJIA CHOLES NANCY DENIRIS NATIVIDAD JOSEFA COTES ARRIZA NELSON FLORES EPIEYU NORA ELIANA PACHECO MELO NURIS ELINA PINTO BRITO	ORLADIS MILAGROS GIL ROMERO OSCAR JULIO REINA SOTO PETRONA MARIA MORALES SILVA RAFAEL ERNESTO REYES DE LA RANS RAQUELINA MARÍA RAMIREZ SAIDIS LORETH AMAYA GRIEGO SAIDY ANGELICA RODRIGUEZ PALMEZANO	SANDRA MILENA MARTINEZ DAZA SEINY MABEL TORO MARTÍNEZ SILEIKA ADELINA GRIEGO PINTO SOBEIDA TERESA MENGUAL REDONDO SOL FANNYS GARRIDO MEJIA VIREYDIS VIANITH MONTES OVIEDO	WENDY JOHANA SIERRA TORO XIOMARA DEUCENIT RAMIREZ FRAGOZO XIOMARA PEREA WALDO YAIRA JUDITH TORO IPUANA YARELMIS BEATRIZ AVILA RIDROGUEZ YERALDIN ESTEFANIA DURAN ESTRADA YERLIZ NARVÁEZ RAMOS	YISSI YADITH REALES GUALE YOLAINIS OCHOA OCHOA YOLESI MARÍA DELUQUE TORO YORKELLIS CATHERINE MARQUEZ HORTA YORVIS ROSALBA DE LUQUE MENDOZA YUENDIS YULIETH CASTRELLON GUALE YUSMERY CAROLINA LATORRE SIERRA

