



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN
Y GASTRONOMÍA
DEPARTAMENTO DE SERVICIO SOCIAL Y PRÁCTICAS PROFESIONALES



REGLAMENTO DE PRÁCTICAS
PROFESIONALES
Licenciatura en Nutrición

CULIACÁN, SINALOA.FEBRERO 2021.

INTRODUCCIÓN

La Universidad Autónoma de Sinaloa a través de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía hace patente su responsabilidad social al promover la realización de prácticas profesionales por parte de los alumnos y permitirles hacer uso de los conocimientos teóricos adquiridos durante sus estudios, lo anterior a través de la estancia temporal en instituciones del sector social, público, privado e investigación donde desarrollen actividades acordes a su perfil y que coadyuven de manera directa e indirecta en la mejoría de las condiciones de vida en la sociedad.

Las prácticas permiten a los estudiantes y a la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, establecer una vinculación estrecha con las instituciones y empresas relacionadas con su área de formación, a través de la concertación de convenios de colaboración, para que los alumnos y docentes tengan incluso la oportunidad de llevar a cabo visitas y prácticas escolares en estas instituciones, para el fortalecimiento de su desarrollo integral como profesionistas y asegurar que el egresado aporte su potencial para aumentar el bienestar de la sociedad.

REGLAMENTO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO. 1º. El presente reglamento establece las normas para la prestación de las Prácticas Profesionales de los alumnos de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, y su cumplimiento es de carácter obligatorio.

ARTÍCULO. 2º. Se consideran como Prácticas Profesionales, aquellas actividades que llevan a cabo los alumnos en las diferentes empresas, instituciones o comunidades, afines a la licenciatura que cursan, de conformidad a los lineamientos establecidos en el presente reglamento.

ARTÍCULO. 3º. Son objetivos de las prácticas profesionales:

- I. Lograr que el alumno complemente los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en las aulas, mediante su incorporación y su participación en los procesos productivos en los centros de trabajo.
- II. Estimular y activar en los alumnos su interés por el trabajo, sentido de responsabilidad, capacidad de mando, análisis y el desarrollo integral profesional.

ARTÍCULO. 4º. Las prácticas profesionales deberán concertarse bajo convenio o alianza estratégica entre la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, la Unidad Receptora (empresa e institución afín), procurando el otorgamiento de apoyos a los alumnos, ya sea en efectivo o en especie a fin de que puedan hacer frente a los gastos de alimentación y transporte.

ARTÍCULO. 5º. Es responsabilidad de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía aprobar las Unidad Receptora (empresa e institución afín), así como el número de espacios en cada una para la realización de prácticas profesionales, diseñando estrategias para que durante la ejecución de esta actividad no se interfiera con las actividades académicas del estudiante.

ARTÍCULO. 6º. Las prácticas profesionales de la Licenciatura en Nutrición, se deben realizar en octavo semestre, de acuerdo al plan de estudios vigente.

CAPÍTULO II. ORGANIZACIÓN Y OPERACIÓN DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

ARTÍCULO. 7º. El Director de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía serán los responsables de: organizar, evaluar, acreditar y sancionar la prestación de las prácticas profesionales, con base en los convenios, planes, programas, marcos normativos y requerimientos de las empresas donde la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía haya realizado convenio.

ARTÍCULO. 8º. El Director de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía delegará al responsable de prácticas profesionales las siguientes funciones: planear, organizar, supervisar, coordinar y controlar las acciones para la prestación de las prácticas profesionales. Para efectos de la prestación, se organizará previamente en los planteles pláticas de información, con la finalidad de propiciar el adecuado desempeño de los practicantes.

ARTÍCULO. 9º. La dirección de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía establecerá los objetivos de las prácticas, vigilando que éstas se desarrollen satisfactoriamente y cumplan los objetivos de acuerdo a los programas que se desarrollen.

ARTÍCULO. 10º. Las prácticas están sujetas a las disposiciones normativas de las Unidad Receptora (empresa e institución afín) en que se realicen y a las establecidas en el presente reglamento.

ARTÍCULO. 11º. El docente responsable de la unidad de aprendizaje de Prácticas Profesionales se encargará de monitorear el desempeño integral de los practicantes en la unidad receptora.

