



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: PRACTICAS PREPROFESIONALES
Código: IAL0807
Paralelo: X
Periodo : Marzo-2022 a Agosto-2022
Profesor: GONZALEZ APOLO LADY DIANA
Correo electrónico: lgonzalez@uazuay.edu.ec

Nivel: 8

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
64	96		0	160

Prerrequisitos:

Código: IAL705 Materia: PRACTICAS PREPROFESIONALES

2. Descripción y objetivos de la materia

Para el desarrollo de esta cátedra, se iniciará con un proceso de introducción a la materia, en donde el estudiante conocerá los objetivos, líneas de acción, programas y proyectos de vinculación, etc. que maneja la universidad. Posteriormente, se abordará las etapas de las que consta la gestión de proyectos de vinculación con la sociedad y finalmente aplicarán lo aprendido en las prácticas de campo participando dentro de los proyectos que esta ejecutando la Escuela de Ingeniería en Alimentos.

La asignatura de prácticas preprofesionales se articula con varias asignaturas del pensum de estudio, tales como: ética y responsabilidad social, antropología, tecnología de lácteos, tecnología de cárnicos, entre otras.

Esta asignatura es de gran importancia para la formación de los estudiantes, pues busca fomentar su participación, conjuntamente con profesores en la ejecución de proyectos de vinculación con la sociedad, para que así tengan la oportunidad de conocer sobre la realidad social y cultural de la región y del país y de asimilar experiencias prácticas en el área de su formación y puedan así participar en el proceso de cambio y modernización del país con un espíritu crítico y creativo.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible



4. Contenidos

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.

-Identifica los alimentos y productos alimenticios, analizando su composición, propiedades, valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos.

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
	Nota final		NOTA FINAL	50	Semana: 21 (al)

Metodología

Descripción	Tipo horas
Se centrará en asesorar y acompañar a los estudiantes en sus prácticas y proyectos, con resoluciones apropiadas para cada caso.	Autónomo
Se centrará en estrategias basadas en la enseñanza como exposición problemática, inducción y demostración y en estrategias basadas en el aprendizaje como dinámica de grupos, estudios de casos y exposición dialogada.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Aplica los recursos para el desarrollo de proyectos de vinculación.	Autónomo
Define y analiza los conceptos, directrices y políticas fundamentales de los proyectos de vinculación.	Total docencia
Indetifica los recursos necesarios para la gestión de proyectos de vinculación.	

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Barbero., J.	Alianza editorial	Trabajo comunitario, organización y desarrollo social	2014	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **18/03/2022**

Estado: **Aprobado**