ALBA LUZ GRIEGO IGUARAN



ALEJANDRA JOSEFINA PINEDO GÁMEZ



AMADELSY MEJÍA CHOLES



ANALIDA ACUÑA BONET



ANDRÉS JOSÉ URIANA



BELKIS PAOLA NAVARRO SIMANCA



BERONICA NAVARRO SIMANCAS



BETTY AREVALO PERTUZ



CARLOS DOMINGO MENDOZA RAMOS



CELIA LEONOR BENJUMEA DE BRITO



CLARIBELSI SOLANO BENJUMEA



CRISTINA LEONOR QUINTERO MARTINEZ



DALMIRO RAFAEL MOSCOTE GRIEGO



DALVA SENETH PALACIO MEJÍA



DAMARIS ESTER VILLAMIZAR ROLÓN



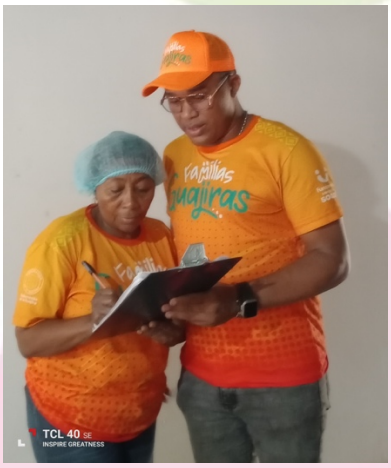
DAMARIS ESTHER PEREZ ESTRADA



DANIELA JISSEL HOYOS IGUARAN



DEISY BETH PINTO BOLIVAR



DIANA ELENA BERTEL GUERRERO



DIANA MARÍA JOYA ÁLZATE



DIANA MARÍA MEJIA MENDOZA



DIVA DIVANA MENGUAL SALAZAR



EDGAR DE JESUS MENDOZA PEREZ



ELIBETH PINTO COBO



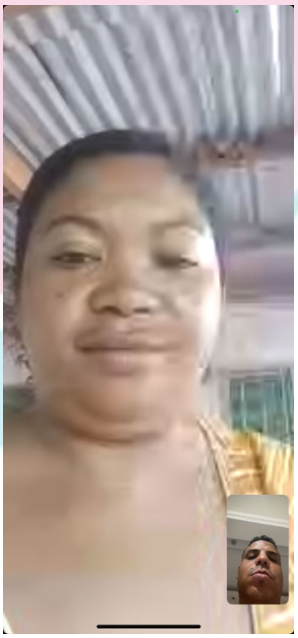
ELMIS BEATRIZ MINDIOLA MEJIA



ERAIDA ATENCIO



ESEIDA PATRICIA SIERRA GUTIÉRREZ



ETILSIA ISABEL CALVO DE ORO



FANNY LEVETTE DE SUAREZ



FANY MARIA EPIAYU EPINAYU



FIDELINA HERNÁNDEZ CAMPO



GELVIS DE JESÚS PRIMO GARCÍA



GREGORIA ISOLINA BRITO



HEIDYS RODRÍGUEZ GUILLÉN



HELDA JOSEFINA RODRÍGUEZ GUERRA



INES MARIA PIMIENTA MENGUAL



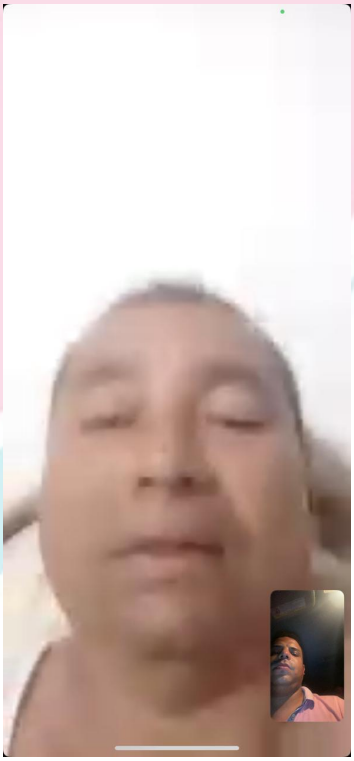
ISAURA DEL CARMEN MOSCOTE ORTIZ



ISMAIKITT ROMERO



JAIME RAUL LOAIZA BRITO



JESUS ANDRES PALOMINO GOMEZ



JOJANDRIS PATRICIA LOPEZ GONZALEZ



JOSE JORGE CHOLES IGUARAN



JUDITH ANTONIA MIRANDA MUÑOZ



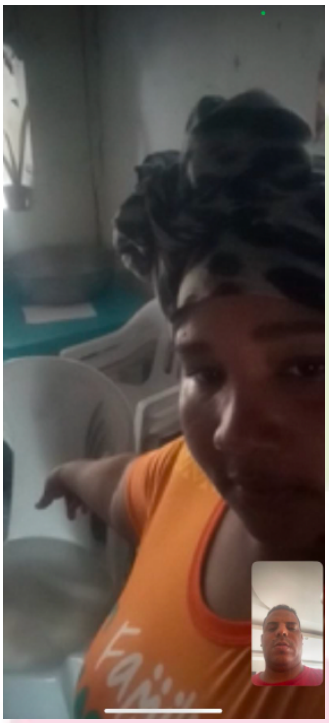
JULIETH PAOLA MANCILLA SOLIS



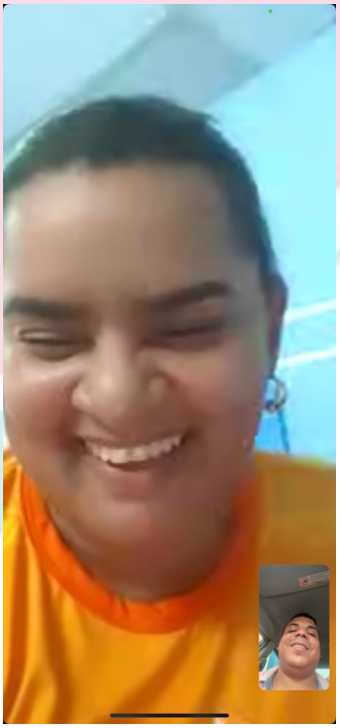
JULIO CÉSAR JARAMILLO RAMOS



KAREN MEDINA SUÁREZ



KEILA BERMÚDEZ ARENAS



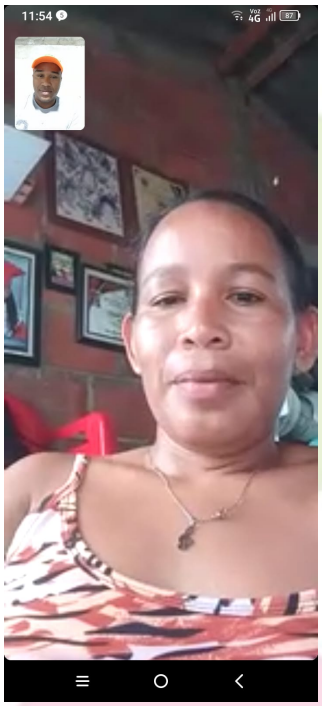
KELLY MAR ATENCIO ALMAZO



LEVIDA LAUDITH GUTIÉRREZ BERTIS



LILIANA PAOLA PÉREZ GÓMEZ



LUDIS JESUS MOLINA



LUZ EVEDIS OLIVERA OCHOA



LUZ ISABEL GÓMEZ PINTO



LUZ MARINA FONTALVO GÓMEZ



MADELEINE MARÍA SIERRA GONZALEZ



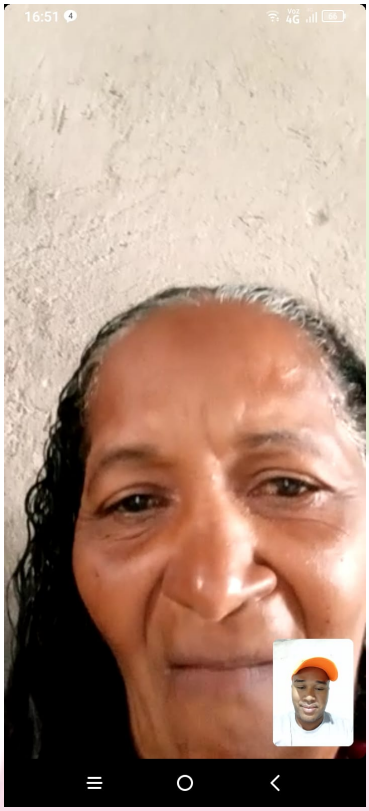
MAIRA ALEJANDRA DELUQUE EPIAYU



MARENA ELIZABETH LOPEZ DELUQUE



MARIA CONCEPCION RODRIGUEZ MEJIA



MARÍA DEISY GÓMEZ YARCE



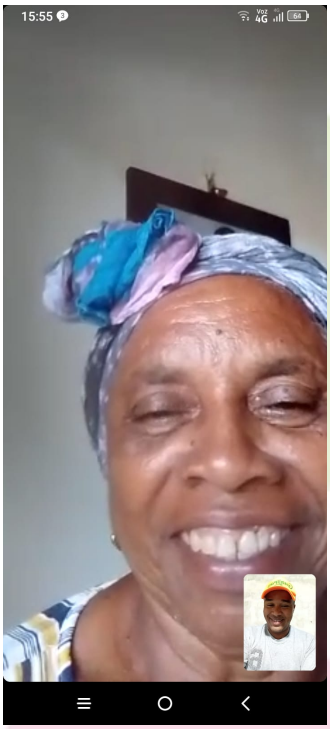
MARÍA DOLORES EPIAYU EPINAYU



MARÍA EUGENIA DELUQUE TIRADO



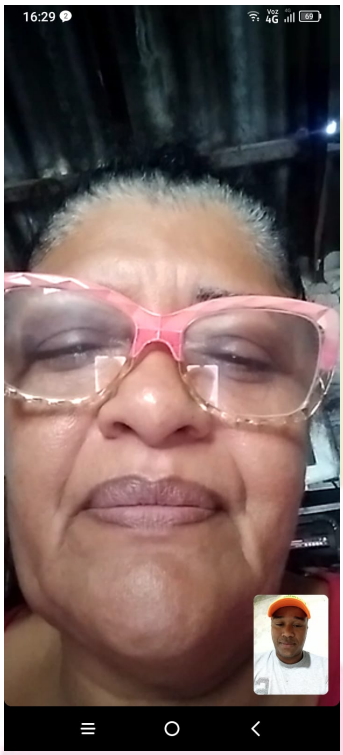
MARITZA SENETH OJEDA DE MEJIA



MARTHA DUVIS HERRERA VILLA



MARYORIS LEONILDE MANRIQUE MEJÍA



MARYURIS IGLESIAS VILLA



MAYLETH JUDITH MUÑOZ TORO



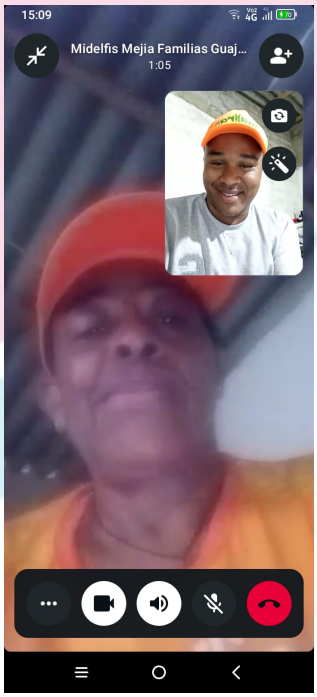
MELANIA JOSEFINA SIERRA ROBLES



MERLIS MARÍA MEJIA CHOLES



MIDELFIS MIDALIS MEJIA CHOLES



NANCY DENIRIS



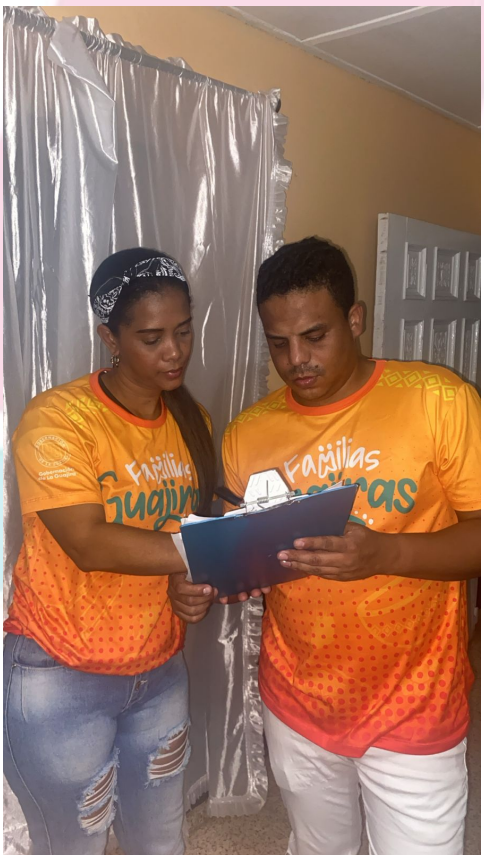
NATIVIDAD JOSEFA COTES ARIZA



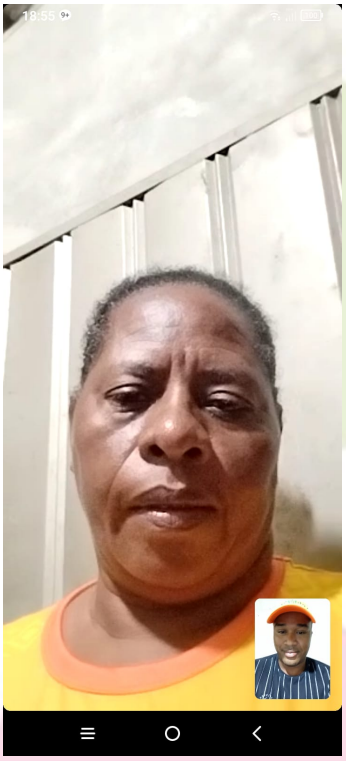
NELSON FLOREZ EPIEYU



NORA ELIANA PACHECO MELO



NURIS PINTO BRITO



ORLADIS MILAGROS GIL ROMERO



OSCAR JULIO REINA SOTO



PETRONA MARÍA MORALES SILVA



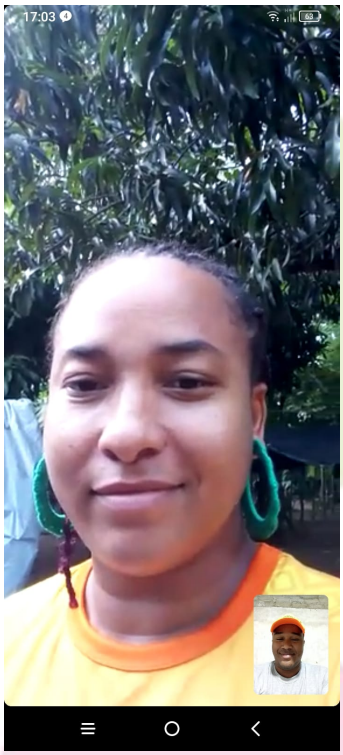
RAFAEL ERNESTO REYES DE LA RANS



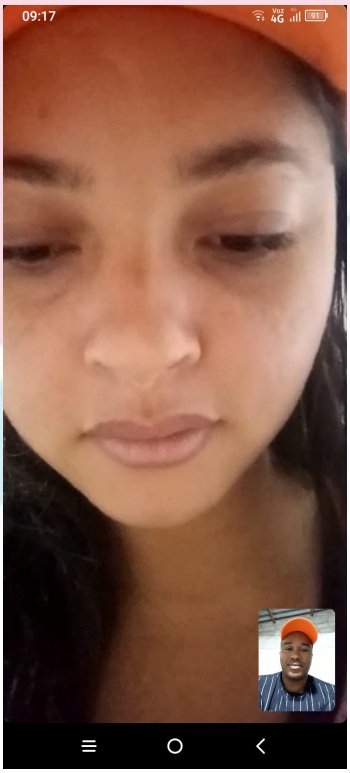
RAQUELINA MARIA RAMIREZ



SAIDIS LORETH AMAYA GRIEGO



SAIDY ANGELICA RODRIGUEZ PALMEZANO



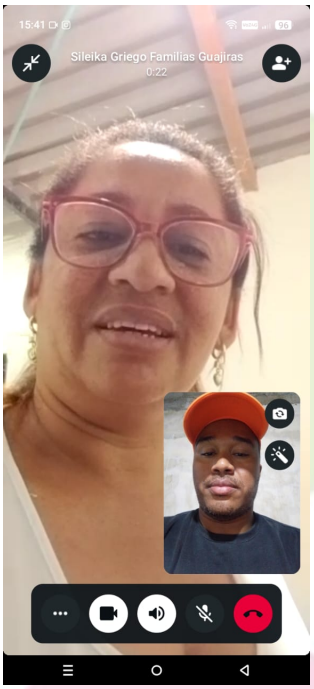
SANDRA MILENA MARTINEZ DAZA



SEINY MABEL TORO MARTINEZ



SILEIKA ADELINA GRIEGO PINTO



SOBEIDA TERESA MENGUAL REDONDO



SOL FANNY GARRIDO MEJIA



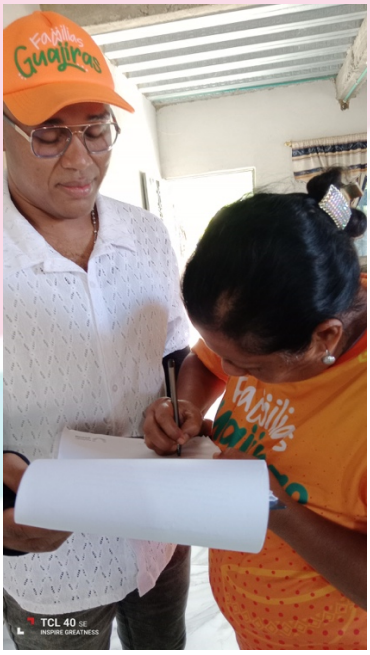
VIREYDIS VIANITH MONTES OVIEDO



WENDY JOHANA SIERRA TORO



XIOMARA DEUCENIT RAMIREZ FRAGOZO



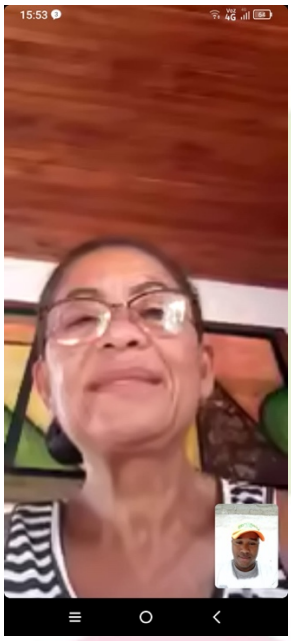
XIOMARA PEREA WALDO



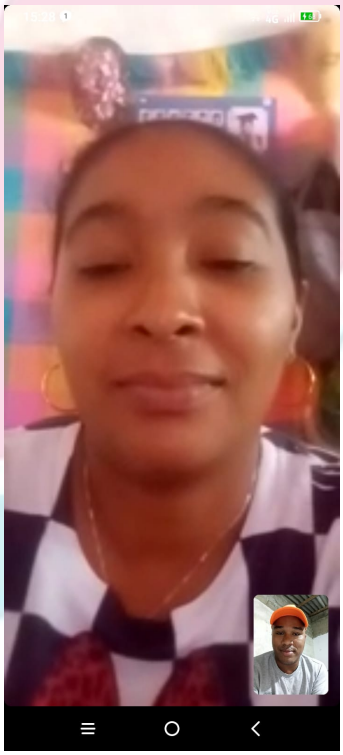
YAIRA JUDITH TORO IPUANA



YARELMIS BEATRIZ AVILA RODRIGUEZ



YERALDIN ESTEFANIA DURAN ESTRADA



YERLIZ NARVÁEZ RAMOS



YISSI REALES GUALE



YOLAINIS OCHOA OCHOA



YOLESI MARÍA DELUQUE TORO



YORKELLIS MARQUEZ



YORVIS ROSALBA DE LUQUE MENDOZA



YUENDIS YULIETH CASTRELLON GUALE



YUSMERY CAROLINA LATORRE SIERRA



ACTIVIDAD 2.1. Fortalecimiento de los emprendimientos.

CAPACITACIONES SOBRE USO Y CUIDADO DE ACTIVOS PRODUCTIVOS

Municipio: Maicao y corregimientos

Periodo de ejecución: 4 al 30 de agosto de 2025
Modalidad: Virtual (Microsoft Teams)
Duración: 4 semanas
Enfoque: Uso, manejo, mantenimiento y seguridad de los equipos entregados

Descripción general:

Durante el mes de agosto se desarrolló un ciclo completo de capacitaciones virtuales dirigido a los beneficiarios de Maicao y sus corregimientos, enfocado en el uso y cuidado de los activos productivos entregados en el marco del proyecto.

Estas jornadas formativas tuvieron como objetivo fortalecer las competencias técnicas de los emprendedores gastronómicos beneficiarios, garantizando la correcta manipulación, operación y mantenimiento de los equipos, y promoviendo su sostenibilidad a largo plazo.

Cada combo de activos (Comidas Rápidas, Fritos, Helados, Panadería, Pescados y Carnes, y Sancocho) contó con una sesión semanal especializada, orientada por un instructor experto en el área, quien abordó contenidos teóricos y prácticos sobre el uso, la limpieza, la seguridad y la solución de fallas comunes.

El proceso permitió la consolidación de capacidades locales para el aprovechamiento eficiente de los activos entregados, fortaleciendo la autonomía productiva de los beneficiarios y garantizando la sostenibilidad técnica y económica de sus emprendimientos gastronómicos.

Estructura metodológica de la capacitación:

Las jornadas se realizaron de lunes a sábado, distribuidas de acuerdo con los combos entregados:

Día	Combo de capacitación	Duración	Modalidad
Lunes	Comidas Rápidas	4 horas	Virtual
Martes	Fritos	4 horas	Virtual
Miércoles	Helados	4 horas	Virtual
Jueves	Panadería	4 horas	Virtual
Viernes	Pescados y Carnes	4 horas	Virtual
Sábado	Sancocho	4 horas	Virtual

Cada grupo participó en cuatro sesiones progresivas durante el mes, con los siguientes módulos temáticos:

- **Introducción a los equipos del combo:** Reconocimiento de los equipos, funciones principales y condiciones de instalación inicial.
- **Uso correcto y operación segura:** Encendido, calibración, manipulación y normas de seguridad.
- **Limpieza y mantenimiento preventivo:** Técnicas de limpieza diaria y semanal, y revisión de partes móviles o eléctricas.
- **Solución de fallas comunes:** Identificación de problemas frecuentes, autocuidado de equipos y cuándo solicitar soporte técnico

Guías de uso y cuidado de activos productivos:

Cada línea gastronómica contó con una **guía técnica personalizada**, la cual se convirtió en un material de apoyo permanente para los beneficiarios. Estas guías describen las especificaciones, el uso seguro, el mantenimiento y las medidas de seguridad para cada equipo entregado.

- **Combo Comidas Rápidas:** Incluye carrito 3 puestos, freidora doble, vitrinas y mesas; diseñado para optimizar la atención al cliente en puntos móviles y ferias.
- **Combo Fritos:** Dirigido a la producción tradicional de empanadas, arepas y buñuelos; incluye caldero, molino y estufa de dos puestos.
- **Combo Helados:** Pensado para productos fríos de alta demanda; promueve buenas prácticas de conservación y manipulación.
- **Combo Panadería:** Diseñado para pequeños negocios de repostería y panificación; fomenta la eficiencia en procesos de amasado y horneado.
- **Combo Pescados y Carnes:** Centrado en la inocuidad alimentaria y conservación en cadena de frío.
- **Combo Sancocho:** Enfocado en gastronomía tradicional y producción a gran escala para eventos comunitarios.

Estas guías fueron entregadas en formato PDF con recomendaciones de seguridad, limpieza y almacenamiento.

Resultados y observaciones:

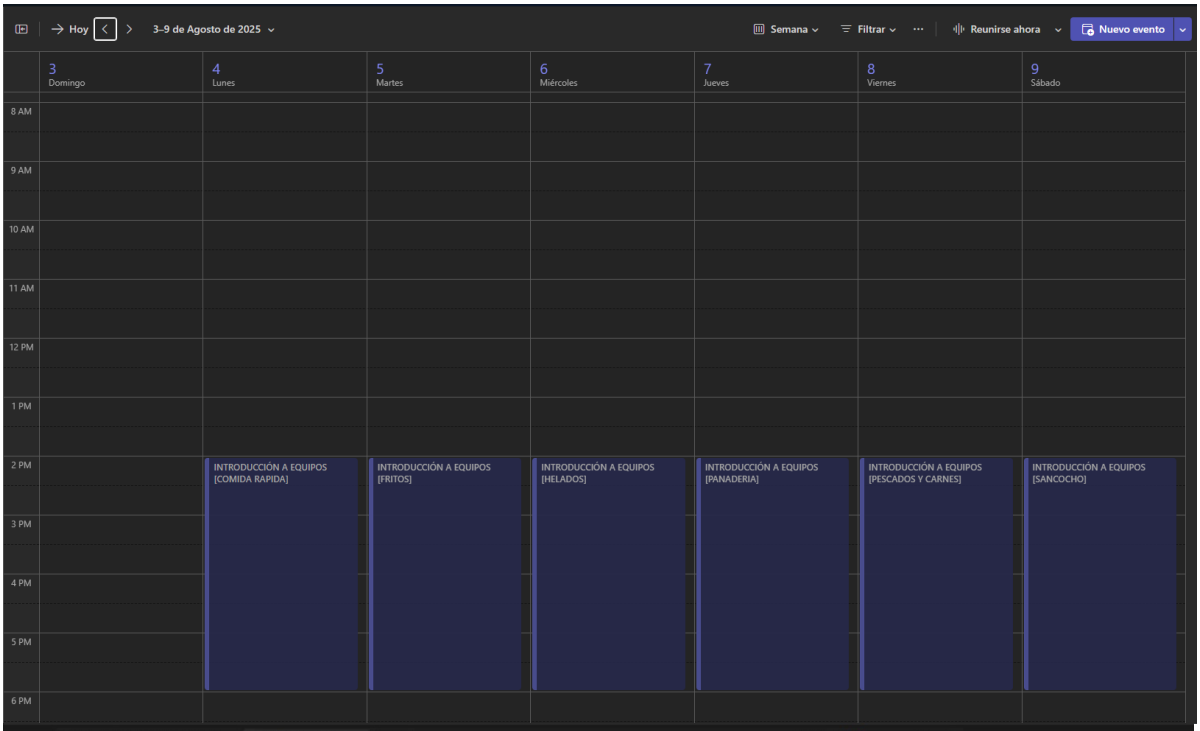
- Se logró una participación completa de los beneficiarios convocados, quienes mostraron alto interés y disposición en aprender a operar sus equipos.
- Las capacitaciones fueron interactivas para resolver dudas sobre funcionamiento, calibración y mantenimiento.
- Los participantes expresaron satisfacción y gratitud, manifestando que las sesiones les brindaron herramientas útiles para mejorar la presentación, conservación y calidad de sus productos.

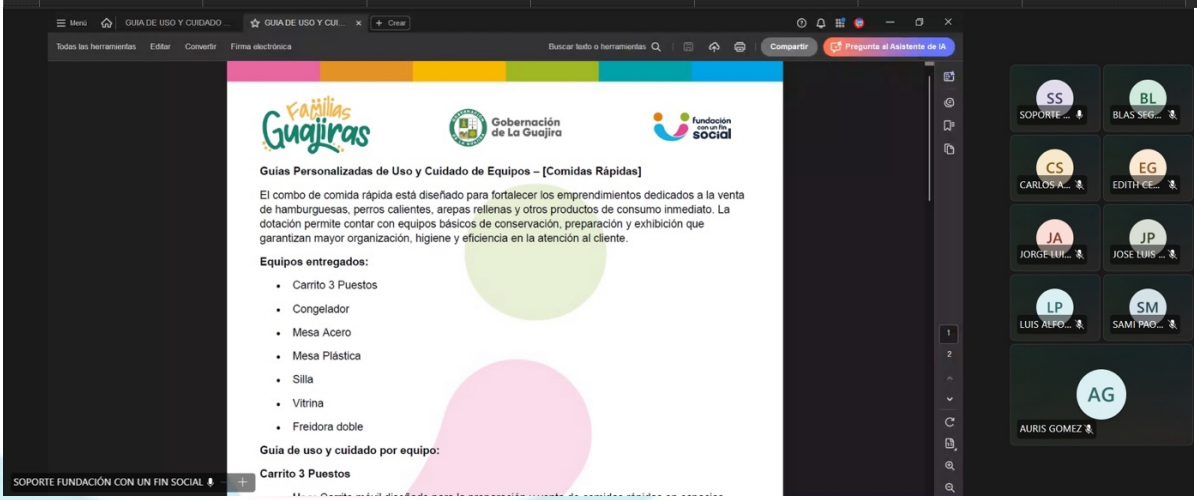
- Los instructores reportaron apropiación y cuidado en el uso de los activos, evidenciando compromiso con la sostenibilidad del proyecto.