ARTÍCULO. 12º. Una vez que se han definido las áreas en las que se efectuarán las prácticas profesionales y las actividades que se realizarán, sí aplica algún tipo de ayuda económica que podría otorgarse al alumno se acordará con la Unidad Receptora (empresa o institución afín).

ARTÍCULO. 13º. El practicante desarrollará de común acuerdo con las Unidades Receptoras (empresas o instituciones afines) un plan de trabajo, fijando objetivos, metas, resultados y el tiempo en que se pretende realizar la actividad a través de la entrega de un proyecto.

ARTÍCULO. 14º. Los practicantes deberán tener respeto a los reglamentos de la institución o empresa, absteniéndose de participar en asuntos de carácter laboral o sindical.

ARTÍCULO. 15º. El practicante deberá elaborar un reporte mensual de actividades y obtener el visto bueno de la Unidad Receptora (empresa o institución afín) a través de la firma del responsable y sello oficial, así como del docente responsable de la unidad de aprendizaje desde la Facultad.

ARTÍCULO. 16º. El practicante deberá entregar al docente responsable de la unidad de aprendizaje el reporte mensual que se señala en el punto anterior.

ARTÍCULO. 17º. Una vez concluido el período de prácticas, el alumno deberá elaborar un informe final, validado por el responsable de la empresa o institución afín y por el docente responsable de la unidad de aprendizaje, el cual deberá integrar los siguientes aspectos:

- a) Presentación
- b) Datos generales de la institución o empresa
- c) Periodo de realización
- d) Objetivo de las prácticas
- e) Actividades desarrolladas del proyecto inicial
- f) Resultados obtenidos
- g) Conclusiones y sugerencias

ARTÍCULO. 18º. El practicante deberá entregar el informe final de las prácticas profesionales al docente de su Facultad responsable de la unidad de aprendizaje.

ARTÍCULO. 19º. El informe final deberá presentarse con el visto bueno de los responsables de la empresa o institución afín asignada y de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, así como la carta de terminación por parte de la unidad receptora (empresa o institución afín) en un plazo máximo de una semana contado a partir de la fecha en que terminen sus prácticas. De no cumplir con dicha responsabilidad, automáticamente se anularán las prácticas profesionales.

ARTÍCULO. 20º. El docente responsable de la unidad de aprendizaje evaluará y asignará una calificación aprobatoria que refleje el desempeño del practicante durante sus prácticas profesionales. Esto una vez que el practicante cumpla con los requisitos del artículo anterior; la entrega correcta de informes mensuales, la evaluación satisfactoria de sus actividades por parte del responsable de la unidad receptora asignada (empresa o institución afín), y habiendo sido revisado y autorizado lo anterior por el departamento de Servicio Social y Prácticas Profesionales de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, se procederá a expedir la evaluación final del practicante.

ARTÍCULO. 21º. Será requisito fundamental obtener una calificación aprobatoria de las prácticas profesionales, para la realización del servicio social.

ARTÍCULO. 22º. El practicante, la Unidad Receptora (empresa o institución afín), podrán solicitar la suspensión o terminación del convenio de prácticas profesionales, siempre y cuando exista causa plenamente justificada, debiendo comunicarlo por escrito a la dirección de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía en un plazo no mayor de cinco días hábiles a partir del primer día de suscitado el problema que motivó a solicitar la suspensión del practicante.

ARTÍCULO. 23º. Las prácticas profesionales podrán ser suspendidas o no reconocidas cuando el practicante o la unidad receptora (empresa o institución afín) no se apeguen a la normatividad establecida en el presente reglamento.

CAPÍTULO III

DURACIÓN Y MODALIDAD DE LAS PRÁCTICAS

ARTÍCULO. 24º. Las prácticas profesionales deberán ser concertadas a través de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

ARTÍCULO. 25º. La asignación de prácticas se realizará en un evento formal de acuerdo al área de acentuación (clínica, comunitaria, servicios de alimentación y ciencias de los alimentos) y seguirán un orden por promedio en orden decreciente.

