



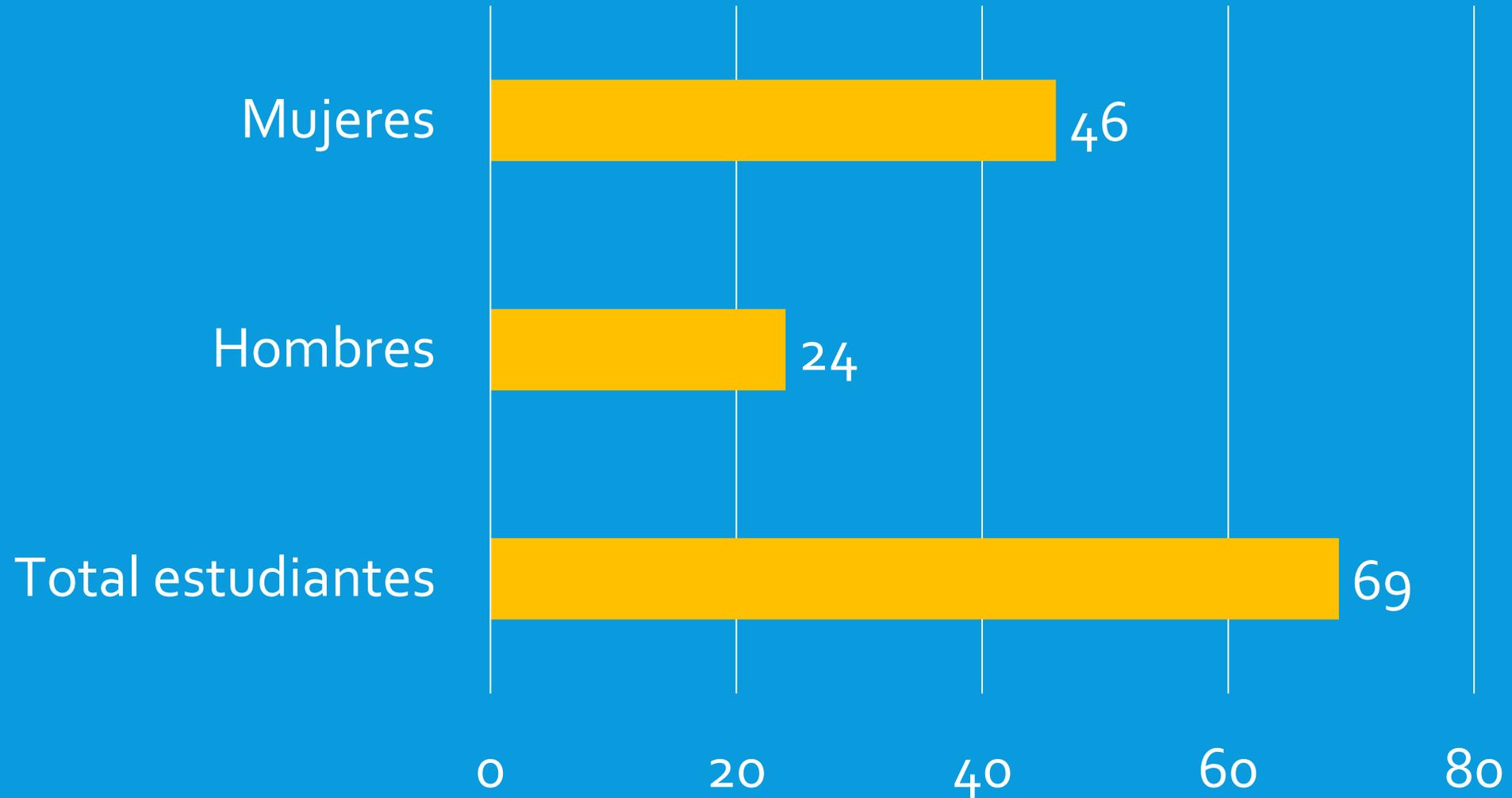
PRACTICAS PROFESIONALES

2014-2017

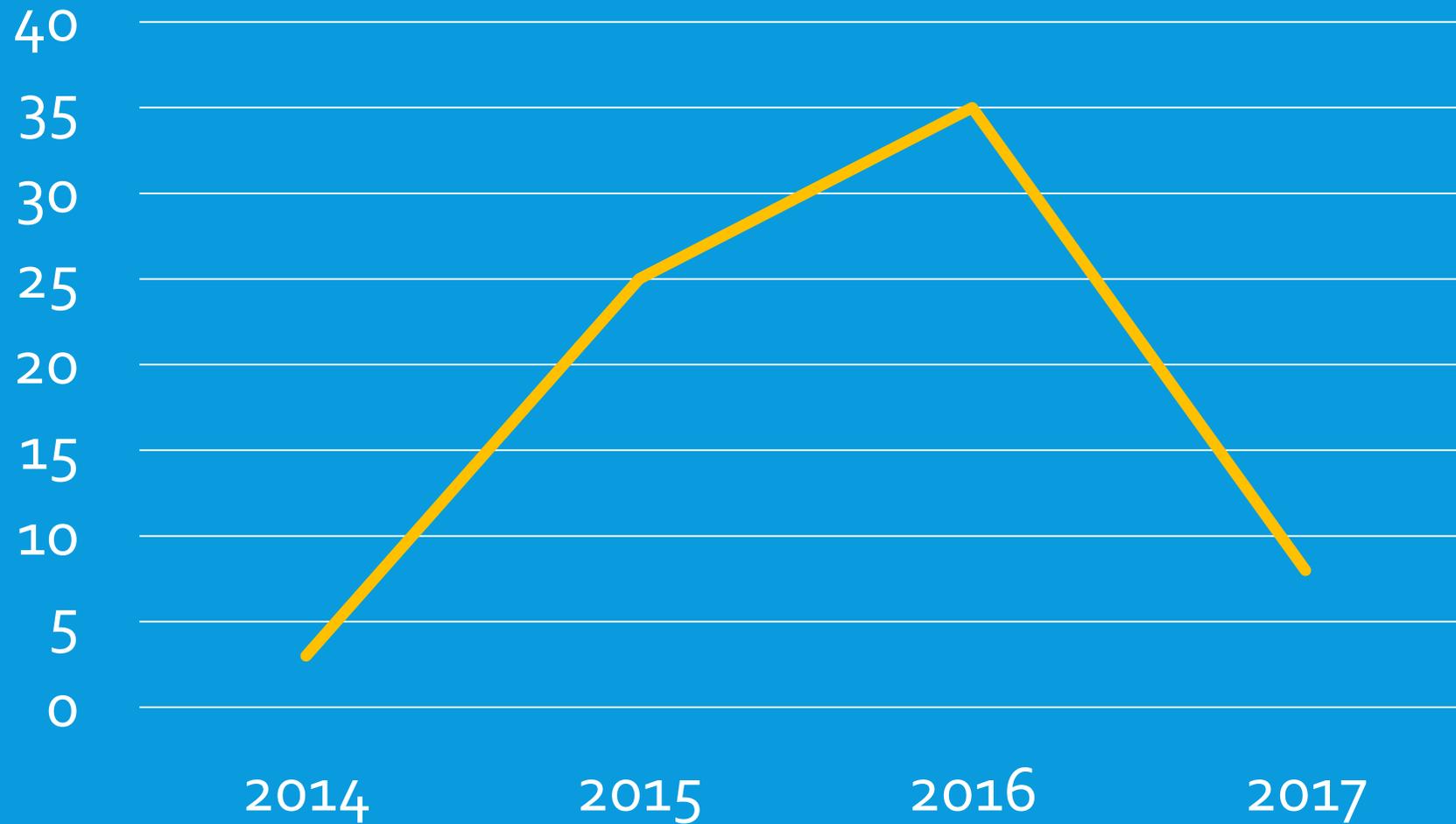
Programa docente ICTA

Dr. Armando Robledo Olivo

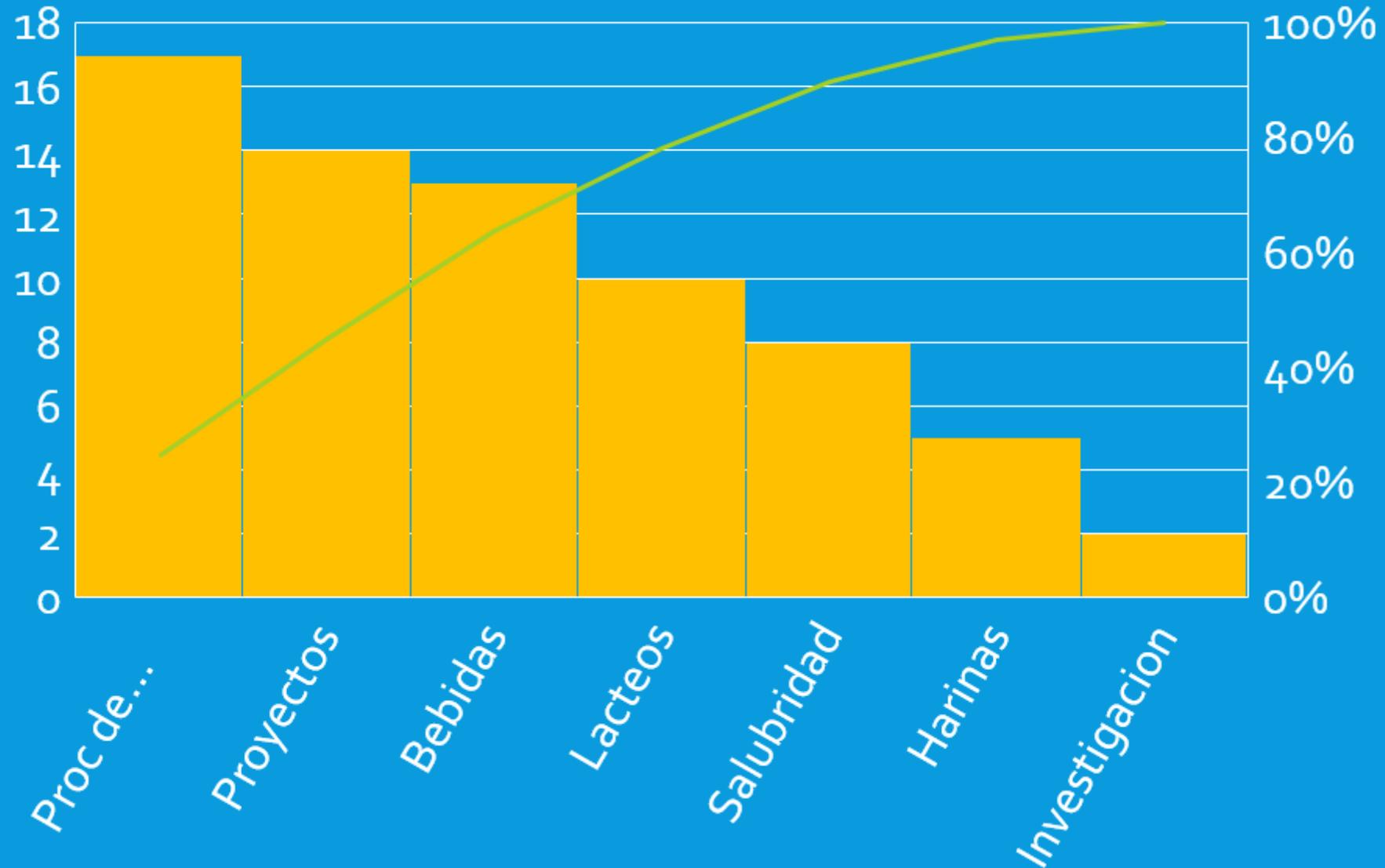
Estancias de prácticas



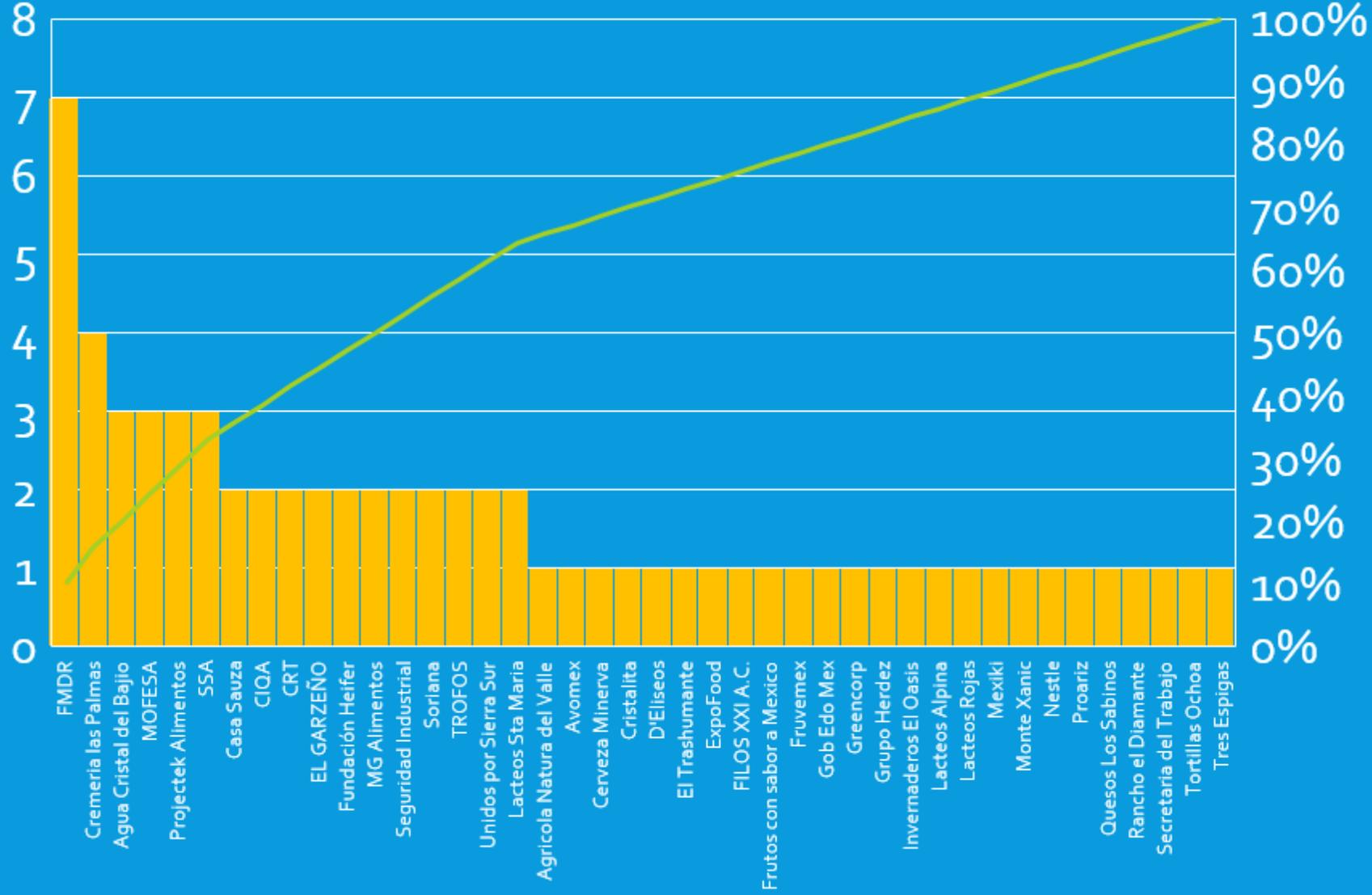
Estancias anuales



Giro empresarial



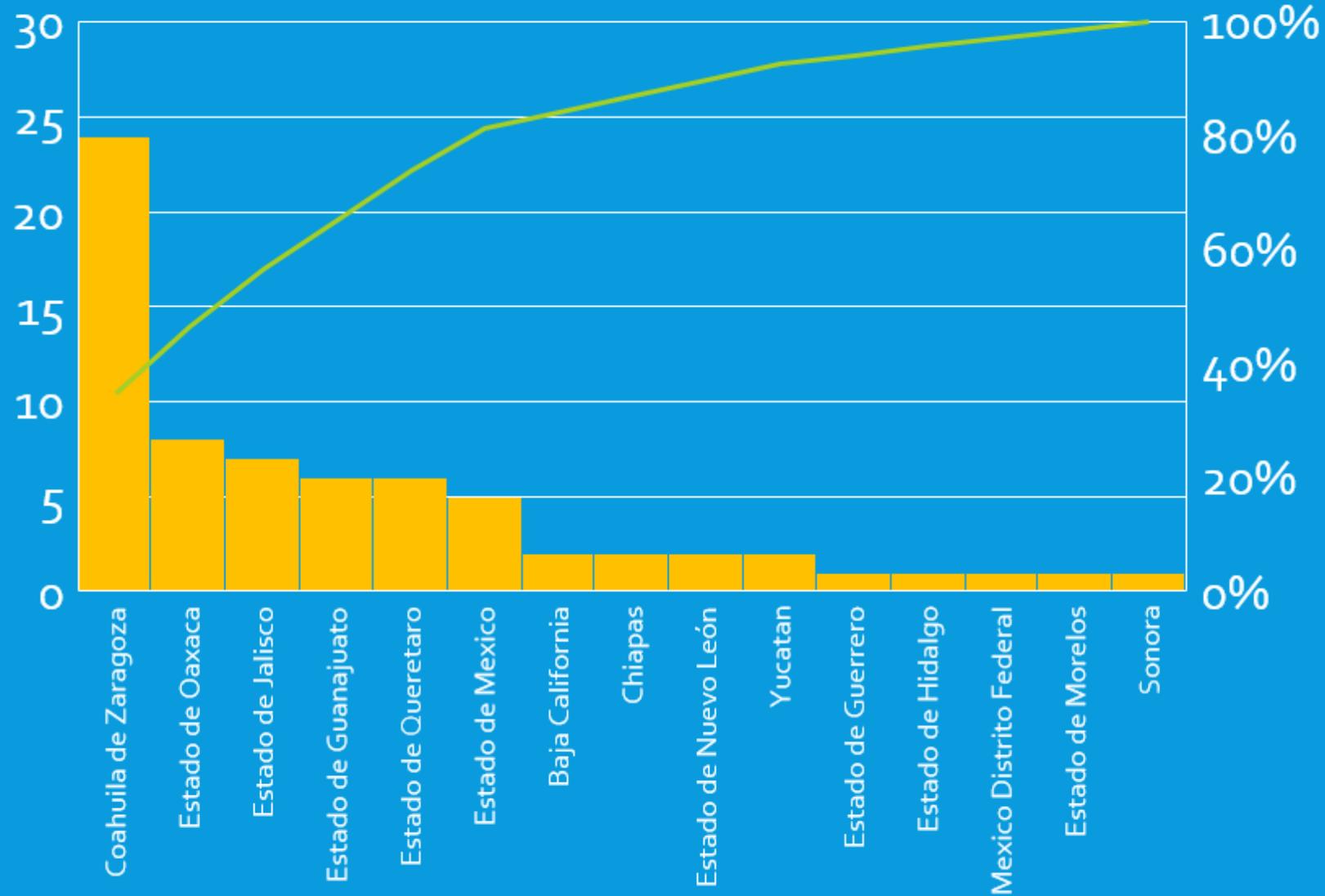
Cantidad por empresa



CONVENIOS EN TRAMITE

- CRT
- FMDR
- Fundación Heifer
- Projectek
- Mexiki

Practicas por estado





**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO**

**Prácticas Profesionales (F2)
Registro**

Datos de la Entidad Receptora.

Nombre de la Entidad Receptora Nestlé Servicios Industriales

Sector: Publico(), Privado (✓), Negocio Particular (), Educacional (), Investigación ()

Domicilio: Carr. México-Toluca ^{Km} No. 62.5 Colonia Zona Industrial c.p. 50140

Municipio Toluca Estado México Teléfono (722) 2762500

Desarrollo de nuevos e innovadores
productos.

Características requeridas del alumno practicante

Actitud para aprender y consecuentemente
desarrollar nuevos productos.

Descripción de actividades a realizar

- SUPERVIZAR LA HIGIENE E INOCUIDAD DE LA EMPRESA.
- SUPERVIZAR LIMPIEZA, INOCUIDAD Y MANEJO DEL AREA DE EMPAQUE.
- MANEJO DE DOCUMENTACION PARA BUSCAR CERTIFICACIONES.
- IMPLEMENTACION DEL PLAN HACCP.
- APOYO GENERAL EN TEMAS DE INOCUIDAD.
- SUPERVISION DE PERSONAL.

Características requeridas del alumno practicante

- CONOCIMIENTO EN TEMAS RELACIONADOS A LINEAMIENTOS DE INOCUIDAD, HACCP, SRRC.

Descripción de actividades a realizar

Apoyo en la coordinación de actividades para la implementación del estándar OHSAS 18000:2007 en las instalaciones del Nestlé Quality Assurance Center Toluca.

Características requeridas del alumno practicante

Capacidad analítica y de raciocinio
Habilidad para capacitar y entrenar
Creatividad, Iniciativa
Conocimiento de normas
Organizada y enfoque en resultados



**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO**

Prácticas Profesionales (F5)

Reporte de evaluación final

Nombre de Entidad Receptora: Panadería "Tres Espigas"

Nombre del Supervisor de la Entidad Receptora Jose Guillermo López Muñoz

Puesto que ocupa Gerente General y Dueño Teléfono 4316 931

Nombre del alumno: Martha scireth Denisse Pente torres

Programa Docente Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Departamento DCTA División C. Animal Unidad Regional Saltillo

1. En que forma considera que el alumno desarrolló las competencias relacionadas con su profesión.

1) Excelente ___ 2) Muy bien 3) Bien ___ 4) Regular ___ 5) Deficiente ___

2. ¿Cuales competencias relacionadas con la profesión, considera usted que le faltan al alumno, y que debemos fortalecer en los programas académicos?