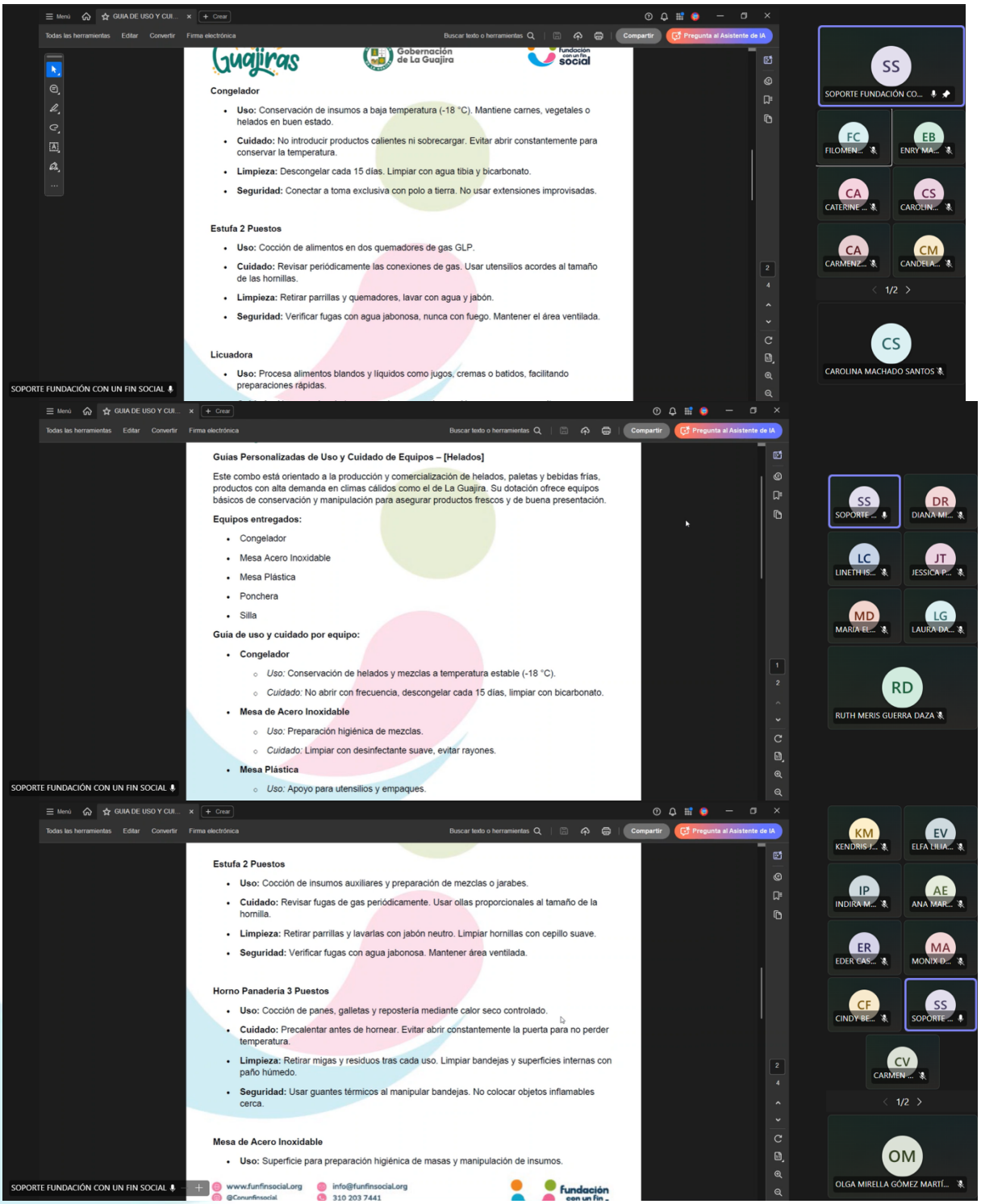
Conclusiones y aprendizajes:

- **Fortalecimiento técnico:** Los beneficiarios adquirieron competencias para operar y mantener sus equipos de manera segura y eficiente, reduciendo riesgos y extendiendo la vida útil de los activos.
- **Sostenibilidad productiva:** La capacitación generó conciencia sobre la importancia del mantenimiento preventivo, evitando daños por mal uso o falta de limpieza.
- **Valoración del conocimiento:** Los participantes destacaron que estas formaciones complementan los talleres previos de cocina y emprendimiento, brindándoles confianza y autonomía.
- **Impacto comunitario:** En Maicao y sus corregimientos se consolidaron redes de apoyo entre emprendedores, promoviendo colaboración y prácticas solidarias.
- **Proyección futura:** Este proceso sienta las bases para fortalecer el seguimiento técnico y las futuras estrategias de sostenibilidad de los emprendimientos familiares.

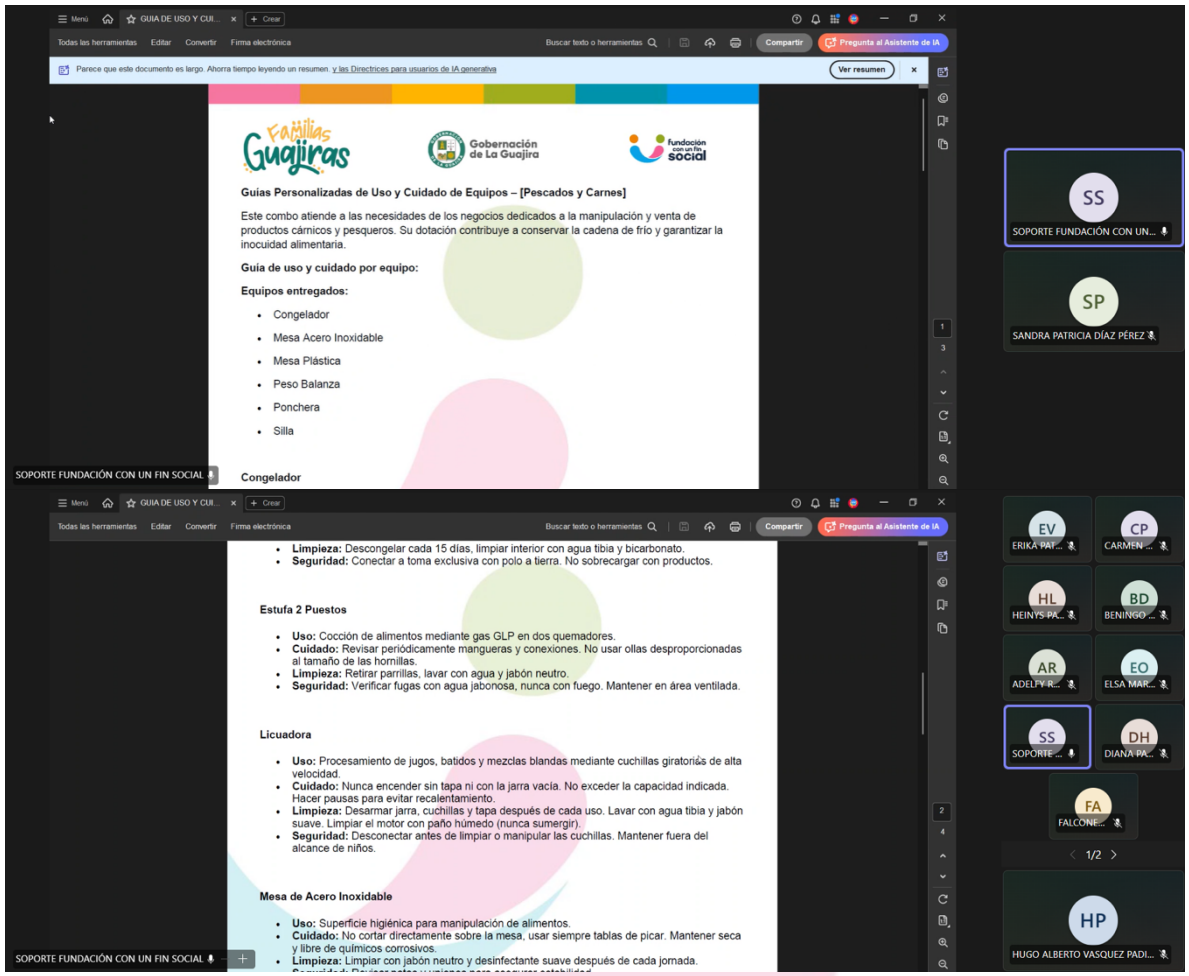
SEMANA 1:


Hoy
3–9 de Agosto de 2025
Semana
Filtrar
Reunirse ahora
Nuevo evento
3 Domingo
4 Lunes
5 Martes
6 Miércoles
7 Jueves
8 Viernes
9 Sábado
8 AM
9 AM
10 AM
11 AM
12 PM
1 PM
2 PM
3 PM
4 PM
5 PM
6 PM
INTRODUCCIÓN A EQUIPOS [COMIDA RAPIDA]
INTRODUCCIÓN A EQUIPOS [FRITOS]
INTRODUCCIÓN A EQUIPOS [HELADOS]
INTRODUCCIÓN A EQUIPOS [PANADERIA]
INTRODUCCIÓN A EQUIPOS [PESCADOS Y CARNES]
INTRODUCCIÓN A EQUIPOS [SANCOCHO]

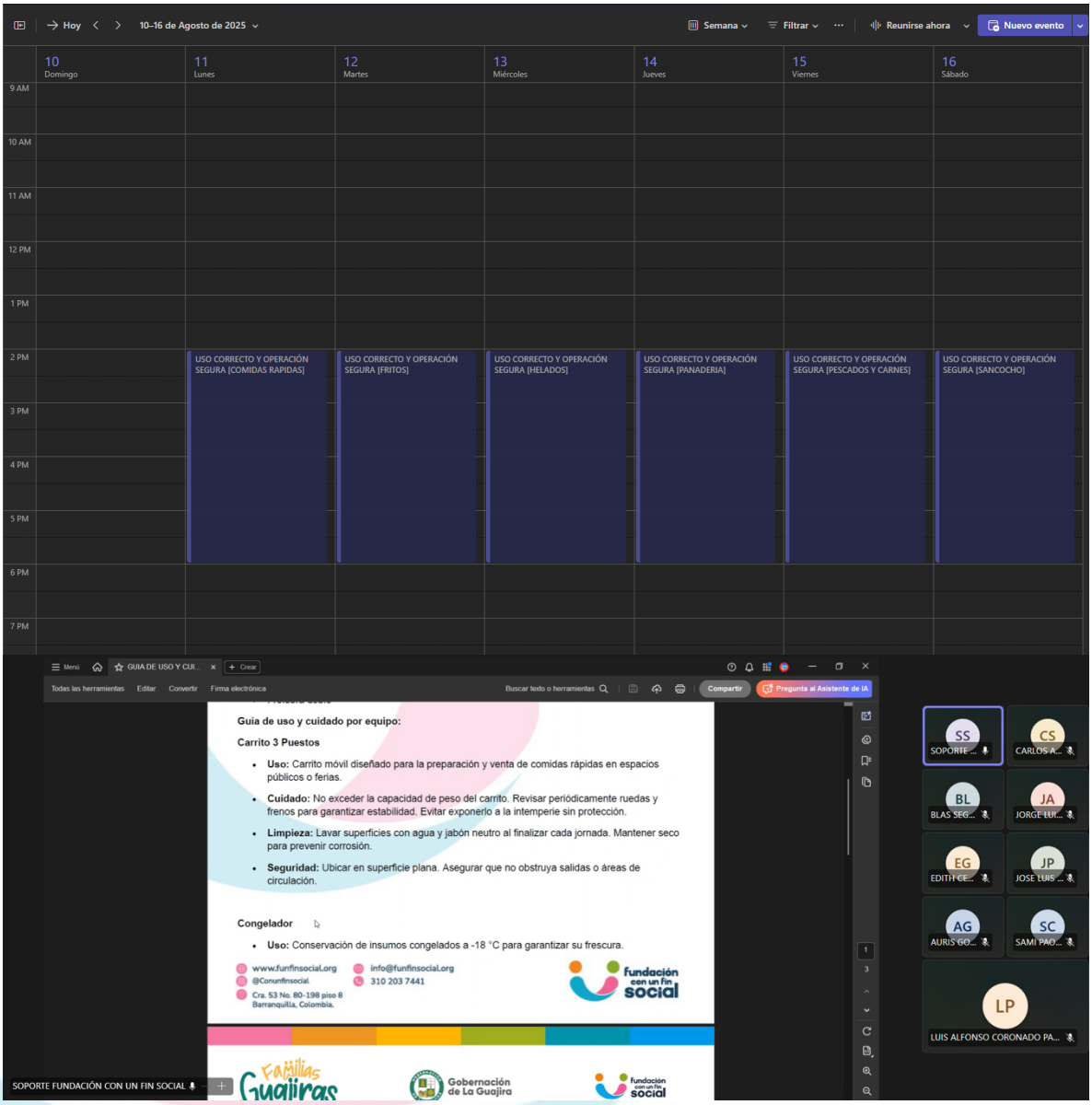

Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
fundación con un fin social
Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Comidas Rápidas]
El combo de comida rápida está diseñado para fortalecer los emprendimientos dedicados a la venta de hamburguesas, perros calientes, arepas rellenas y otros productos de consumo inmediato. La dotación permite contar con equipos básicos de conservación, preparación y exhibición que garantizan mayor organización, higiene y eficiencia en la atención al cliente.
Equipos entregados:
Carrito 3 Puestos
Congelador
Mesa Acero
Mesa Plástica
Silla
Vitrina
Freidora doble
Guía de uso y cuidado por equipo:
Carrito 3 Puestos
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
AURIS GOMEZ

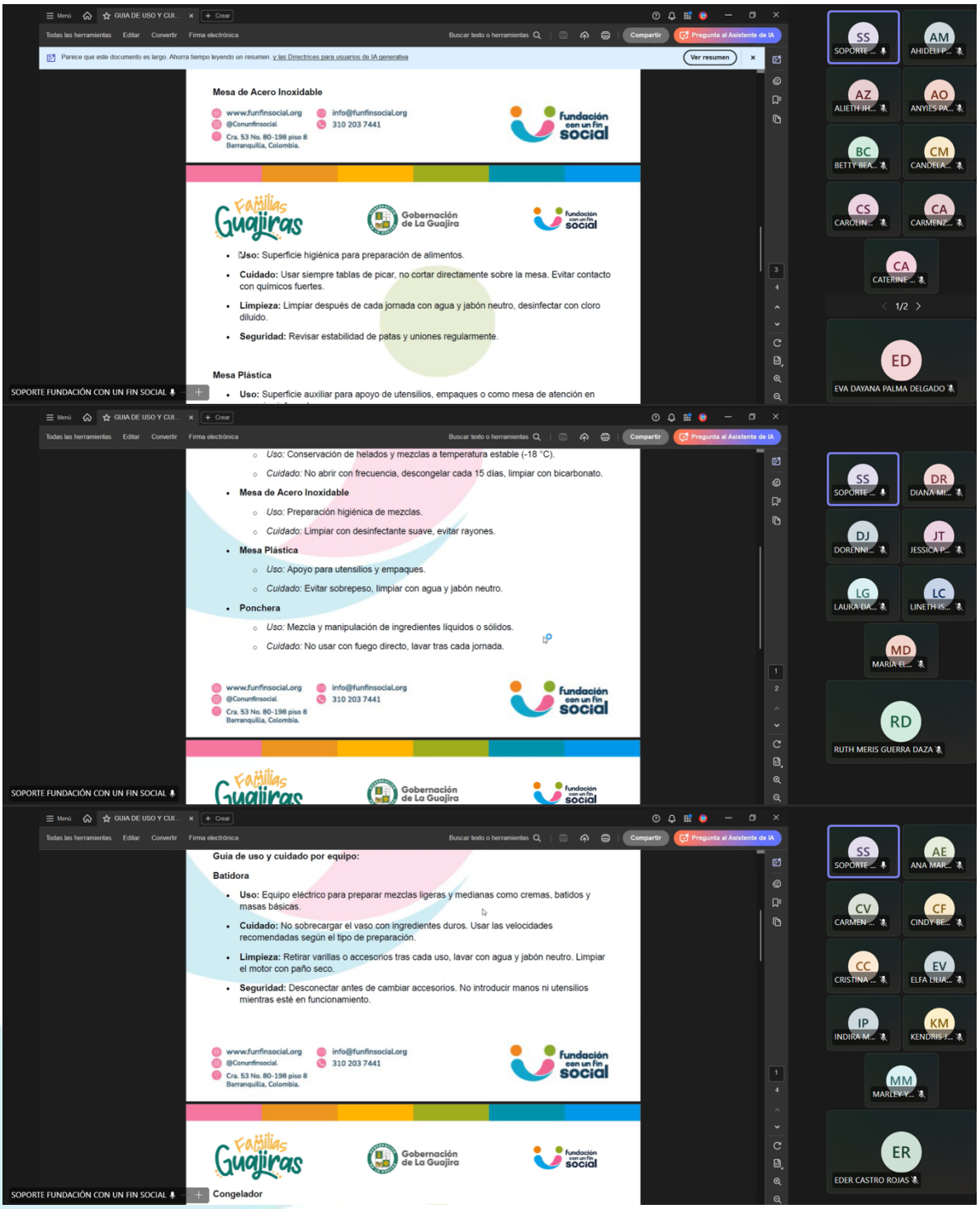


www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441
fundación con un fin social

