



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: PRÁCTICAS PREPROFESIONALES
Código: IAL0607
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2021 a Julio-2021
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Nivel: 6

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
32	48		0	80

Prerrequisitos:

Código: IAL502 Materia: ANÁLISIS DE ALIMENTOS

2. Descripción y objetivos de la materia

Para el desarrollo de esta cátedra, se iniciará con un proceso de inducción, en el cual se espera preparar al estudiante para que ejecute sus prácticas de una manera correcta. Posteriormente, se abordará el tema realidad empresarial, que tiene como objetivo motivar al futuro ingeniero en alimentos a buscar soluciones a problemas identificados en la industria. Por otro lado, durante esta asignatura el estudiante deberá desarrollar un proyecto integrador donde aplique los conocimientos teóricos a la problemática identificada en su práctica profesional.

Prácticas preprofesionales se articula con varias asignaturas del pensum de estudio de Ingeniería en alimentos, tales como: microbiología I, microbiología II, análisis instrumental, análisis de alimentos. Pues se espera que el estudiante, aplique todos los conocimientos teóricos adquiridos en estas materias en la práctica profesional.

La asignatura Prácticas preprofesionales es de gran importancia dentro de la formación de los estudiantes, pues busca que los conocimientos teóricos adquiridos durante la formación de Ingeniería en alimentos hasta el sexto nivel sean aplicados y generen destrezas que refuercen su formación profesional

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

1.1	Consideraciones para el desarrollo de las prácticas preprofesionales
1.2	Presentación en el centro de prácticas
1.3	Proceso de adaptación
2.1	Identificación de problemas en la empresa
2.2	Análisis de problemas
2.3	Herramientas para la resolución de problemas
3.1	Formulación del proyecto
3.2	Elaboración del cronograma de trabajo
3.3	Revisión del estado de arte

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

aa. Desarrolla conciencia de responsabilidad, colaboración interdisciplinaria y ética en todos sus actos como futuro profesional.

-Realiza prácticas preprofesionales en la industria alimentaria, proyectos de vinculación.

-Informes
-Proyectos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Informes	Informe de avance	PROCESO DE INDUCCIÓN, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 8 (03-MAY-21 al 08-MAY-21)
Informes	Informe de avance	Avances de proyecto, Presentación del proyecto final	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 14 (14-JUN-21 al 19-JUN-21)
	APORTE CUMPLIMIENTO		APORTE CUMPLIMIENTO	10	Semana: 15 (21-JUN-21 al 26-JUN-21)
	APORTE ASISTENCIA		APORTE ASISTENCIA	10	Semana: 15 (21-JUN-21 al 26-JUN-21)
Proyectos	Proyecto	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto final	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto final	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	SUPLETORIO SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)

Metodología

Descripción	Tipo horas
El estudiante deberá desarrollar un proyecto aplicado en el lugar donde realice la práctica preprofesional.	Autónomo
La metodología se basa en tutorías individuales y grupales en los centros de prácticas y universidad con seguimientos semanales a los estudiantes, asesoría, orientación y retroalimentación. La práctica preprofesional incluye experiencias de aprendizaje autónomo.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Se evaluarán los avances de informes de los proyectos desarrollados en el lugar de la pasantía, se tomará en cuenta la redacción y ortografía, ausencia de plagio, correcta aplicación de los conocimientos.	Autónomo
Se evaluará el desempeño del estudiante durante el desarrollo de las prácticas, donde se considerará la buena actitud, colaboración, responsabilidad y puntualidad demostradas por el alumno durante el proceso de la práctica.	Total docencia

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Gutiérrez Pulido, H.,	McGraw Hill.	Calidad y productividad	2014	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **10/03/2021**

Estado: **Aprobado**