ARTÍCULO. 26º. Solamente las prácticas en el área de investigación podrán ser gestionadas directamente por los alumnos y se deberá entregar un oficio de aceptación por parte de un investigador con un proyecto ya definido en un plazo máximo de 5 días hábiles antes del evento de asignación de prácticas, mismo que servirá para realizar los trámites correspondientes por parte de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

ARTÍCULO. 27º. La duración de las prácticas profesionales será de un semestre, 20 horas/semana y su asignación se realizará en el 8vo semestre.

ARTÍCULO. 28º. Las modalidades en que se podrán cubrir las prácticas profesionales serán las siguientes:

- 20 horas/semana en jornadas de cuatro horas diarias de lunes a viernes en turno matutino, de acuerdo al convenio establecido entre el alumno, la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía y la Unidad Receptora (empresa o institución afín).
 - Se tendrá una sesión de clase semanal con carácter obligatorio con el docente responsable de la unidad de aprendizaje en la Facultad

de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía con duración de 3 horas, las cuales son independientes de las horas de prácticas que el practicante deberá cumplir en su unidad receptora.

- Jornada acumulada en fines de semana o turno vespertino, solo aquellos alumnos que previamente justifiquen con una solicitud personal y un oficio laboral, la necesidad de esta modalidad por trabajo, estudios complementarios o demás que sean aprobadas por la dirección de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía y la Unidad Receptora (empresa o institución afín) de acuerdo al convenio establecido.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Los casos no previstos en el presente reglamento o aclaraciones surgidas en su interpretación serán sometidos para su estudio y dictamen correspondiente a la Dirección de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

SEGUNDO. El presente reglamento entrará en vigor a partir de su aprobación ante el H. Consejo Técnico de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

TERCERO. Quedan sin efecto todas las disposiciones que se opongan parcial o totalmente al presente reglamento. A menos que estén establecidos en el reglamento universitario.

CUARTO. El presente reglamento estará sujeto a revisión y ajustes siempre que sea necesario, con base en la forma como opere y se desarrollen las Prácticas Profesionales.

Anexo 1. Formato de registro de Unidad Receptora



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 Dirección General de Vinculación y Relaciones Internacionales
 Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía



FORMATO DE REGISTRO DE UNIDADES RECEPTORAS PROGRAMA DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Para ser llenado por el Responsable de la Empresa o Institución

Datos Generales:	
Empresa o Institución:	█
RFC:	█
Giro y/o actividad:	█
Sector:	<input type="checkbox"/> Público <input type="checkbox"/> Privado <input type="checkbox"/> Social
Domicilio:	█
Teléfono:	█
Nombre del responsable:	█
Cargo:	█
Correo electrónico:	█
Nombre del proyecto:	█
Objetivo del proyecto:	█
Practicantes Solicitados:	
01	de la carrera de Gastronomía
01	de la carrera de █
01	de la carrera de █
01	de la carrera de █
Especificaciones de la Práctica:	
Días y horarios:	█ a █, en horario de █ a █ hrs.
Beca/ apoyo económico:	█ mensual
Duración:	Fecha de inicio: █ Fecha de terminación: █
Género del practicante	<input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Indistinto
Actividades a Realizar:	
█	
Características del perfil requerido:	
<input type="checkbox"/> Iniciativa	<input type="checkbox"/> Puntualidad
<input type="checkbox"/> Trabajo en equipo	<input type="checkbox"/> Dominio segundo idioma: Inglés
<input type="checkbox"/> Toma de decisiones	Nivel: Básico
<input type="checkbox"/> Comunicación	<input type="checkbox"/> Manejo de Programas de Cómputo: █
<input type="checkbox"/> Trabajo bajo presión	
Otros requisitos solicitados:	
█	

Anexo 2. Plan de trabajo/proyecto de prácticas profesionales



PLAN DE TRABAJO / PROYECTO DE PRÁCTICAS

Para ser elaborado por el Responsable en la Unidad Receptora y/o el Practicante Profesional