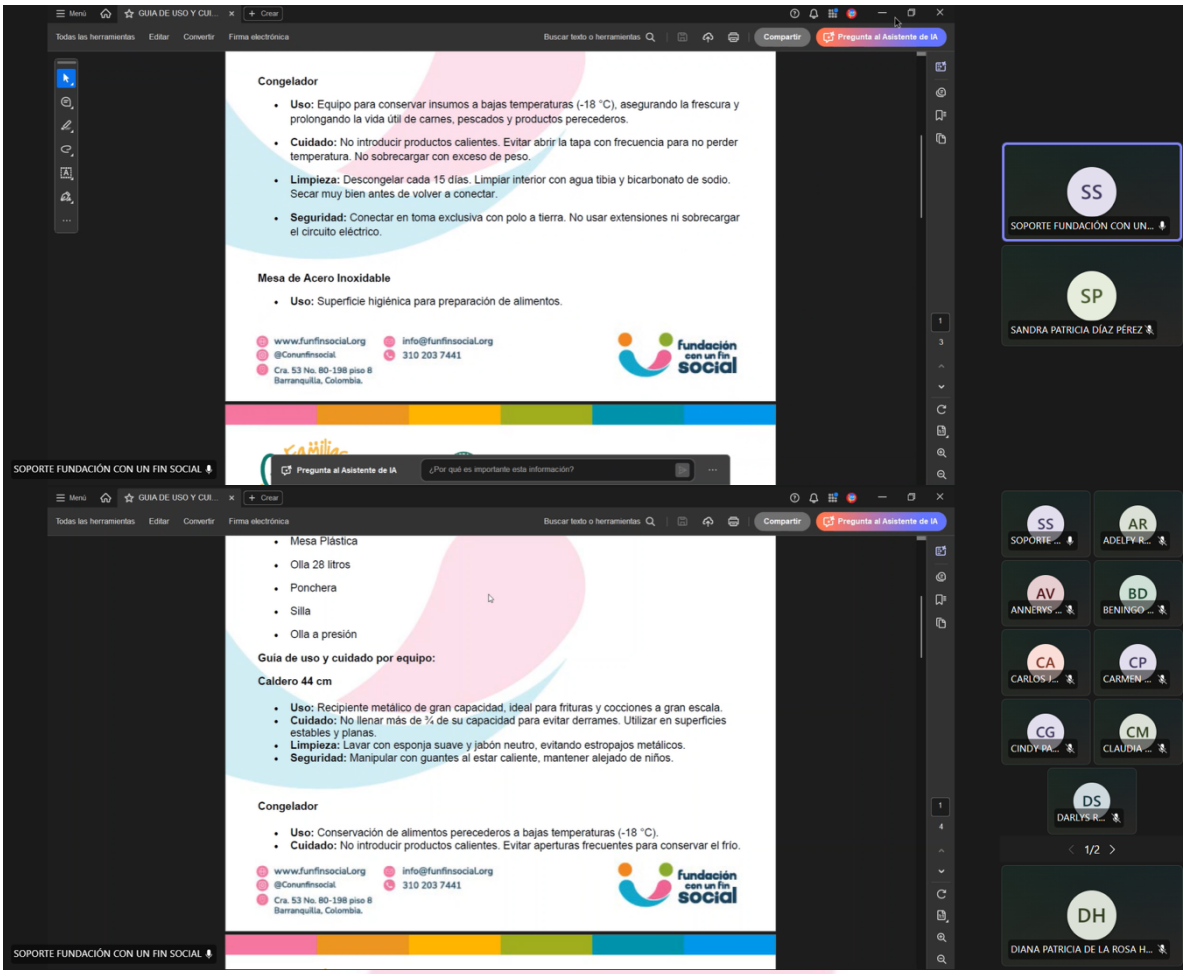

Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
fundación con un fin social
Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Pescados y Carnes]
Este combo atiende a las necesidades de los negocios dedicados a la manipulación y venta de productos cárnicos y pesqueros. Su dotación contribuye a conservar la cadena de frío y garantizar la inocuidad alimentaria.
Guía de uso y cuidado por equipo:
Equipos entregados:
Congelador
Mesa Acero Inoxidable
Mesa Plástica
Peso Balanza
Ponchera
Silla
Congelador
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN...
SP
SANDRA PATRICIA DÍAZ PÉREZ
Limpieza: Descongelar cada 15 días, limpiar interior con agua tibia y bicarbonato.
Seguridad: Conectar a toma exclusiva con polo a tierra. No sobrecargar con productos.
Estufa 2 Puestos
Uso: Cocción de alimentos mediante gas GLP en dos quemadores.
Cuidado: Revisar periódicamente mangueras y conexiones. No usar ollas desproporcionadas al tamaño de las hornillas.
Limpieza: Retirar parrillas, lavar con agua y jabón neutro.
Seguridad: Verificar fugas con agua jabonosa, nunca con fuego. Mantener en área ventilada.
Licuadora
Uso: Procesamiento de jugos, batidos y mezclas blandas mediante cuchillas giratorias de alta velocidad.
Cuidado: Nunca encender sin tapa ni con la jarra vacía. No exceder la capacidad indicada. Hacer pausas para evitar recalentamiento.
Limpieza: Desarmar jarra, cuchillas y tapa después de cada uso. Lavar con agua tibia y jabón suave. Limpiar el motor con paño húmedo (nunca sumergir).
Seguridad: Desconectar antes de limpiar o manipular las cuchillas. Mantener fuera del alcance de niños.
Mesa de Acero Inoxidable
Uso: Superficie higiénica para manipulación de alimentos.
Cuidado: No cortar directamente sobre la mesa, usar siempre tablas de picar. Mantener seca y libre de químicos corrosivos.
Limpieza: Limpiar con jabón neutro y desinfectante suave después de cada jornada.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
EV
ERIKA PAT...
CP
CARMEN ...
HL
HEINYS PA...
BD
BENINGO ...
AR
ADELFY R...
EO
ELSA MAR...
SS
SOPORTE ...
DH
DIANA PA...
FA
FALCONE...
1/2
HP
HUGO ALBERTO VASQUEZ PADI...

SEMANA 2:

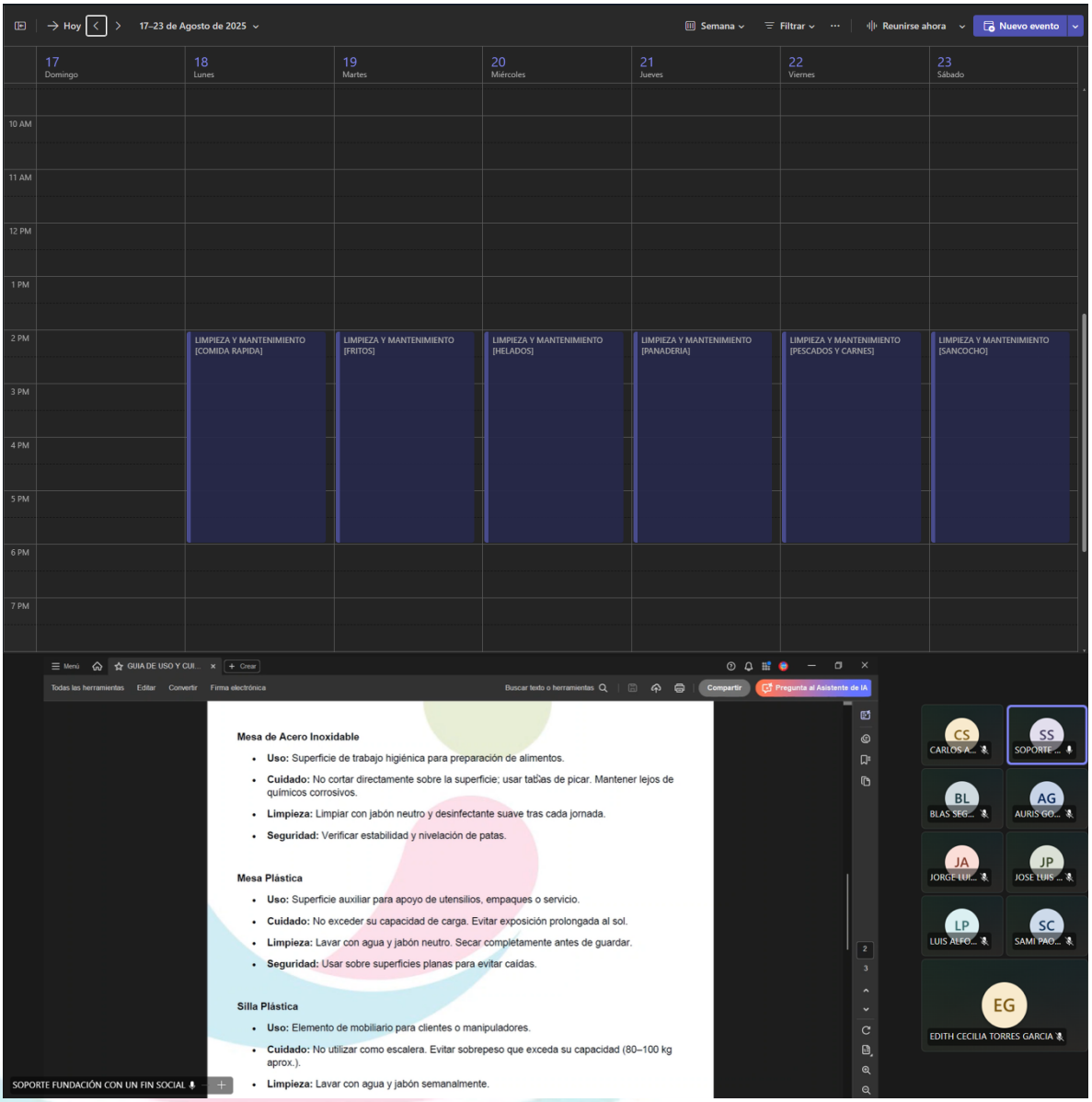

Hoy
10–16 de Agosto de 2025
Semana
Filtrar
Reunirse ahora
Nuevo evento
10 Domingo
11 Lunes
12 Martes
13 Miércoles
14 Jueves
15 Viernes
16 Sábado
USO CORRECTO Y OPERACIÓN SEGURA [COMIDAS RAPIDAS]
USO CORRECTO Y OPERACIÓN SEGURA [FRITOS]
USO CORRECTO Y OPERACIÓN SEGURA [HELADOS]
USO CORRECTO Y OPERACIÓN SEGURA [PANADERIA]
USO CORRECTO Y OPERACIÓN SEGURA [PESCADOS Y CARNES]
USO CORRECTO Y OPERACIÓN SEGURA [SANCOCHO]
Guía de uso y cuidado por equipo:
Carrito 3 Puestos
Uso: Carrito móvil diseñado para la preparación y venta de comidas rápidas en espacios públicos o ferias.
Cuidado: No exceder la capacidad de peso del carrito. Revisar periódicamente ruedas y frenos para garantizar estabilidad. Evitar exponerlo a la intemperie sin protección.
Limpieza: Lavar superficies con agua y jabón neutro al finalizar cada jornada. Mantener seco para prevenir corrosión.
Seguridad: Ubicar en superficie plana. Asegurar que no obstruya salidas o áreas de circulación.
Congelador
Uso: Conservación de insumos congelados a -18 °C para garantizar su frescura.
www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8 Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441
fundación con un fin social
Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
LUIS ALFONSO CORONADO PA...

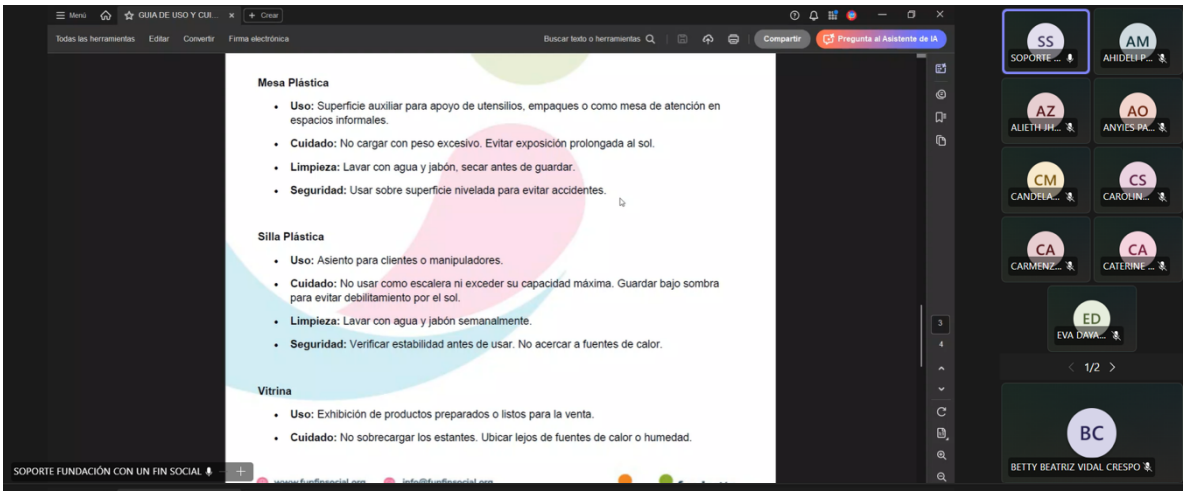


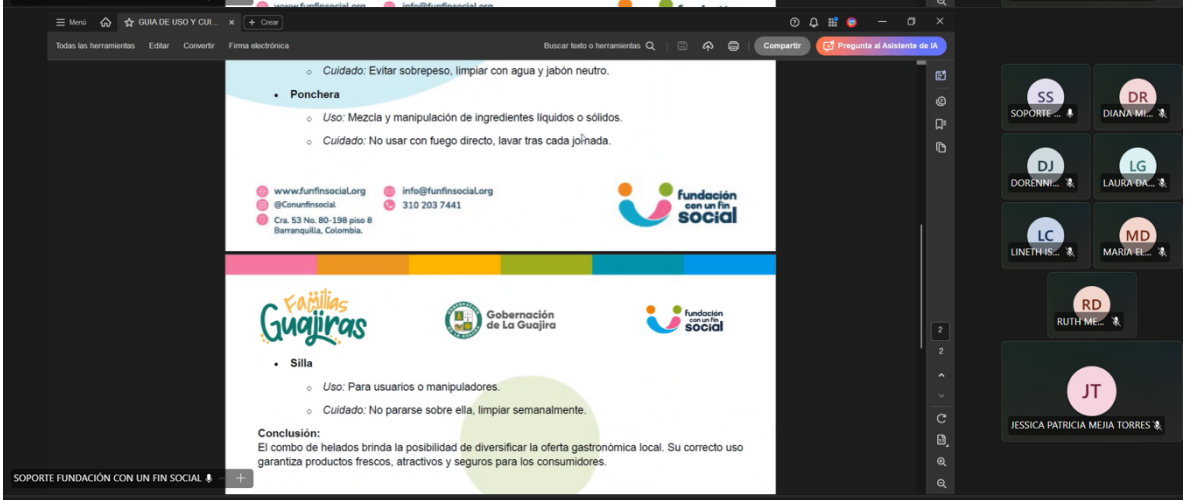
www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8
Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441
fundación con un fin social

