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

**PERIODO: DEL \_\_\_\_\_\_\_01 DE MARZO\_\_\_\_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_\_\_31 DE MARZO\_\_\_\_\_\_\_ DE 2023.**

**ALUMNO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ESPECIALIDAD:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ GRUPO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ SEMESTRE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**No. DE CONTROL:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EMPRESA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(MARQUE CON UNA X 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 |  |  |
| Es capaz de elaborar conservas alimenticias (productos cárnicos, lácteos |  |  |
| Cumple con los requerimientos de seguridad e higiene en su área de trabajo,  conforme a los reglamentos vigentes |  |  |
| Lleva a cabo las buenas prácticas de manufactura |  |  |
| Está capacitado para preparar diferentes tipos de soluciones en el laboratorio |  |  |
| Realiza técnicas de laboratorio para e l control de calidad |  |  |
| Conoce y maneja los equipos y materiales de laboratorio |  |  |
| 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 |  |  |
| OBSERVACIONES: |  |  |

NOMBRE DEL EVALUADOR DE LA EMPRESA FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**PERIODO: DEL \_\_\_\_\_\_\_03 DE ABRIL\_\_\_\_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_\_\_28 DE ABRIL\_\_\_\_\_\_\_ DE 2023.**

**ALUMNO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ESPECIALIDAD:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ GRUPO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ SEMESTRE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**No. DE CONTROL:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EMPRESA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(MARQUE CON UNA X 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 |  |  |
| Es capaz de elaborar conservas alimenticias (productos cárnicos, lácteos |  |  |
| Cumple con los requerimientos de seguridad e higiene en su área de trabajo,  conforme a los reglamentos vigentes |  |  |
| Lleva a cabo las buenas prácticas de manufactura |  |  |
| Está capacitado para preparar diferentes tipos de soluciones en el laboratorio |  |  |
| Realiza técnicas de laboratorio para e l control de calidad |  |  |
| Conoce y maneja los equipos y materiales de laboratorio |  |  |
| 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 |  |  |
| OBSERVACIONES: |  |  |

NOMBRE DEL EVALUADOR DE LA EMPRESA FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**PERIODO: DEL \_\_\_\_\_\_\_02 DE MAYO\_\_\_\_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_\_\_31 DE MAYO\_\_\_\_\_\_\_ DE 2023.**

**ALUMNO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ESPECIALIDAD:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ GRUPO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ SEMESTRE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**No. DE CONTROL:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EMPRESA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(MARQUE CON UNA X 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 |  |  |
| Es capaz de elaborar conservas alimenticias (productos cárnicos, lácteos |  |  |
| Cumple con los requerimientos de seguridad e higiene en su área de trabajo,  conforme a los reglamentos vigentes |  |  |
| Lleva a cabo las buenas prácticas de manufactura |  |  |
| Está capacitado para preparar diferentes tipos de soluciones en el laboratorio |  |  |
| Realiza técnicas de laboratorio para e l control de calidad |  |  |
| Conoce y maneja los equipos y materiales de laboratorio |  |  |
| 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 |  |  |
| OBSERVACIONES: |  |  |

NOMBRE DEL EVALUADOR DE LA EMPRESA FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_