Datos Generales	
Empresa o Institución:	
RFC:	
Nombre del responsable:	
Cargo:	
Correo electrónico:	
Nombre del practicante:	
Número de Cuenta del practicante:	
Del Proyecto	
Nombre del proyecto:	
Duración del proyecto:	Enero a Enero de 2019
Objetivos	<p><i>Defina los criterios generales y específicos que deberán cumplirse para que el proyecto se considere satisfactorio.</i></p> <p><i>Objetivo General: Lograr el posicionamiento internacional de la Universidad.</i></p> <p><i>Objetivos Específicos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Establecer contacto con los departamentos de vinculación de instituciones de educación superior internacional.</i> • <i>Incrementar el número de redes de colaboración de carácter internacional con las que participa la Universidad.</i> • <i>Incrementar el número de redes de colaboración de carácter internacional con las que participa la Universidad.</i>
Justificación	<i>Determine porque es necesario el desarrollo del proyecto y que necesidades serán cubiertas a través de él.</i>
Actividades a realizar	<i>Enliste las principales actividades que realizarán el o los practicantes dentro de su Unidad Receptora.</i>
Impacto generado	<i>Especifique cuales serán los alcances y beneficios del proyecto para su Unidad Receptora como para el Practicante.</i>



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES – PROGRAMA DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Para ser elaborado por el Responsable en la Unidad Receptora y/o el Practicante Profesional

Fecha:

Unidad Receptora:
 Nombre del Proyecto:
 Responsable:
 Periodo de Realización:

Actividades	Periodo																											
	Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio							
	Semana				Semana				Semana				Semana				Semana				Semana							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1. <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>																											
2. <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>																											
3. <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>																											
4. <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>																											

Responsable
Unidad Académica

Practicante

Responsable
Unidad Receptora

Nombre, cargo y Unidad Académica

Nombre y carrera

Nombre, cargo e institución o empresa

Anexo 3. Formato de Registro – Practicantes profesionales



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 Dirección General de Vinculación y Relaciones Internacionales
 Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía



FORMATO DE REGISTRO – PRACTICANTES PROFESIONALES

Para ser llenado por el Practicante Profesional

Datos Personales	
Nombre completo:	_____
Sexo:	<input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino
Domicilio:	_____
Teléfono casa o celular:	Casa _____, Celular _____
Correo electrónico:	_____
Fecha de nacimiento:	_____
Datos Académicos	
Unidad Académica:	_____
Carrera:	_____
No. Cuenta UAS:	_____
Situación escolar:	<input checked="" type="checkbox"/> Estudiante
Datos de contacto en caso de emergencia	
Nombre del contacto:	_____
Teléfono:	_____
Correo electrónico:	_____
Perfil Preferente de la Práctica Profesional	
Giro o actividad económica:	_____
Sector:	<input type="checkbox"/> Público <input type="checkbox"/> Privado <input type="checkbox"/> Social
Disponibilidad:	
Días y horarios:	_____ a _____, en horario de _____ a _____ hrs.
Realización:	Fecha de inicio: _____ Fecha de terminación: _____
Actividades que te gustaría realizar:	

Señala tus cuatro principales competencias:	
<input type="checkbox"/> Iniciativa <input type="checkbox"/> Trabajo en equipo <input type="checkbox"/> Toma de decisiones <input type="checkbox"/> Comunicación <input type="checkbox"/> Trabajo bajo presión	<input type="checkbox"/> Puntualidad <input type="checkbox"/> Dominio segundo idioma: <input checked="" type="checkbox"/> Inglés Nivel: <input checked="" type="checkbox"/> Básico <input type="checkbox"/> Manejo de Programas de Cómputo: _____
Qué esperas de tu práctica profesional:	_____

FR-P Formato de Registro del Practicante

Anexo 4. Carta de aceptación

Ciudad, Sinaloa, día de mes de año.

RESPONSABLE DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Coordinador de Prácticas Profesionales

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía

Presente.-

A través del presente tengo a bien comunicarles que, conforme a la CONVOCATORIA 2019-2020 del PROGRAMA DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA, el C. Nombre completo sin abreviaturas, con número de cuenta 1234567-8, estudiante de la licenciatura en Nombre de la carrera, ha sido aceptado para prestar sus prácticas profesionales dentro de nuestra institución, a partir de esta fecha. Informándoles que sólo apellidos del aceptado será asignado al Área de nombre del area, departamento, etc. donde realizará actividades propias a su perfil de formación profesional y estará bajo las órdenes y la supervisión directa de nombre del jefe inmediato del participante, cargo, como su jefe inmediato.