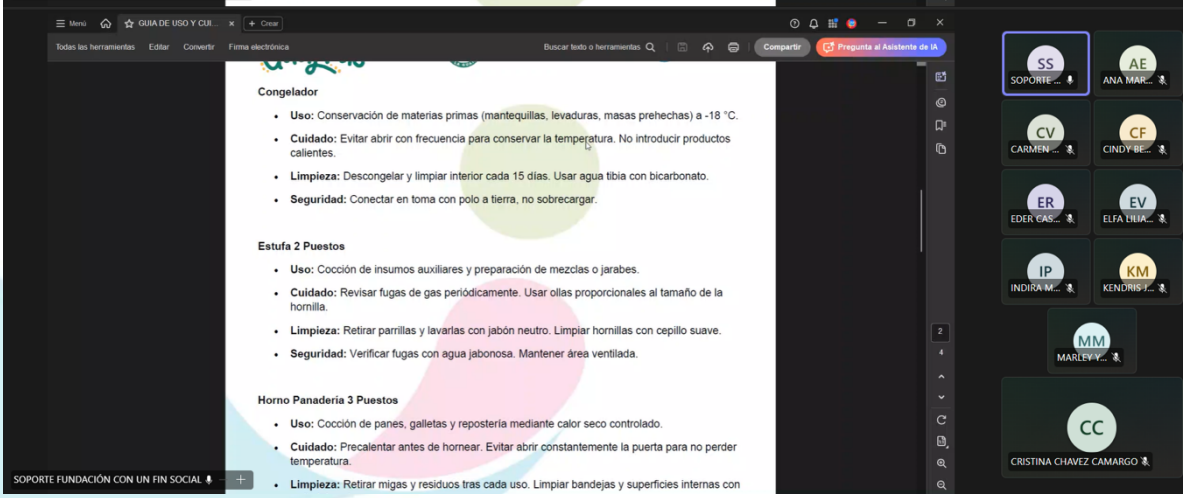

Congelador
Uso: Equipo para conservar insumos a bajas temperaturas (-18 °C), asegurando la frescura y prolongando la vida útil de carnes, pescados y productos perecederos.
Cuidado: No introducir productos calientes. Evitar abrir la tapa con frecuencia para no perder temperatura. No sobrecargar con exceso de peso.
Limpieza: Descongelar cada 15 días. Limpiar interior con agua tibia y bicarbonato de sodio. Secar muy bien antes de volver a conectar.
Seguridad: Conectar en toma exclusiva con polo a tierra. No usar extensiones ni sobrecargar el circuito eléctrico.
Mesa de Acero Inoxidable
Uso: Superficie higiénica para preparación de alimentos.
www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8 Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441
fundación con un fin social
Pregunta al Asistente de IA
¿Por qué es importante esta información?
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN...
SP
SANDRA PATRICIA DÍAZ PÉREZ
Mesa Plástica
Olla 28 litros
Ponchera
Silla
Olla a presión
Guía de uso y cuidado por equipo:
Caldero 44 cm
Uso: Recipiente metálico de gran capacidad, ideal para frituras y cocciones a gran escala.
Cuidado: No llenar más de ¾ de su capacidad para evitar derrames. Utilizar en superficies estables y planas.
Limpieza: Lavar con esponja suave y jabón neutro, evitando estropajos metálicos.
Seguridad: Manipular con guantes al estar caliente, mantener alejado de niños.
Congelador
Uso: Conservación de alimentos perecederos a bajas temperaturas (-18 °C).
Cuidado: No introducir productos calientes. Evitar aperturas frecuentes para conservar el frío.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE ...
AR
ADELY R...
AV
ANNERYS ...
BD
BENINGO ...
CA
CARLOS J...
CP
CARMEN ...
CG
CINDY PA...
CM
CLAUDIA ...
DS
DARLYS R...
1/2
DH
DIANA PATRICIA DE LA ROSA H...

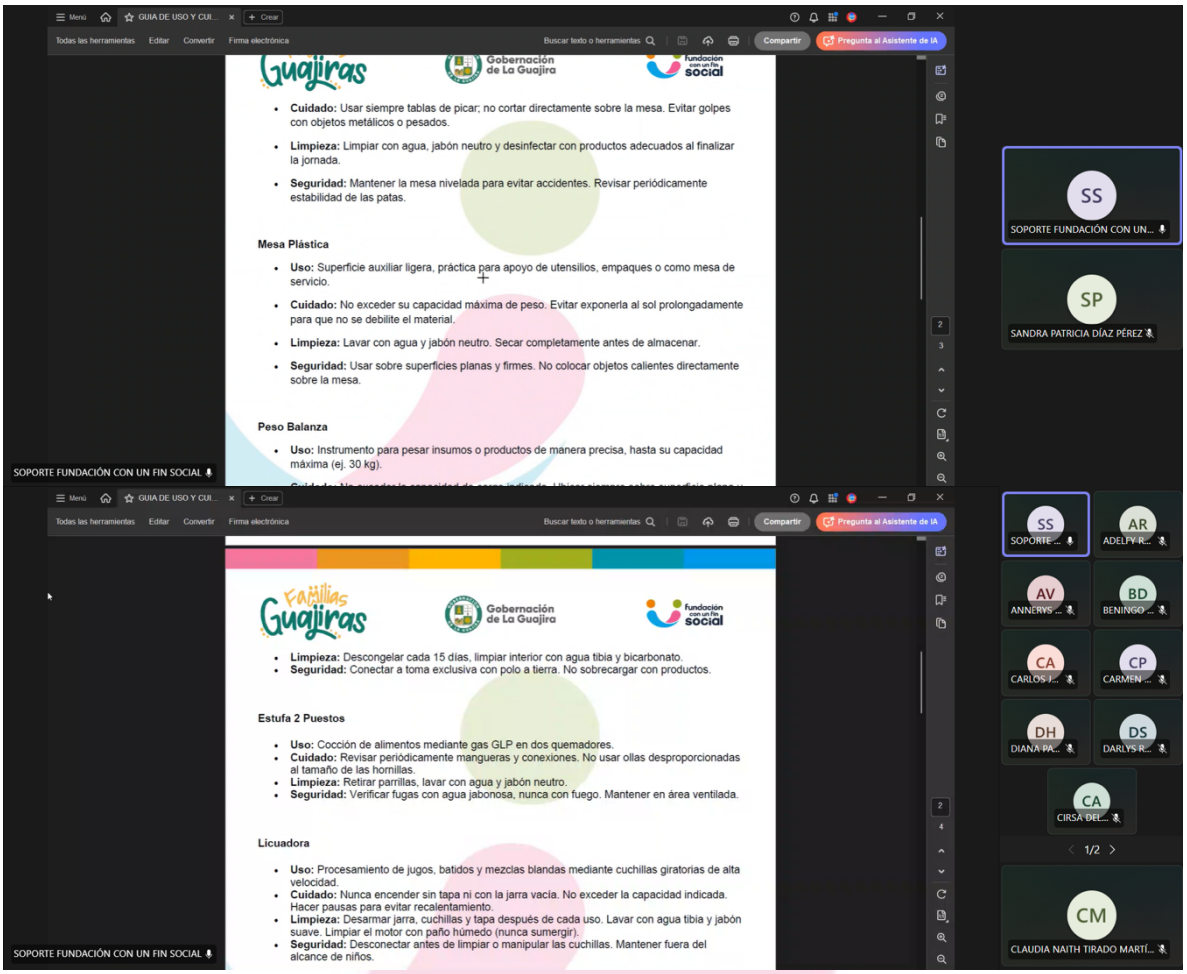
SEMANA 3:


Hoy
17–23 de Agosto de 2025
Semana
Filtrar
Reunirse ahora
Nuevo evento
17 Domingo
18 Lunes
19 Martes
20 Miércoles
21 Jueves
22 Viernes
23 Sábado
10 AM
11 AM
12 PM
1 PM
2 PM
3 PM
4 PM
5 PM
6 PM
7 PM
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO [COMIDA RAPIDA]
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO [FRITOS]
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO [HELADOS]
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO [PANADERIA]
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO [PESCADOS Y CARNES]
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO [SANCOCHO]
Mesa de Acero Inoxidable
Uso: Superficie de trabajo higiénica para preparación de alimentos.
Cuidado: No cortar directamente sobre la superficie; usar tablas de picar. Mantener lejos de químicos corrosivos.
Limpieza: Limpiar con jabón neutro y desinfectante suave tras cada jornada.
Seguridad: Verificar estabilidad y nivelación de patas.
Mesa Plástica
Uso: Superficie auxiliar para apoyo de utensilios, empaques o servicio.
Cuidado: No exceder su capacidad de carga. Evitar exposición prolongada al sol.
Limpieza: Lavar con agua y jabón neutro. Secar completamente antes de guardar.
Seguridad: Usar sobre superficies planas para evitar caídas.
Silla Plástica
Uso: Elemento de mobiliario para clientes o manipuladores.
Cuidado: No utilizar como escalera. Evitar sobrepeso que exceda su capacidad (80–100 kg aprox.).
Limpieza: Lavar con agua y jabón semanalmente.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
EDITH CECILIA TORRES GARCIA

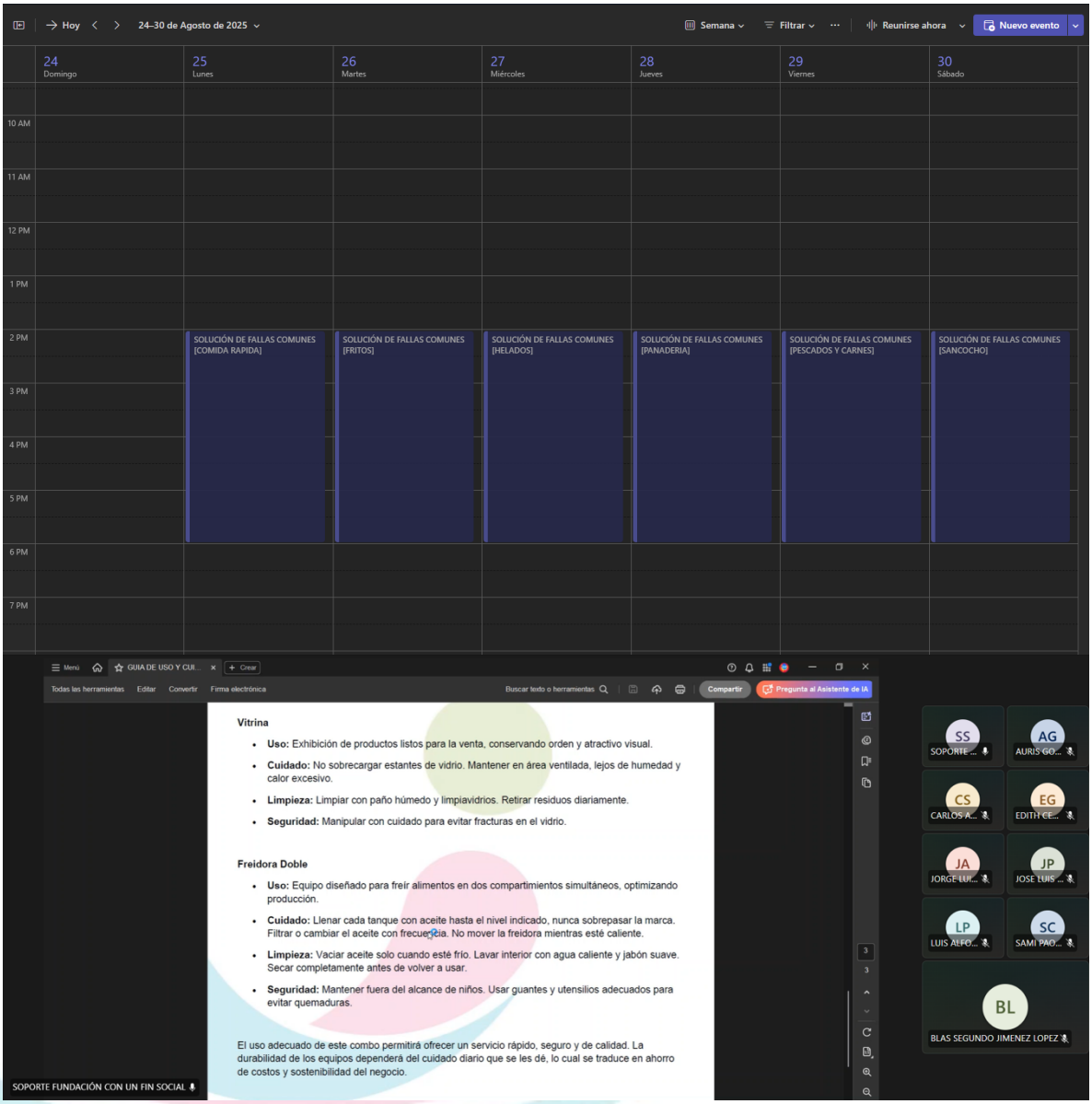

Mesa Plástica
Uso: Superficie auxiliar para apoyo de utensilios, empaques o como mesa de atención en espacios informales.
Cuidado: No cargar con peso excesivo. Evitar exposición prolongada al sol.
Limpieza: Lavar con agua y jabón, secar antes de guardar.
Seguridad: Usar sobre superficie nivelada para evitar accidentes.
Silla Plástica
Uso: Asiento para clientes o manipuladores.
Cuidado: No usar como escalera ni exceder su capacidad máxima. Guardar bajo sombra para evitar debilitamiento por el sol.
Limpieza: Lavar con agua y jabón semanalmente.
Seguridad: Verificar estabilidad antes de usar. No acercar a fuentes de calor.
Vitrina
Uso: Exhibición de productos preparados o listos para la venta.
Cuidado: No sobrecargar los estantes. Ubicar lejos de fuentes de calor o humedad.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
BETTY BEATRIZ VIDAL CRESPO

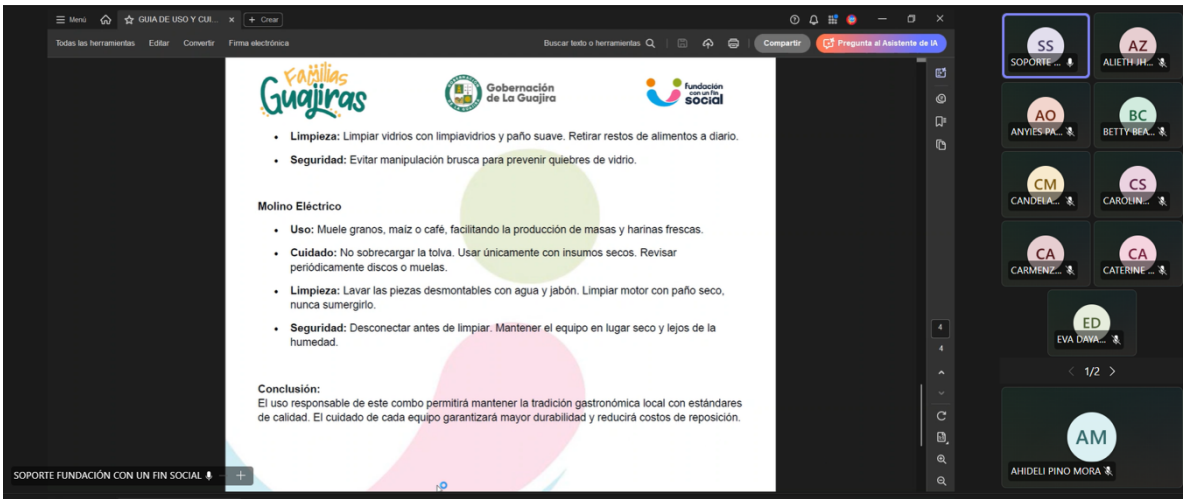

Cuidado: Evitar sobrepeso, limpiar con agua y jabón neutro.
Ponchera
Uso: Mezcla y manipulación de ingredientes líquidos o sólidos.
Cuidado: No usar con fuego directo, lavar tras cada jornada.
www.funfinsocial.org
@Conunfinsocial
Cra. 53 No. 80-198 piso 8 Barranquilla, Colombia.
info@funfinsocial.org
310 203 7441
fundación con un fin social
Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
Silla
Uso: Para usuarios o manipuladores.
Cuidado: No pararse sobre ella, limpiar semanalmente.
Conclusión:
El combo de helados brinda la posibilidad de diversificar la oferta gastronómica local. Su correcto uso garantiza productos frescos, atractivos y seguros para los consumidores.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
JESSICA PATRICIA MEJIA TORRES

