



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: PRÁCTICAS PREPROFESIONALES
Código: IAL0607
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2024 a Junio-2024
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	PROCESO DE INDUCCIÓN
1.1	Consideraciones para el desarrollo de las prácticas preprofesionales
1.2	Presentación en el centro de prácticas
1.3	Proceso de adaptación
2	REALIDAD DEL LABORATORIO
2.1	Identificación de problemas en los laboratorios

2.2	Análisis de problemas
2.3	Herramientas para la resolución de problemas
3	Proyecto de Práctica Preprofesional
3.1	Formulación del proyecto
3.2	Elaboración del cronograma de trabajo
3.3	Revisión del estado de arte
3.4	Desarrollo del proyecto
4	Avances de proyecto
4.1	Avance I
4.2	Avance II
4.3	Avance III
5	Presentación del proyecto final

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
Aplicación práctica del conocimiento adquirido en clases y guía sobre los procedimientos internos de un laboratorio de alimentos	Autónomo
Seguimiento personalizado del aprendizaje en técnicas y desenvolvimiento en laboratorios.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Presentación de informes parciales e informe final de actividades	Autónomo
Seguimiento y revisión de informes parciales e informe final de actividades	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: **20/02/2024**

Estado: **Aprobado**