**INFORME MENSUAL**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***REPORTE No. :*** | | ***1*** | | | | | ***DE PRÁCTICA PROFESIONAL.*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |
|  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |
| ***NOMBRE DEL ALUMNO:*** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **No. DE CONTROL:** | | |  | | | | | | | | | | **GRUPO Y TURNO** | | | | |  | | | ***ESPECIALIDAD:*** | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| ***PERIODO DEL*** | | ***03 DE MARZO*** | | | | | | | | | | ***DEL 2025 AL*** | | | | ***31 DE MARZO*** | | | | | | | | | | | | | ***DEL 2025*** | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | | |
| ***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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

FIRMA DEL PRACTICANTE FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA JEFE ESPECIALIDAD CBTIS 43

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**C. ANNA LAURA COTA GASTÉLUM**

**ENCARGADA DE OFICINA PRÁCTICA PROFESIONAL**

**FECHA DE RECEPCIÓN DEL INFORME \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**PERIODO: DEL 03 DE MARZO AL 31 DE MARZO DE 2025.**

**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 el 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

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