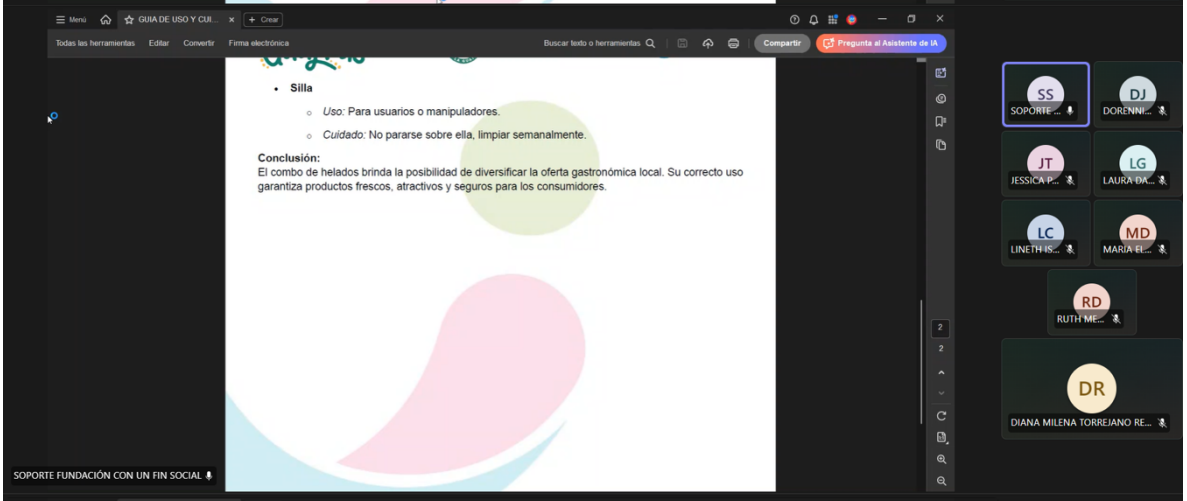

Congelador
Uso: Conservación de materias primas (mantequillas, levaduras, masas prehechas) a -18 °C.
Cuidado: Evitar abrir con frecuencia para conservar la temperatura. No introducir productos calientes.
Limpieza: Descongelar y limpiar interior cada 15 días. Usar agua tibia con bicarbonato.
Seguridad: Conectar en toma con polo a tierra, no sobrecargar.
Estufa 2 Puestos
Uso: Cocción de insumos auxiliares y preparación de mezclas o jarabes.
Cuidado: Revisar fugas de gas periódicamente. Usar ollas proporcionales al tamaño de la hornilla.
Limpieza: Retirar parrillas y lavarlas con jabón neutro. Limpiar hornillas con cepillo suave.
Seguridad: Verificar fugas con agua jabonosa. Mantener área ventilada.
Horno Panadería 3 Puestos
Uso: Cocción de panes, galletas y repostería mediante calor seco controlado.
Cuidado: Precalentar antes de hornear. Evitar abrir constantemente la puerta para no perder temperatura.
Limpieza: Retirar migas y residuos tras cada uso. Limpiar bandejas y superficies internas con
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
CRISTINA CHAVEZ CAMARGO

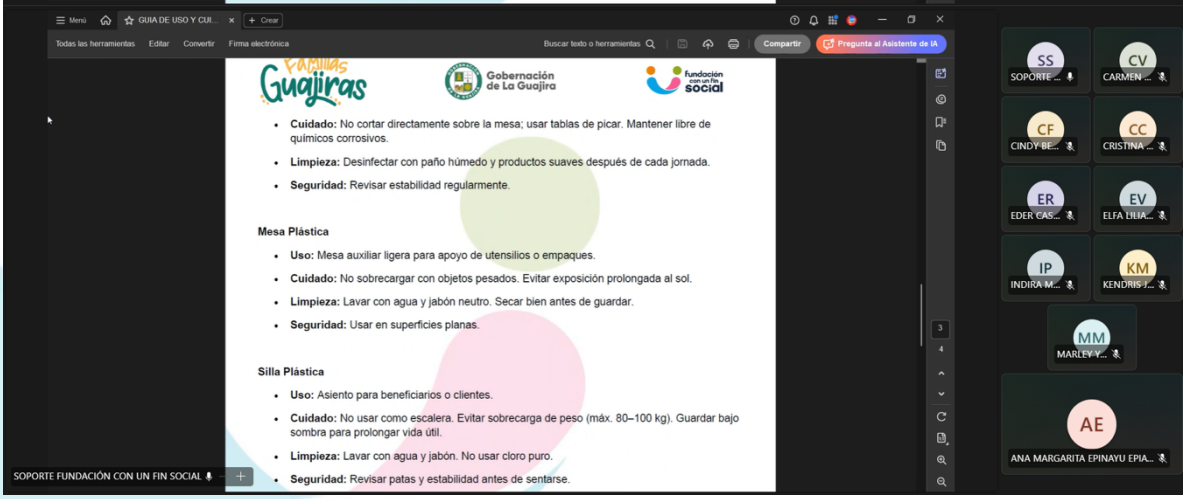

Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
fundación con un fin social
Cuidado: Usar siempre tablas de picar; no cortar directamente sobre la mesa. Evitar golpes con objetos metálicos o pesados.
Limpieza: Limpiar con agua, jabón neutro y desinfectar con productos adecuados al finalizar la jornada.
Seguridad: Mantener la mesa nivelada para evitar accidentes. Revisar periódicamente estabilidad de las patas.
Mesa Plástica
Uso: Superficie auxiliar ligera, práctica para apoyo de utensilios, empaques o como mesa de servicio.
Cuidado: No exceder su capacidad máxima de peso. Evitar exponerla al sol prolongadamente para que no se debilite el material.
Limpieza: Lavar con agua y jabón neutro. Secar completamente antes de almacenar.
Seguridad: Usar sobre superficies planas y firmes. No colocar objetos calientes directamente sobre la mesa.
Peso Balanza
Uso: Instrumento para pesar insumos o productos de manera precisa, hasta su capacidad máxima (ej. 30 kg).
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN...
SP
SANDRA PATRICIA DÍAZ PÉREZ
Limpieza: Descongelar cada 15 días, limpiar interior con agua tibia y bicarbonato.
Seguridad: Conectar a toma exclusiva con polo a tierra. No sobrecargar con productos.
Estufa 2 Puestos
Uso: Cocción de alimentos mediante gas GLP en dos quemadores.
Cuidado: Revisar periódicamente mangueras y conexiones. No usar ollas desproporcionadas al tamaño de las hornillas.
Limpieza: Retirar parrillas, lavar con agua y jabón neutro.
Seguridad: Verificar fugas con agua jabonosa, nunca con fuego. Mantener en área ventilada.
Licuadora
Uso: Procesamiento de jugos, batidos y mezclas blandas mediante cuchillas giratorias de alta velocidad.
Cuidado: Nunca encender sin tapa ni con la jarra vacía. No exceder la capacidad indicada. Hacer pausas para evitar recalentamiento.
Limpieza: Desarmar jarra, cuchillas y tapa después de cada uso. Lavar con agua tibia y jabón suave. Limpiar el motor con paño húmedo (nunca sumergir).
Seguridad: Desconectar antes de limpiar o manipular las cuchillas. Mantener fuera del alcance de niños.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE ...
AR
ADELFY R...
AV
ANNERYS ...
BD
BENINGO ...
CA
CARLOS J...
CP
CARMEN ...
DH
DIANA PA...
DS
DARLYS R...
CA
CIRSA DEL...
1/2
CM
CLAUDIA NAITH TIRADO MARTÍ...

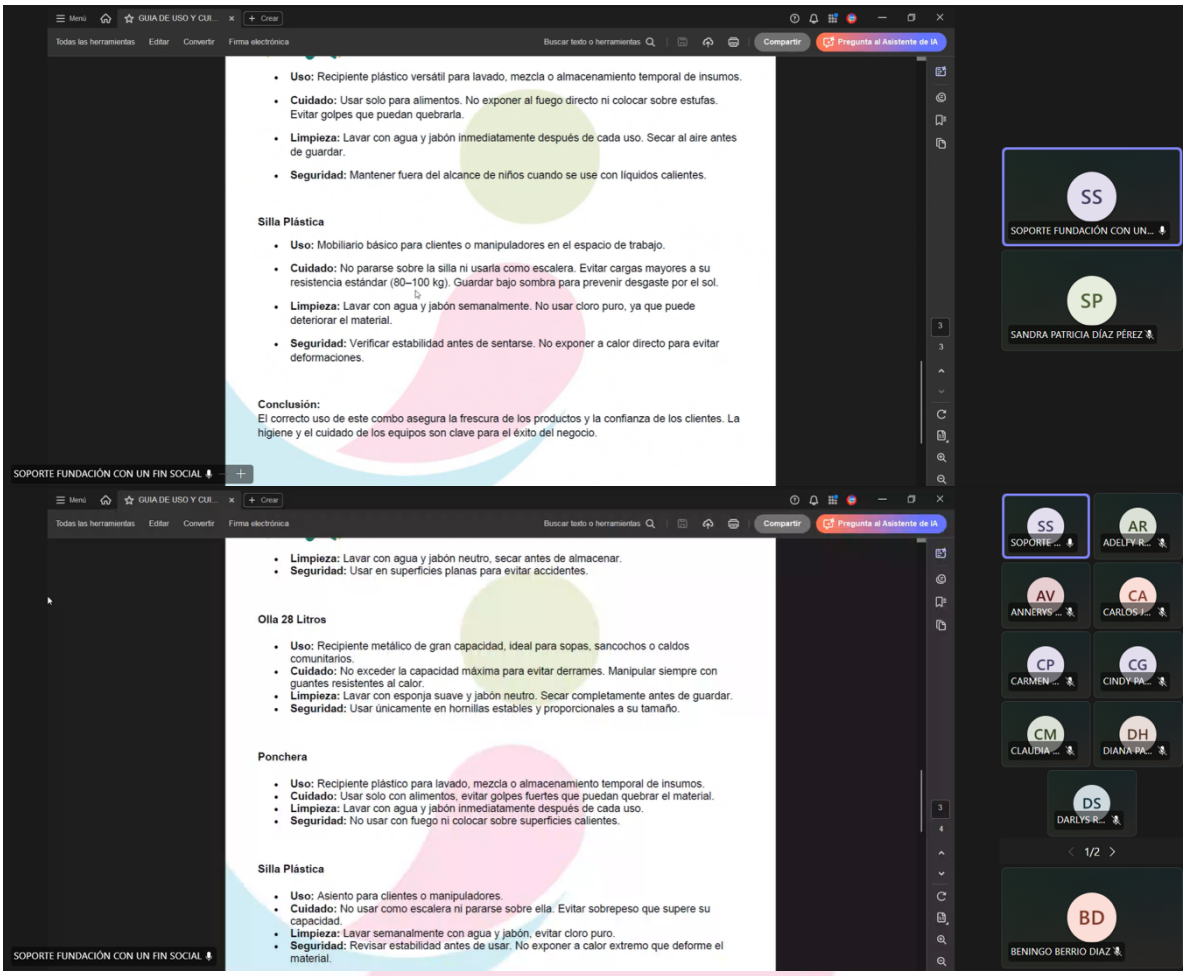
SEMANA 4:


Hoy
24–30 de Agosto de 2025
Semana
Filtrar
Reunirse ahora
Nuevo evento
24 Domingo
25 Lunes
26 Martes
27 Miércoles
28 Jueves
29 Viernes
30 Sábado
10 AM
11 AM
12 PM
1 PM
2 PM
3 PM
4 PM
5 PM
6 PM
7 PM
SOLUCIÓN DE FALLAS COMUNES [COMIDA RAPIDA]
SOLUCIÓN DE FALLAS COMUNES [FRITOS]
SOLUCIÓN DE FALLAS COMUNES [HELADOS]
SOLUCIÓN DE FALLAS COMUNES [PANADERIA]
SOLUCIÓN DE FALLAS COMUNES [PESCADOS Y CARNES]
SOLUCIÓN DE FALLAS COMUNES [SANCOCHO]
Vitrina
Uso: Exhibición de productos listos para la venta, conservando orden y atractivo visual.
Cuidado: No sobrecargar estantes de vidrio. Mantener en área ventilada, lejos de humedad y calor excesivo.
Limpieza: Limpiar con paño húmedo y limpiavidrios. Retirar residuos diariamente.
Seguridad: Manipular con cuidado para evitar fracturas en el vidrio.
Freidora Doble
Uso: Equipo diseñado para freír alimentos en dos compartimientos simultáneos, optimizando producción.
Cuidado: Llenar cada tanque con aceite hasta el nivel indicado, nunca sobrepasar la marca. Filtrar o cambiar el aceite con frecuencia. No mover la freidora mientras esté caliente.
Limpieza: Vaciar aceite solo cuando esté frío. Lavar interior con agua caliente y jabón suave. Secar completamente antes de volver a usar.
Seguridad: Mantener fuera del alcance de niños. Usar guantes y utensilios adecuados para evitar quemaduras.
El uso adecuado de este combo permitirá ofrecer un servicio rápido, seguro y de calidad. La durabilidad de los equipos dependerá del cuidado diario que se les dé, lo cual se traduce en ahorro de costos y sostenibilidad del negocio.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
BLAS SEGUNDO JIMENEZ LOPEZ


Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
fundación con un fin social
• Limpieza: Limpiar vidrios con limpiavidrios y paño suave. Retirar restos de alimentos a diario.
• Seguridad: Evitar manipulación brusca para prevenir quiebres de vidrio.
Molino Eléctrico
• Uso: Muele granos, maíz o café, facilitando la producción de masas y harinas frescas.
• Cuidado: No sobrecargar la tolva. Usar únicamente con insumos secos. Revisar periódicamente discos o muelas.
• Limpieza: Lavar las piezas desmontables con agua y jabón. Limpiar motor con paño seco, nunca sumergirlo.
• Seguridad: Desconectar antes de limpiar. Mantener el equipo en lugar seco y lejos de la humedad.
Conclusión:
El uso responsable de este combo permitirá mantener la tradición gastronómica local con estándares de calidad. El cuidado de cada equipo garantizará mayor durabilidad y reducirá costos de reposición.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SOPORTE ...
ALIETH JH...
ANYIES PA...
BETTY BEA...
CANDELA...
CAROLIN...
CARMENZ...
CATERINE ...
EVA DAVA...
1/2
AHIDELI PINO MORA


• Silla
◦ Uso: Para usuarios o manipuladores.
◦ Cuidado: No pararse sobre ella, limpiar semanalmente.
Conclusión:
El combo de helados brinda la posibilidad de diversificar la oferta gastronómica local. Su correcto uso garantiza productos frescos, atractivos y seguros para los consumidores.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SOPORTE ...
DORENNI...
JESSICA P...
LAURA DA...
LINETH IS...
MARIA EL...
RUTH ME...
DIANA MILENA TORREJANO RE...