Aprovecho igualmente para expresarle nuestra simpatía por esta iniciativa que promueve y fortalece concretamente la vinculación entre la educación superior y los sectores productivos de nuestro país.

Pongo a su disposición mis datos e información de contacto:

- Nombre del Responsable: Nombre completo sin abreviaturas.
- Puesto: Cargo o responsabilidad en la empresa.
- Teléfono: (lada) número.
- Correo Electrónico: nombre@institución.com.mx

Sin otro particular, agradezco la atención prestada al presente.

Atentamente,

NOMBRE DEL RESPONSABLE

CARGO DEL RESPONSABLE

C.c.p. M.C. América M. Lizárraga González, Directora General de Vinculación y Relaciones Internacionales de la UAS.

C.c.p. Archivo.

Anexo 5. Formato para trabajo final



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y
GASTRONOMIA
LICENCIATURA EN NUTRICION



INFORME FINAL DE PRACTICAS
REALIZADO EN (NOMBRE DE LA UNIDAD RECEPTORA)
NOMBRE DEL PROYECTO:

PERIODO:
FECHA DE INICIO (D/M/A) Y FECHA DE TERMINACION (D/M/A)

ELABORADO POR:

PRACTICANTE (S) NOMBRE Y FIRMA

DOCENTE: NOMBRE Y FIRMA

COORDINADOR DE SERVICIO SOCIAL Y PRACTICAS PROFESIONALES:
NOMBRE Y FIRMA

LUGAR Y FECHA DE AUTORIZACION

INDICE

A. Presentación	x
B. Datos de la institución o empresa	
a. Aspecto Histórico.....	x
b. Aspecto Organizacional.....	x
c. Aspecto Geográfico.....	x
C. Objetivo de las prácticas	x
D. Actividades desarrolladas del proyecto inicial	x
E. Resultados obtenidos	x
F. Conclusiones y sugerencias	x
G. ANEXOS	
a. Constancia de Terminación satisfactoria de prácticas en Unidad receptora	x
b. Fotografías y materiales	x

Anexo 6. Formato informe mensual



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía
Licenciatura en Nutrición



INFORME MENSUAL DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

Culiacán, Sinaloa, a _____ del mes _____ del _____.

Carrera y/o Acentuación:	
Nombre del practicante:	
No. de Cuenta del practicante:	
Semestre:	
Grupo:	
Empresa o Institución:	
Ubicación:	
Departamento:	
Periodo que cubre el Informe:	

Número de Informe: _____ Horas Reportadas: _____ Horas Acumuladas: _____

Practicante
NOMBRE Y FIRMA

Responsable de la Empresa
NOMBRE, FIRMA Y SELLO
Cargo

Coordinador de Práctica Profesional

NOMBRE Y FIRMA
Recibido



EN LA HOJA SIGUIENTE DESCRIBA LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE SUS PRÁCTICAS.

Descripción general de las actividades realizadas en el marco del programa de Prácticas Profesionales.

Observaciones:

Considero que mis actividades realizadas fueron: [Comentario del Practicante](#)

Aspectos técnicos a considerar para su elaboración:

- El documento debe presentarse siguiendo las reglas de ortografía y gramática del español.
- No se deberán utilizar enmarcados ni adornos. La fuente o tipo de letra es Arial o calibri y el tamaño es de 12 puntos.
- Utilizar hoja tamaño carta, con margen de 3.0 cm a la izquierda, y el resto de los márgenes: superior, derecha e inferior de la hoja de 2.5 cm.
- Presentar un interlineado o espaciado entre líneas de 1.5, con excepción de las notas de pie de página, los cuadros estadísticos, gráficos y encabezados.
- La numeración de las páginas se realizará en la parte inferior derecha de la misma, a partir de la introducción.
- Se deberá entregar en formato digital (PDF) de acuerdo a lo que establezca el docente (fechas y plataforma)