

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ



FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TITULO

INFORME DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

PRESENTADO POR:

APELLIDOS Y NOMBRES

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
BACHILLER DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ASESOR:

HUANCAYO-PERÚ

2024

Índice

Datos Generales

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA
4. MATERIALES Y MÉTODOS
5. RESULTADOS
6. CONCLUSIONES
7. RECOMENDACIONES
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
9. ANEXOS

DATOS PERSONALES DEL ALUMNO:

CÓDIGO	APELLIDOS	NOMBRES
FACULTAD		CICLO

DURACIÓN DE PRÁCTICAS:

FECHA INICIO:		FECHA FIN:		TOTAL DE HORAS:	

DATOS DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN:

NOMBRE:	
ÁREA:	
JEFE INMEDIATO:	
CARGO DEL JEFE:	

1. INTRODUCCIÓN

Especificar el rubro al que se dedica la institución u organización, la naturaleza (privada, pública, mixta), realizar una breve reseña (año de creación, funcionamiento) y servicios que ofrece.

2. OBJETIVOS

Objetivos Generales

Alcanzar con los objetivos generales al menos 02 de las competencias específicas del perfil de egreso del Plan Curricular 2023 FAIA.

Objetivos específicos

Deben estar relacionados con el plan de trabajo de las prácticas Pre-Profesionales realizadas indicadas por la organización donde se realizaron las prácticas.

3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Aspectos teóricos relacionados a los temas desarrollados en las prácticas. Recomendación: Consultar informes de años anteriores que se encuentran en la Biblioteca especializada de la FAIA.

4. MATERIALES Y MÉTODOS

Descripción de los equipos y/o maquinarias utilizadas (incluir evidencia fotográfica en los Anexos).

Descripción de los métodos, procedimientos u operaciones realizadas mediante diagramas de flujo.

5. RESULTADOS

Dependiendo de la naturaleza de la organización, se presentarán los resultados de las actividades realizadas y/o tareas encomendadas. Se recomienda tener en cuenta los siguientes temas:

- a. Balance de materia que demanda el proceso de producción
- b. Evaluación del diseño de plantas existente en el área de producción.
- c. Evaluación de la disposición de equipos principales y auxiliares en sala de proceso.
- d. Evaluación de los costos de producción.
- e. Situación del sistema de gestión de calidad de la empresa
- f. Elaboración de manuales de sistemas de inocuidad de alimentos.
- g. Desarrollo de nuevos productos (alimentación saludable) con responsabilidad social y ambiental.
- h. Desarrollo de nuevos equipos en el sector alimentario, de haberlos realizado.

6. CONCLUSIONES

6.1 Logro de competencias

Deben estar enmarcadas en el logro de al menos 02 de las competencias específicas del perfil de egreso de la FAIA:

Competencia específica N° 01

Conserva y transforma alimentos con responsabilidad social y ambiental, mediante el diseño y uso de tecnologías de última generación, que incrementen el tiempo de vida útil de los alimentos. (CTA)

Competencia específica N° 02

Diseña y aplica sistemas de gestión de la calidad en procesos y productos, mediante la aplicación de los principios de las normas de calidad e inocuidad, para prevenir intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos. (SGC)

Competencia específica N° 03

Crea y gestiona empresas de alimentos, mediante la aplicación de los principios empresariales, para generar desarrollo agroindustrial de la región y el país (GEA)

Competencia específica N° 04

Realiza investigación e innovación, mediante el desarrollo de procesos y productos, como soporte de solución a los problemas tecnológicos, para el incremento del bienestar de la sociedad. (IIDP)

6.2 Aporte de las Prácticas Pre-Profesionales en la formación profesional

¿De qué manera las practicas desarrolladas aportaron en tu formación profesional?

¿Qué aporte deja el practicante a la empresa?

7. RECOMENDACIONES

7.1 Dificultades y posibles soluciones encontradas en tu centro de prácticas

7.2 Observaciones y recomendaciones que haría a su centro de prácticas

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

9. ANEXOS

Evidencias

El practicante deberá presentar al menos una foto con la fachada de la empresa (donde debe observarse el logo o nombre de la empresa) y su jefe inmediato

Al menos 02 fotos de las actividades más representativas realizadas durante las prácticas.

Otras evidencias que el practicante considere pertinente.

Certificado de las prácticas pre-profesionales otorgado por la empresa

Evaluación de las prácticas realizada por la empresa, otros que crea conveniente.