

REPORTE BIMESTRAL DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Nombre del Prestador Guzman Maria Oscar Alberto
Apellido paterno Apellido materno Nombre(s)

Carrera: Nutrición

Período del: 21 / Junio / 2021 al 13 / Agosto / 2021
Día / mes / año día / mes / año

Total de Horas en el período: 200 hrs

Empresa: Multi Color Label Corporation

Representante: Bryan Atanael Madero Vazquez

Cargo: Regional Occidente Recursos Humanos

INFORME DE ACTIVIDADES BIMESTRAL

Apoyo en la toma de muestras testigo

Revisión y toma de temperatura de alimentos (barra caliente y barra fría)

Verificación en desinfección de alimentos y cubiertos de cocina

Soporte en las actividades de almacén y cocina

Apoyo en las actividades de limpieza del almacén y comedor

Sin ningún cambio alguno, el practicante sigue apoyando en la supervisión del manejo de los alimentos y de su proceso, además de que procura que las actividades en las que pueda apoyar de cocina, almacén y del comedor.

También apoya en actividades administrativas en cuanto al llenado de formatos relacionados al recibimiento de materia prima, cuidado del personal y satisfacción del comensal.

A: 16 de Agosto del 2021
día mes año

El prestador de Prácticas Profesionales

Oscar Alberto Guzman Maria

Nombre y firma

Responsable del Programa

Bryan Atanael Madero Vazquez

Nombre, firma y sello


16 / Agosto / 21
Eurest Proper Meals de México
S.A de C.V.
RFC: EPM811006HH2
Región Occidente
Guadalajara, Jalisco.

Coordinación del Prácticas Profesionales Universidad Cuauhtémoc

Lic. Mayra Cecilia Ornelas Nernecio



PLANTEL GUADALAJARA

N. de Oficio

INFORME FINAL DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Nombre del Prestador	Guzman	María	Oscar Alberto
	Apellido paterno	Apellido materno	Nombre(s)
Carrera:	Nutrición		
Período del:	26 / Abril / 2021	al	8 / Octubre / 2021
	Día / mes / año		día / mes / año
Total, de Horas en el período:	480 Hrs		
Empresa:	Multi Color Label Corporation - Compass Group		
Representante:	Bryan Atanael Madero Vazquez		
Cargo:	Regional Occidente Recursos Humanos		

Reporte Final:

Apoyo en la toma de muestras testigo

Revisión y toma de temperatura de alimentos (barra caliente y barra fría)

Verificación en desinfección de alimentos y cubiertos de cocina

Soporte en las actividades de almacén y cocina

Apoyo en las actividades de limpieza del almacén y comedor

A.- Introducción.

B.- Desarrollo de Actividades.

C.- Resultados.

D.- Conclusiones.

(Anexar las hojas necesarias)

A: 8 de Octubre del 2021
día mes año

El prestador de prácticas profesionales

Oscar Alberto Guzman Maria

Nombre y firma

Responsable del Programa

Bryan Atanael Madero Vazquez

Nombre, firma y sello

B
08/10c+/2021
Eurest Proper Meals de México
S.A. de C.V.
RFC: ERM311006HHZ
Región Occidente
Ciudad de México, México

Coordinación de servicio social Universidad Cuauhtémoc

Lic. Mayra Cecilia Ornelas Nemecio

A.- Introducción.

El practicante Oscar Alberto Guzmán María llevó a cabo distintos tipos de actividades en el comedor, en el cual fue supervisado de manera diaria por la supervisora en turno.

B.- Desarrollo de Actividades.

Apoyo en la toma de muestras testigo

El practicante de Lunes a Viernes, tanto en el turno del desayuno como en el de comida realizó la toma de las muestras testigo con el adecuado material y con el correcto proceso, además registraba los alimentos de cada muestra.

Revisión y toma de temperatura de alimentos (barra caliente y barra fría)

El practicante de Lunes a Viernes realizó con el debido higiene y el adecuado proceso la toma de temperatura de los alimentos tanto del turno del desayuno como en el de comida, al mismo tiempo llevaba registro de las temperaturas de cada alimento en distintas horas de cada turno.

Soporte en las actividades de almacén y cocina

El practicante apoyó en actividades como el acomodo de materia prima tanto de alimentos de origen animal como de alimentos empaquetados y/o enlatados, al mismo tiempo que registraba las mismas e implantaba las etiquetas PEPS.

Apoyo en las actividades de limpieza del almacén y comedor

El practicante apoyó en la limpieza diaria del almacén y de todo el comedor, al mismo tiempo apoyaba en el desecho de basura y de muestras testigos cuya fecha de salida ya estaba vigente.

Registro de actividades diarias

El practicante realizó de manera diaria el registro de actividades diarias del personal, recibimiento de materia prima, satisfacción del comensal, seguridad del trabajador, ajuste de termómetro y de la limpieza de cada área del comedor.

C.- Resultados

El resultado de cada actividad fue bueno por parte del practicante, además resultó fructífero tanto para el practicante como para el comedor, ya que para el practicante ayudó en el aprendizaje de esta área y el comedor se vio beneficiado ya que permitió agilizar las actividades de todos los trabajadores.

D.- Conclusiones.

Como conclusión se puede redactar que el estudiante aprendió como se llevan a cabo muchas actividades en las cuales conoció las actividades que un profesional de la nutrición puede llevar a cabo en un comedor, al mismo tiempo el comedor tuvo la oportunidad de tener a otra persona la cual pudiese apoyarlos en las actividades diarias, sin que ellos descuides sus actividades, por lo que se concluye que es importante el contar con un profesional de la salud en el comedor.