**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA**

**NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

INFORME FINAL DE PRÁCTICAS

REALIZADO EN (NOMBRE DE LA UNIDAD RECEPTORA)

NOMBRE DEL PROYECTO:

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

PERIODO:

FECHA DE INICIO (D/M/A) Y FECHA DE TERMINACIÓN (D/M/A)

ELABORADO POR:

PRACTICANTE (S) NOMBRE Y FIRMA

ASESOR(A): NOMBRE Y FIRMA

LUGAR Y FECHA DE AUTORIZACIÓN

INDICE

1. Presentación …………………………………………………………………………x
2. Datos de la institución o empresa

a. Aspecto Histórico……………………………..………………..…………………...x

b. Aspecto Organizacional….………………………………………………………...x

c. Aspecto Geográfico…………………………………………………………………x

1. Objetivo de las prácticas …………………………………………...………………...x
2. Actividades desarrolladas del proyecto inicial ……………………………………..x
3. Metas alcanzadas …………………………………………………………………….x
4. Conclusiones y sugerencias ………………………………………………..............x
5. ANEXOS
6. Fotografías y materiales ………………………………………………........x
7. Constancia de Terminación satisfactoria de prácticas en Unidad receptora ……………………………………………..……………………….x

**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 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.