**INFORME MENSUAL**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***REPORTE No. :*** | | ***3*** | | | | | ***DE PRÁCTICA PROFESIONAL.*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |
|  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |
| ***NOMBRE DEL ALUMNO:*** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **No. DE CONTROL:** | | |  | | | | | | | | | | **GRUPO Y TURNO** | | | | |  | | | ***ESPECIALIDAD:*** | | | | | ***ALIMENTOS*** | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| ***PERIODO DEL*** | | ***04 DE MAYO*** | | | | | | | | | | ***DEL 2026 AL*** | | | | ***29 DE MAYO*** | | | | | | | | | | | | | ***DEL 2026*** | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| ***HORARIO DE ACTIVIDADES DE:*** | | | | | | | |  | | | | | | ***HRS. A LAS*** | | | | |  | | | | | | | | | ***HRS.*** | | | |
|  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | |  | | | |
| ***NOMBRE DE LA EMPRESA:*** | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | |
| ***NOMBRE DEL GERENTE:*** | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | |
| ***DEPARTAMENTO DONDE REALIZA LA PRACTICA:*** | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***DOMICILIO DE LA EMRPESA:*** | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | |  | | |
| **ACTIVIDADES REALIZADAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |
| **NOMBRE DEL PRACTICANTE** |  | **FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA** |  | **JEFE ESPECIALIDAD ALIMENTOS** | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
| **C. ANNA LAURA COTA GASTÉLUM** |  |  | | | |
| **ENCARGADA DE OFICINA DE PRÁCTICA PROFESIONAL** | | | | | |
|  | | | | |  |
|  | | | | |  |
| **FECHA DE RECEPCIÓN DEL INFORME** | | | | |  |

**ASUNTO: SOLICITUD DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL**

**PERIODO: DEL 04 DE MAYO AL 29 DE MAYO DE 2026.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALUMNO:** |  | | | | | | |
| **ESPECIALIDAD:** | | **ALIMENTOS** | | **GRUPO:** |  | **SEMESTRE:** |  |
| **No. DE CONTROL:** | | |  | **EMPRESA:** |  | | |

**(POR CADA NUMERACION MARQUE CON UNA SOLA X EN EL LUGAR CORRESPONDIENTE)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **SI** | **NO** |
| **1.- DOMINIO DE LAS PRÁCTICAS DEL TALLER.** |  |  |
| Trabaja rápido y excelente |  |  |
| Trabaja muy bien |  |  |
| Trabaja normal |  |  |
| Trabaja bien, pero lento |  |  |
| Trabaja mal, pero lento |  |  |
| **2.- INDEPENDENCIA E INICIATIVA PROPIA.** |  |  |
| Trabaja independientemente y hace proposiciones |  |  |
| Trabaja sin asesoramiento |  |  |
| Trabaja con asesoramiento |  |  |
| Trabaja solamente con vigilancia |  |  |
| Necesita instrucciones y ayuda permanente |  |  |
| **3.- ORDEN Y RESPONSABILIDAD EN SU TRABAJO.** |  |  |
| Ordenado, limpio y responsable |  |  |
| Responsable en su trabajo, pero regular en orden |  |  |
| Responsabilidad y orden regular |  |  |
| Deficiencia en orden, limpieza y responsabilidad |  |  |
| Irresponsabilidad y desordenado |  |  |
| **4.- PUNTUALIDAD.** |  |  |
| Nunca falta |  |  |
| Llega tarde |  |  |
| Falta esporádicamente |  |  |
| Falta con frecuencia |  |  |
| Falta con bastante frecuencia |  |  |
| **5.- CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.** |  |  |
| Excelentes |  |  |
| Muy buenos |  |  |
| Buenos |  |  |
| Regulares |  |  |
| Malos |  |  |
| **6.- ADAPTACIÓN.** |  |  |
| Buenas relaciones con jefe y compañeros |  |  |
| Buenas relaciones con algunos |  |  |
| Relaciones normales con todos |  |  |
| Tiene problemas con algunos |  |  |
| No lo aceptan los compañeros |  |  |
| **7.- EVALUACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL** APLICANDO |  |  |
| LAS COMPETENCIAS LABORALES DE **ANALISIS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.** |  |  |
| Realiza muestreos de materias primas y productos para el control de calidad. | X |  |
| Es capaz de elaborar conservas alimenticias (productos cárnicos, lácteos. | X |  |
| Cumple con los requerimientos de seguridad e higiene en su área de trabajo,  conforme a los reglamentos vigentes. | X |  |
| Lleva a cabo las buenas prácticas de manufactura. | X |  |
| Está capacitado para preparar diferentes tipos de soluciones en el laboratorio. | X |  |
| Realiza técnicas de laboratorio para el control de calidad. | X |  |
| Conoce y maneja los equipos y materiales de laboratorio. | X |  |
| Identifica y realiza el sistema de H.A.C.C.P. (Análisis de riesgos y puntos críticos del  control de calidad) en los procesos de la industria. | X |  |
| **OBSERVACIONES:** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **NOMBRE DEL EVALUADOR DE LA EMPRESA** |  |  |  | **FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA** |

**(\*LLENAR TODO EL FORMATO EN COMPUTADORA)**