Debe incrementarse mas la
practica en el desarrollo de productos,
en el caso nuestro, en mermeladas,
cajetas, conservas.

3. ¿Cómo valora usted la capacidad del alumno en relación a trabajar en equipo y a tomar decisiones?

1) Excelente ___ 2) Muy bien 3) Bien ___ 4) Regular ___ 5) Deficiente ___

1. En que forma considera que el alumno desarrolló las competencias relacionadas con su profesión.

1) Excelente ___ 2) Muy bien 3) Bien ___ 4) Regular ___ 5) Deficiente ___

2. ¿Cuales competencias relacionadas con la profesión, considera usted que le faltan al alumno, y que debemos fortalecer en los programas académicos?

Fortalecimiento en la aplicación química de los
alimentos, así como en los sistemas de seguridad
alimentaria.

3. ¿Cómo valora usted la capacidad del alumno en relación a trabajar en equipo y a tomar decisiones?

1) Excelente ___ 2) Muy bien 3) Bien ___ 4) Regular ___ 5) Deficiente ___

¡Para nuestra Universidad es muy importante su opinión!

1. En que forma considera que el alumno desarrolló las competencias relacionadas con su profesión.

1) Excelente X 2) Muy bien ___ 3) Bien ___ 4) Regular ___ 5) Deficiente ___

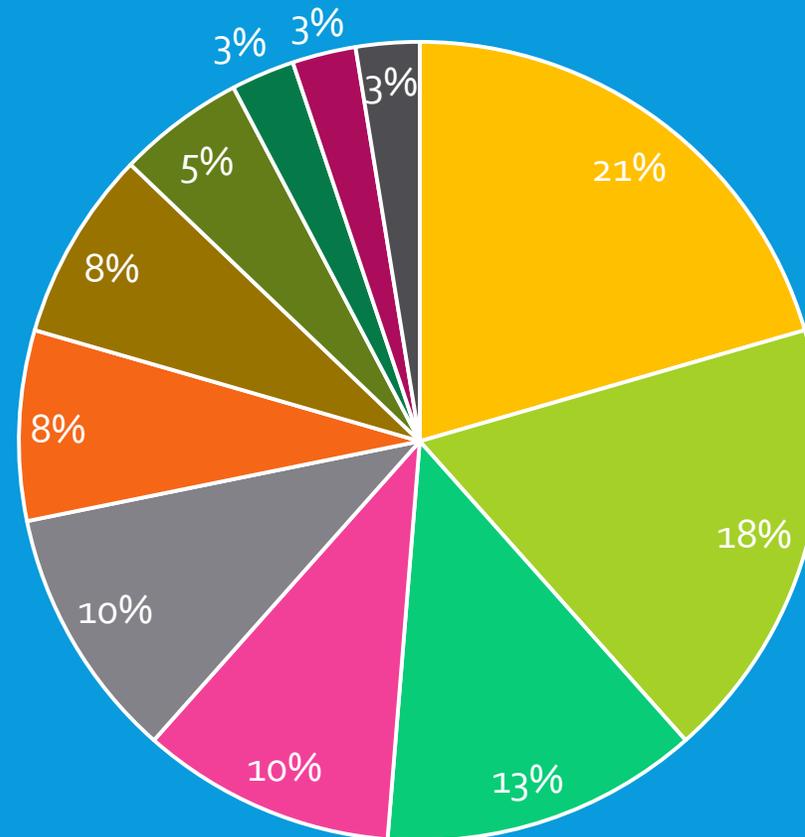
2. ¿Cuales competencias relacionadas con la profesión, considera usted que le faltan al alumno, y que debemos fortalecer en los programas académicos?

EN TERMINOS GENERALES LAS COMPETENCIAS DE CADA
ALUMNA SON BUENAS, SIN EMBARGO, RECOMENDARÍA
HACER INCARIE EN EL MANEJO INICIAL EN EL CUAL
VAN A DESARROLLAR SU ACTIVIDAD PROFESIONAL.

3. ¿Cómo valora usted la capacidad del alumno en relación a trabajar en equipo y a tomar decisiones?

1) Excelente X 2) Muy bien ___ 3) Bien ___ 4) Regular ___ 5) Deficiente ___

Áreas de especialización requeridas por empresas



Proyectos

Procesos piloto

Materias primas

NOM

Practicas

Microbiologia

Inocuidad

SC

Sensorial

Muy Bien

Ingles