**ANEXO II – INFORME DEL TUTOR**

**PRÁCTICA TUTORADA - ÁREA DE SALUD PÚBLICA Y BROMATOLOGÍA**

**Nombre de la práctica:**

**Área:**

**Tutor responsable:**

**Período de actividad:**

**Carga horaria total:**

**Apellido y nombre del alumno:**

**D.N.I. del alumno:**

Calificación 1: mínimo // 5: máximo

**1.- CONDUCTA PERSONAL**

Entusiasmo

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Responsabilidad

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Puntualidad

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Conducta profesional

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Comunicación con clientes

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Compromiso con las tareas asignadas

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Nivel de conversación

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Nivel de escritura

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

**2.- FORMACIÓN TEÓRICA**

Tener en cuenta, según corresponda, la formación en aspectos tales como:

Metodología de los estudios epidemiológicos

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Zoonosis

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Estadística

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Fundamentos del desarrollo de biológicos de origen animal aplicables a seres humanos

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Sistemas de calidad de alimentos

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Residuos y desechos de origen biológico

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas de los alimentos y establecimientos destinados a la elaboración y procesamiento de los mismos

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

**3.- HABILIDAD PRÁCTICA**

Habilidades demostradas para:

Planificar y evaluar acciones sanitarias y estudios epidemiológicos destinados a la prevención, control y erradicación de las enfermedades trasmitidas por alimentos

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Ejercer la dirección de servicios veterinarios de control y prevención de zoonosis

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Interpretar las normas que rigen en la industria frigorífica

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Interpretar las normas higiénico-sanitarios que rigen las actividades involucradas en la producción y distribución de productos alimenticios de origen animal

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Efectuar el control higiénico-sanitario de las especies animales sus productos, subproductos y derivados para consumo y uso humano e industrial

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

**4.- OTROS ASPECTOS**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**5.- COMENTARIOS**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**6.- CALIFICACIÓN DEL ALUMNO**

(Aprobado/Desaprobado)

Lugar:

Fecha:

Firma del tutor: