



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: PRÁCTICAS PREPROFESIONALES
Código: IAL0607
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2023 a Julio-2023
Profesor: LAZO VELEZ MARCO ANTONIO
Correo electrónico: malv@uazuay.edu.ec

Nivel: 6

Distribución de horas.

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

Prerrequisitos:

Código: IALI502 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

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. -null

Desglose de evaluación

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

Metodología

Descripción	Tipo horas
Trabajo cien por ciento práctico por parte del estudiante en planta de alimentos autorizadas.	Autónomo
Se realizará un seguimiento de las actividades realizadas en las prácticas pre-profesionales a través de informes.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Validación del informe del tutor en fábrica.	Autónomo
Capacidad de síntesis para realizar informes. Presentación y contenido.	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: **24/02/2023**

Estado: **Aprobado**