Familias Guajiras
Gobernación de La Guajira
fundación con un fin social
• Cuidado: No cortar directamente sobre la mesa; usar tablas de picar. Mantener libre de químicos corrosivos.
• Limpieza: Desinfectar con paño húmedo y productos suaves después de cada jornada.
• Seguridad: Revisar estabilidad regularmente.
Mesa Plástica
• Uso: Mesa auxiliar ligera para apoyo de utensilios o empaques.
• Cuidado: No sobrecargar con objetos pesados. Evitar exposición prolongada al sol.
• Limpieza: Lavar con agua y jabón neutro. Secar bien antes de guardar.
• Seguridad: Usar en superficies planas.
Silla Plástica
• Uso: Asiento para beneficiarios o clientes.
• Cuidado: No usar como escalera. Evitar sobrecarga de peso (máx. 80–100 kg). Guardar bajo sombra para prolongar vida útil.
• Limpieza: Lavar con agua y jabón. No usar cloro puro.
• Seguridad: Revisar patas y estabilidad antes de sentarse.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SOPORTE ...
CARMEN ...
CINDY BE...
CRISTINA ...
EDER CAS...
ELFA LILIA...
INDIRA M...
KENDRIS J...
MARLEY Y...
ANA MARGARITA EPINAYU EPIA...


Menú
GUIA DE USO Y CUI...
Crear
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Buscar texto o herramientas
Compartir
Pregunta al Asistente de IA
Uso: Recipiente plástico versátil para lavado, mezcla o almacenamiento temporal de insumos.
Cuidado: Usar solo para alimentos. No exponer al fuego directo ni colocar sobre estufas. Evitar golpes que puedan quebrarla.
Limpieza: Lavar con agua y jabón inmediatamente después de cada uso. Secar al aire antes de guardar.
Seguridad: Mantener fuera del alcance de niños cuando se use con líquidos calientes.
Silla Plástica
Uso: Mobiliario básico para clientes o manipuladores en el espacio de trabajo.
Cuidado: No pararse sobre la silla ni usarla como escalera. Evitar cargas mayores a su resistencia estándar (80–100 kg). Guardar bajo sombra para prevenir desgaste por el sol.
Limpieza: Lavar con agua y jabón semanalmente. No usar cloro puro, ya que puede deteriorar el material.
Seguridad: Verificar estabilidad antes de sentarse. No exponer a calor directo para evitar deformaciones.
Conclusión:
El correcto uso de este combo asegura la frescura de los productos y la confianza de los clientes. La higiene y el cuidado de los equipos son clave para el éxito del negocio.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN...
SP
SANDRA PATRICIA DÍAZ PÉREZ
Limpieza: Lavar con agua y jabón neutro, secar antes de almacenar.
Seguridad: Usar en superficies planas para evitar accidentes.
Olla 28 Litros
Uso: Recipiente metálico de gran capacidad, ideal para sopas, sancochos o caldos comunitarios.
Cuidado: No exceder la capacidad máxima para evitar derrames. Manipular siempre con guantes resistentes al calor.
Limpieza: Lavar con esponja suave y jabón neutro. Secar completamente antes de guardar.
Seguridad: Usar únicamente en hornillas estables y proporcionales a su tamaño.
Ponchera
Uso: Recipiente plástico para lavado, mezcla o almacenamiento temporal de insumos.
Cuidado: Usar solo con alimentos, evitar golpes fuertes que puedan quebrar el material.
Limpieza: Lavar con agua y jabón inmediatamente después de cada uso.
Seguridad: No usar con fuego ni colocar sobre superficies calientes.
Silla Plástica
Uso: Asiento para clientes o manipuladores.
Cuidado: No usar como escalera ni pararse sobre ella. Evitar sobrepeso que supere su capacidad.
Limpieza: Lavar semanalmente con agua y jabón, evitar cloro puro.
Seguridad: Revisar estabilidad antes de usar. No exponer a calor extremo que deforme el material.
SOPORTE FUNDACIÓN CON UN FIN SOCIAL
SS
SOPORTE ...
AR
ADELFY R...
AV
ANNERYS ...
CA
CARLOS J...
CP
CARMEN ...
CG
CINDY PA...
CM
CLAUDIA ...
DH
DIANA PA...
DS
DARLYS R...
1/2
BD
BENINGO BERRIO DIAZ

PROGRAMA DE CAPACITACIONES

Municipio: Maicao – La Guajira
Duración: 4 semanas (del lunes 4 de agosto al sábado 30 de agosto de 2025)
Modalidad: Virtual (Plataforma Microsoft Teams)
Sesiones: 1 clase semanal por combo (total 4 sesiones por combo)
Horario: 4 horas por sesión
Enfoque: Uso, manejo, mantenimiento y seguridad de los equipos entregados en cada combo.

- Lunes → Combo Comida Rápida
- Martes → Combo Fritos
- Miércoles → Combo Helados
- Jueves → Combo Panadería
- Viernes → Combo Pescados y Carnes
- Sábado → Combo Sancocho

Semana	Lunes (Comida Rápida)	Martes (Fritos)	Miércoles (Helados)	Jueves (Panadería)	Viernes (Pescados y Carnes)	Sábado (Sancocho)
Semana 1 (4 al 9 de agosto)	Introducción a equipos	Introducción a equipos	Introducción a equipos	Introducción a equipos	Introducción a equipos	Introducción a equipos
Semana 2 (11 al 16 de agosto)	Uso correcto y operación segura	Uso correcto y operación segura	Uso correcto y operación segura	Uso correcto y operación segura	Uso correcto y operación segura	Uso correcto y operación segura
Semana 3 (18 al 23 de agosto)	Limpieza y mantenimiento	Limpieza y mantenimiento	Limpieza y mantenimiento	Limpieza y mantenimiento	Limpieza y mantenimiento	Limpieza y mantenimiento
Semana 4 (25 al 30 de agosto)	Solución de fallas comunes	Solución de fallas comunes	Solución de fallas comunes	Solución de fallas comunes	Solución de fallas comunes	Solución de fallas comunes

CONTENIDOS DE CAPACITACIÓN

Semana 1 – Introducción a los equipos del combo
- Reconocimiento de todos los equipos entregados en cada combo.

- Explicación de la función principal de cada equipo.

- Recomendaciones para instalación inicial, ubicación segura y primeros usos.

- Guía práctica con fotografías y descripciones simples para identificar cada equipo.

Semana 2 – Uso correcto y operación segura
- Cómo encender, apagar y calibrar cada equipo (estufas, hornos, licuadoras, batidoras).

- Normas básicas de seguridad: evitar sobrecargas, manipulación de cables y fugas de gas.

- Recomendaciones sobre temperatura, tiempos de operación y pausas de enfriamiento.

Semana 3 – Limpieza y mantenimiento preventivo
- Técnicas de limpieza diaria, semanal y profunda.

- Productos de limpieza recomendados para no dañar equipos.

- Rutinas preventivas: revisión de perillas, cuchillas, filtros, parrillas.

- Buenas prácticas para prolongar la vida útil de los equipos.

Semana 4 – Solución de fallas comunes y buenas prácticas
- Cómo identificar problemas frecuentes (ruidos, falta de enfriamiento, fugas).

- Guía básica para resolver fallas menores (descongelamiento, limpieza de filtros).

- Cuándo detener el uso y acudir a soporte técnico especializado.

- Buenas prácticas para almacenamiento y transporte seguro de los equipos.

GUÍA GENERAL DE USO Y SEGURIDAD
- Siempre desconectar los equipos antes de limpiarlos.

- No usar extensiones eléctricas improvisadas ni sobrecargar tomas.

- Revisar fugas de gas con agua jabonosa y nunca con fuego.

- Mantener los equipos en áreas ventiladas y alejados de fuentes de calor.

- Separar residuos y mantener la cocina organizada para evitar accidentes.

- Verificar conexiones y estado de equipos antes de iniciar la jornada.

FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS

Carrito 3 Puestos
Descripción: Carrito móvil de 3 puestos para preparación y venta de alimentos.

Características: Estructura metálica, con compartimientos y ruedas.

Instrucciones: Ubicar en superficie plana, no sobrecargar.

Limpieza: Lavar con agua y jabón neutro diariamente.

Seguridad: Evitar apoyarse con peso excesivo en la estructura.

Caldero 44 cm
Descripción: Recipiente de gran capacidad para frituras o cocción.

Características: Aluminio fundido, diámetro de 44 cm.

Instrucciones: Usar en hornilla estable, no llenar más de 3/4 de su capacidad.

Limpieza: Lavar con esponja suave, evitar estropajos metálicos.

Seguridad: Manipular con guantes al estar caliente.

Congelador
Descripción: Equipo de refrigeración para conservación de alimentos.

Características: Capacidad 150-300 litros, temperatura -18°C.

Instrucciones: No sobrecargar, descongelar cada 15 días.

Limpieza: Usar agua tibia y bicarbonato, no químicos abrasivos.

Seguridad: Mantener conectado a toma exclusiva.

Estufa 2 Puestos
Descripción: Estufa de gas de dos fogones.

Características: Estructura metálica, conexión a gas GLP.

Instrucciones: Encender con fósforo o chispero, flama regular.

Limpieza: Desmontar parrillas y lavar con agua y jabón.

Seguridad: Verificar fugas con agua jabonosa, nunca con fuego.

Horno Panadería 3 Puestos
Descripción: Horno metálico de 3 niveles para panificación.

Características: Acero inoxidable, termómetro integrado.

Instrucciones: Precalentar antes de usar, no abrir constantemente.

Limpieza: Retirar migas, limpiar interior con paño húmedo.

Seguridad: Usar guantes térmicos.

Licuadora
Descripción: Equipo eléctrico para mezclas y batidos.

Características: Motor 300-600W, vaso de vidrio o plástico.

Instrucciones: No operar sin tapa, no sobrecargar.

Limpieza: Desarmar y lavar con agua y jabón.

Seguridad: Nunca introducir utensilios con motor encendido.

Batidora
Descripción: Equipo eléctrico para batir y amasar.

Características: Motor 400-800W, varillas metálicas.

Instrucciones: Usar velocidades progresivas según mezcla.

Limpieza: Retirar varillas y lavar con agua y jabón.

Seguridad: Desconectar antes de cambiar accesorios.

Mesa Acero Inoxidable
Descripción: Mesa de trabajo para preparación de alimentos.

Características: Acero inoxidable, resistente a la humedad.

Instrucciones: Usar solo para alimentos, no para objetos pesados.

Limpieza: Paño húmedo con desinfectante.

Seguridad: No cortar directamente sobre la superficie.

Mesa Plástica
Descripción: Mesa auxiliar de plástico.

Características: Liviana y fácil de mover.

Instrucciones: Usar en superficie plana.

Limpieza: Paño húmedo con jabón neutro.

Seguridad: Evitar exposición prolongada al sol.

Silla Plástica
Descripción: Silla plástica para atención al cliente.

Características: Liviana y apilable.

Instrucciones: Usar en superficie plana, no sobrecargar.

Limpieza: Agua y jabón neutro.

Seguridad: No pararse sobre la silla.

Vitrina Exhibidora
Descripción: Vitrina para exhibición de productos.

Características: Vidrio templado, estructura metálica.

Instrucciones: Ubicar lejos de fuentes de calor.

Limpieza: Limpiar con paño húmedo y limpiavidrios.

Seguridad: No sobrecargar los estantes.

Peso Balanza
Descripción: Balanza para pesar alimentos.

Características: Capacidad 30 kg, precisión 10 g.

Instrucciones: Ubicar en superficie plana.

Limpieza: Paño húmedo, no sumergir en agua.

Seguridad: No exceder capacidad máxima.

Ponchera
Descripción: Recipiente plástico para lavado o mezcla.

Características: Plástico resistente, varias capacidades.

Instrucciones: Usar solo para alimentos.

Limpieza: Lavar con agua y jabón.

Seguridad: No exponer a fuego directo.

Olla 28 Litros
Descripción: Recipiente metálico para cocción de grandes volúmenes.

Características: Aluminio, capacidad 28 litros.

Instrucciones: Usar en hornilla estable.

Limpieza: Agua y jabón neutro, esponja suave.

Seguridad: Manipular con guantes cuando esté caliente.

Olla a Presión 7 Litros

- Descripción: Recipiente metálico con tapa hermética diseñado para cocción rápida de alimentos mediante vapor a presión.
- Características: Capacidad de 7 litros, cuerpo de aluminio reforzado, válvula de seguridad, asas laterales resistentes al calor.
- Instrucciones de uso:
    - Verificar que la válvula y la goma de la tapa estén en buen estado.
    - Llenar como máximo hasta 2/3 de su capacidad.
    - Cerrar la tapa asegurando correctamente la válvula.
    - Esperar a que libere presión antes de abrir.
- Limpieza: Lavar con agua y jabón neutro, limpiar válvula y revisar empaques después de cada uso.
- Seguridad: No abrir la olla mientras esté bajo presión. Cambiar la goma de la tapa cuando esté desgastada.

Molino Eléctrico

- Descripción: Equipo eléctrico para moler granos, maíz, café y otros insumos.
- Características: Motor eléctrico de 1/2 HP a 1 HP, tolva metálica o plástica, discos de molienda ajustables.
- Instrucciones de uso:

  - Encender solo cuando haya insumos en la tolva.
  - Ajustar el nivel de molienda según la necesidad.
  - No sobrecargar la tolva.
- Limpieza: Desarmar las piezas desmontables y lavar con agua y jabón. No sumergir el motor en agua.
- Seguridad: Usar guantes para evitar contacto con discos. Mantener el equipo alejado de la humedad.

Freidora Doble

- Descripción: Equipo eléctrico o a gas con dos canastas para freír alimentos de forma simultánea.
- Características: Acero inoxidable, capacidad entre 5 y 10 litros por canasta, control de temperatura, válvula de drenaje.
- Instrucciones de uso:
  - Llenar con aceite hasta el nivel recomendado.
  - Precalentar hasta alcanzar la temperatura deseada.
  - Introducir alimentos secos en la canasta para evitar salpicaduras.
- Limpieza: Vaciar aceite después de enfriar, limpiar interior con agua caliente y jabón.
- Seguridad: No mover la freidora mientras esté caliente. Mantener fuera del alcance de niños.

Batidora de Pedestal

- Descripción: Equipo eléctrico de gran capacidad con base fija para batir, mezclar y amasar masas.
- Características: Capacidad 5 a 10 litros, varios niveles de velocidad, accesorios (batidor, gancho, pala).
- Instrucciones de uso:
  - Seleccionar accesorio según preparación.
  - No sobrepasar el límite de capacidad de la cubeta.
  - Usar velocidades progresivas.
- Limpieza: Retirar accesorios y lavar con agua y jabón. Limpiar la estructura con paño húmedo.
- Seguridad: Desconectar antes de cambiar accesorios. No introducir manos durante la operación.

Latas de Panadería

- Descripción: Bandejas metálicas para horneado de panes, galletas y repostería.
- Características: Fabricadas en aluminio o acero galvanizado, medidas estándar 40x60 cm o 30x45 cm.
- Instrucciones de uso:
  - Engrasar o usar papel encerado antes de hornear.
  - Colocar en horno nivelado para distribución uniforme del calor.
- Limpieza: Lavar con agua y jabón, secar bien antes de almacenar.
- Seguridad: Usar guantes al retirar del horno, no golpear contra superficies duras.

Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Comidas Rápidas]

El combo de comida rápida está diseñado para fortalecer los emprendimientos dedicados a la venta de hamburguesas, perros calientes, arepas rellenas y otros productos de consumo inmediato. La dotación permite contar con equipos básicos de conservación, preparación y exhibición que garantizan mayor organización, higiene y eficiencia en la atención al cliente.

Equipos entregados:

- Carrito 3 Puestos
- Congelador
- Mesa Acero
- Mesa Plástica
- Silla
- Vitrina
- Freidora doble

Guía de uso y cuidado por equipo:

Carrito 3 Puestos

- **Uso:** Carrito móvil diseñado para la preparación y venta de comidas rápidas en espacios públicos o ferias.
- **Cuidado:** No exceder la capacidad de peso del carrito. Revisar periódicamente ruedas y frenos para garantizar estabilidad. Evitar exponerlo a la intemperie sin protección.
- **Limpieza:** Lavar superficies con agua y jabón neutro al finalizar cada jornada. Mantener seco para prevenir corrosión.
- **Seguridad:** Ubicar en superficie plana. Asegurar que no obstruya salidas o áreas de circulación.

Congelador

- **Uso:** Conservación de insumos congelados a -18 °C para garantizar su frescura.

- **Cuidado:** No abrir constantemente para mantener temperatura interna. No introducir alimentos calientes.
- **Limpieza:** Descongelar cada 15 días. Lavar interior con agua tibia y bicarbonato.
- **Seguridad:** Conectar a toma eléctrica exclusiva con polo a tierra. No sobrecargar con productos.

Mesa de Acero Inoxidable

- **Uso:** Superficie de trabajo higiénica para preparación de alimentos.
- **Cuidado:** No cortar directamente sobre la superficie; usar tablas de picar. Mantener lejos de químicos corrosivos.
- **Limpieza:** Limpiar con jabón neutro y desinfectante suave tras cada jornada.
- **Seguridad:** Verificar estabilidad y nivelación de patas.

Mesa Plástica

- **Uso:** Superficie auxiliar para apoyo de utensilios, empaques o servicio.
- **Cuidado:** No exceder su capacidad de carga. Evitar exposición prolongada al sol.
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón neutro. Secar completamente antes de guardar.
- **Seguridad:** Usar sobre superficies planas para evitar caídas.

Silla Plástica

- **Uso:** Elemento de mobiliario para clientes o manipuladores.
- **Cuidado:** No utilizar como escalera. Evitar sobrepeso que exceda su capacidad (80–100 kg aprox.).
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón semanalmente.

- **Seguridad:** Revisar estabilidad antes de sentarse. No acercar a fuentes de calor.

Vitrina

- **Uso:** Exhibición de productos listos para la venta, conservando orden y atractivo visual.
- **Cuidado:** No sobrecargar estantes de vidrio. Mantener en área ventilada, lejos de humedad y calor excesivo.
- **Limpieza:** Limpiar con paño húmedo y limpiavidrios. Retirar residuos diariamente.
- **Seguridad:** Manipular con cuidado para evitar fracturas en el vidrio.

Freidora Doble

- **Uso:** Equipo diseñado para freír alimentos en dos compartimientos simultáneos, optimizando producción.
- **Cuidado:** Llenar cada tanque con aceite hasta el nivel indicado, nunca sobrepasar la marca. Filtrar o cambiar el aceite con frecuencia. No mover la freidora mientras esté caliente.
- **Limpieza:** Vaciar aceite solo cuando esté frío. Lavar interior con agua caliente y jabón suave. Secar completamente antes de volver a usar.
- **Seguridad:** Mantener fuera del alcance de niños. Usar guantes y utensilios adecuados para evitar quemaduras.

El uso adecuado de este combo permitirá ofrecer un servicio rápido, seguro y de calidad. La durabilidad de los equipos dependerá del cuidado diario que se les dé, lo cual se traduce en ahorro de costos y sostenibilidad del negocio.

Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Fritos]

El combo de fritos está diseñado para fortalecer los emprendimientos que producen empanadas, arepas, deditos, buñuelos y otros alimentos tradicionales de la región. La dotación incluye equipos de cocción, conservación y exhibición que aseguran procesos más higiénicos y organizados, mejorando la calidad de los productos y la atención a los clientes.

Equipos entregados:

- Caldero 44 cm
- Congelador
- Estufa 2 Puestos
- Licuadora
- Mesa Acero Inoxidable
- Mesa Plástica
- Silla
- Vitrina
- Molino eléctrico

Guía de uso y cuidado por equipo:

Caldero 44 cm

- **Uso:** Recipiente de gran tamaño, ideal para frituras y preparaciones que requieren alta capacidad de cocción.
- **Cuidado:** No sobrellenar con aceite o agua; usar siempre en superficie plana y estable.
- **Limpieza:** Lavar con esponja suave y jabón neutro, evitar productos abrasivos.
- **Seguridad:** Manipular con guantes resistentes al calor; mantener fuera del alcance de niños.

Congelador

- **Uso:** Conservación de insumos a baja temperatura (-18 °C). Mantiene carnes, vegetales o helados en buen estado.
- **Cuidado:** No introducir productos calientes ni sobrecargar. Evitar abrir constantemente para conservar la temperatura.
- **Limpieza:** Descongelar cada 15 días. Limpiar con agua tibia y bicarbonato.
- **Seguridad:** Conectar a toma exclusiva con polo a tierra. No usar extensiones improvisadas.

Estufa 2 Puestos

- **Uso:** Cocción de alimentos en dos quemadores de gas GLP.
- **Cuidado:** Revisar periódicamente las conexiones de gas. Usar utensilios acordes al tamaño de las hornillas.
- **Limpieza:** Retirar parrillas y quemadores, lavar con agua y jabón.
- **Seguridad:** Verificar fugas con agua jabonosa, nunca con fuego. Mantener el área ventilada.

Licuadora

- **Uso:** Procesa alimentos blandos y líquidos como jugos, cremas o batidos, facilitando preparaciones rápidas.
- **Cuidado:** No encender sin tapa, no sobrecargar el vaso. Hacer pausas para evitar recalentamiento del motor.
- **Limpieza:** Lavar jarra, cuchillas y tapa con agua tibia y jabón tras cada uso. Limpiar motor con paño húmedo.
- **Seguridad:** Desconectar antes de manipular cuchillas o limpiar. Mantener fuera del alcance de niños.

Mesa de Acero Inoxidable

- **Uso:** Superficie higiénica para preparación de alimentos.
- **Cuidado:** Usar siempre tablas de picar, no cortar directamente sobre la mesa. Evitar contacto con químicos fuertes.
- **Limpieza:** Limpiar después de cada jornada con agua y jabón neutro, desinfectar con cloro diluido.
- **Seguridad:** Revisar estabilidad de patas y uniones regularmente.

Mesa Plástica

- **Uso:** Superficie auxiliar para apoyo de utensilios, empaques o como mesa de atención en espacios informales.
- **Cuidado:** No cargar con peso excesivo. Evitar exposición prolongada al sol.
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón, secar antes de guardar.
- **Seguridad:** Usar sobre superficie nivelada para evitar accidentes.

Silla Plástica

- **Uso:** Asiento para clientes o manipuladores.
- **Cuidado:** No usar como escalera ni exceder su capacidad máxima. Guardar bajo sombra para evitar debilitamiento por el sol.
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón semanalmente.
- **Seguridad:** Verificar estabilidad antes de usar. No acercar a fuentes de calor.

Vitrina

- **Uso:** Exhibición de productos preparados o listos para la venta.
- **Cuidado:** No sobrecargar los estantes. Ubicar lejos de fuentes de calor o humedad.

- **Limpieza:** Limpiar vidrios con limpiavidrios y paño suave. Retirar restos de alimentos a diario.
- **Seguridad:** Evitar manipulación brusca para prevenir quiebres de vidrio.

Molino Eléctrico

- **Uso:** Muele granos, maíz o café, facilitando la producción de masas y harinas frescas.
- **Cuidado:** No sobrecargar la tolva. Usar únicamente con insumos secos. Revisar periódicamente discos o muelas.
- **Limpieza:** Lavar las piezas desmontables con agua y jabón. Limpiar motor con paño seco, nunca sumergirlo.
- **Seguridad:** Desconectar antes de limpiar. Mantener el equipo en lugar seco y lejos de la humedad.

Conclusión:
El uso responsable de este combo permitirá mantener la tradición gastronómica local con estándares de calidad. El cuidado de cada equipo garantizará mayor durabilidad y reducirá costos de reposición.

Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Helados]

Este combo está orientado a la producción y comercialización de helados, paletas y bebidas frías, productos con alta demanda en climas cálidos como el de La Guajira. Su dotación ofrece equipos básicos de conservación y manipulación para asegurar productos frescos y de buena presentación.

Equipos entregados:

- Congelador
- Mesa Acero Inoxidable
- Mesa Plástica
- Ponchera
- Silla

Guía de uso y cuidado por equipo:

- **Congelador**
  - *Uso:* Conservación de helados y mezclas a temperatura estable (-18 °C).
  - *Cuidado:* No abrir con frecuencia, descongelar cada 15 días, limpiar con bicarbonato.
- **Mesa de Acero Inoxidable**
  - *Uso:* Preparación higiénica de mezclas.
  - *Cuidado:* Limpiar con desinfectante suave, evitar rayones.
- **Mesa Plástica**
  - *Uso:* Apoyo para utensilios y empaques.
  - *Cuidado:* Evitar sobrepeso, limpiar con agua y jabón neutro.
- **Ponchera**
  - *Uso:* Mezcla y manipulación de ingredientes líquidos o sólidos.
  - *Cuidado:* No usar con fuego directo, lavar tras cada jornada.

- **Silla**
    - *Uso:* Para usuarios o manipuladores.
    - *Cuidado:* No pararse sobre ella, limpiar semanalmente.

Conclusión:
El combo de helados brinda la posibilidad de diversificar la oferta gastronómica local. Su correcto uso garantiza productos frescos, atractivos y seguros para los consumidores.

Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Panadería]

El combo panadería está diseñado para pequeños negocios dedicados a la producción de panes, galletas, bizcochos y otros productos horneados. Los equipos incluidos permiten realizar procesos completos de batido, cocción y conservación.

Equipos entregados:

- Batidora
- Congelador
- Estufa 2 Puestos
- Horno Panadería 3 Puestos
- Mesa Acero Inoxidable
- Mesa Plástica
- Silla
- Latas de panadería
- Batidora de pedestal

Guía de uso y cuidado por equipo:

Batidora

- **Uso:** Equipo eléctrico para preparar mezclas ligeras y medianas como cremas, batidos y masas básicas.
- **Cuidado:** No sobrecargar el vaso con ingredientes duros. Usar las velocidades recomendadas según el tipo de preparación.
- **Limpieza:** Retirar varillas o accesorios tras cada uso, lavar con agua y jabón neutro. Limpiar el motor con paño seco.
- **Seguridad:** Desconectar antes de cambiar accesorios. No introducir manos ni utensilios mientras esté en funcionamiento.

Congelador

- **Uso:** Conservación de materias primas (mantequillas, levaduras, masas prehechas) a -18 °C.
- **Cuidado:** Evitar abrir con frecuencia para conservar la temperatura. No introducir productos calientes.
- **Limpieza:** Descongelar y limpiar interior cada 15 días. Usar agua tibia con bicarbonato.
- **Seguridad:** Conectar en toma con polo a tierra, no sobrecargar.

Estufa 2 Puestos

- **Uso:** Cocción de insumos auxiliares y preparación de mezclas o jarabes.
- **Cuidado:** Revisar fugas de gas periódicamente. Usar ollas proporcionales al tamaño de la hornilla.
- **Limpieza:** Retirar parrillas y lavarlas con jabón neutro. Limpiar hornillas con cepillo suave.
- **Seguridad:** Verificar fugas con agua jabonosa. Mantener área ventilada.

Horno Panadería 3 Puestos

- **Uso:** Cocción de panes, galletas y repostería mediante calor seco controlado.
- **Cuidado:** Precalentar antes de hornear. Evitar abrir constantemente la puerta para no perder temperatura.
- **Limpieza:** Retirar migas y residuos tras cada uso. Limpiar bandejas y superficies internas con paño húmedo.
- **Seguridad:** Usar guantes térmicos al manipular bandejas. No colocar objetos inflamables cerca.

Mesa de Acero Inoxidable

- **Uso:** Superficie para preparación higiénica de masas y manipulación de insumos.

- **Cuidado:** No cortar directamente sobre la mesa; usar tablas de picar. Mantener libre de químicos corrosivos.
- **Limpieza:** Desinfectar con paño húmedo y productos suaves después de cada jornada.
- **Seguridad:** Revisar estabilidad regularmente.

Mesa Plástica

- **Uso:** Mesa auxiliar ligera para apoyo de utensilios o empaques.
- **Cuidado:** No sobrecargar con objetos pesados. Evitar exposición prolongada al sol.
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón neutro. Secar bien antes de guardar.
- **Seguridad:** Usar en superficies planas.

Silla Plástica

- **Uso:** Asiento para beneficiarios o clientes.
- **Cuidado:** No usar como escalera. Evitar sobrecarga de peso (máx. 80–100 kg). Guardar bajo sombra para prolongar vida útil.
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón. No usar cloro puro.
- **Seguridad:** Revisar patas y estabilidad antes de sentarse.

Latas de Panadería

- **Uso:** Bandejas metálicas para hornear panes, galletas y productos de repostería.
- **Cuidado:** Engrasar o usar papel encerado para evitar que los productos se adhieran. No golpear ni deformar las latas.
- **Limpieza:** Lavar con agua y jabón después de cada uso. Secar inmediatamente para evitar oxidación.

- **Seguridad:** Usar guantes térmicos al manipularlas dentro del horno.

Batidora de Pedestal

- **Uso:** Máquina de gran capacidad para amasar y batir masas pesadas y en gran volumen. Incluye accesorios como gancho, pala y batidor.
- **Cuidado:** No sobrepasar la capacidad máxima de la cubeta. Usar velocidades progresivas para evitar daños en el motor.
- **Limpieza:** Retirar accesorios y lavarlos con agua y jabón. Limpiar el exterior con paño húmedo.
- **Seguridad:** Desconectar antes de cambiar accesorios. No introducir manos durante la operación.

Conclusión:
El combo de panadería facilita procesos de producción a mayor escala, garantizando productos consistentes y de buena calidad. Su correcto mantenimiento asegura la permanencia del negocio en el tiempo.

Guías Personalizadas de Uso y Cuidado de Equipos – [Pescados y Carnes]

Este combo atiende a las necesidades de los negocios dedicados a la manipulación y venta de productos cárnicos y pesqueros. Su dotación contribuye a conservar la cadena de frío y garantizar la inocuidad alimentaria.

Guía de uso y cuidado por equipo:

Equipos entregados:

- Congelador
- Mesa Acero Inoxidable
- Mesa Plástica
- Peso Balanza
- Ponchera
- Silla

Congelador

- **Uso:** Equipo para conservar insumos a bajas temperaturas (-18 °C), asegurando la frescura y prolongando la vida útil de carnes, pescados y productos perecederos.
- **Cuidado:** No introducir productos calientes. Evitar abrir la tapa con frecuencia para no perder temperatura. No sobrecargar con exceso de peso.
- **Limpieza:** Descongelar cada 15 días. Limpiar interior con agua tibia y bicarbonato de sodio. Secar muy bien antes de volver a conectar.
- **Seguridad:** Conectar en toma exclusiva con polo a tierra. No usar extensiones ni sobrecargar el circuito eléctrico.

Mesa de Acero Inoxidable

- **Uso:** Superficie higiénica para preparación de alimentos.