



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: PRACTICAS PREPROFESIONALES
Código: IALI705
Paralelo: A
Periodo: Septiembre-2023 a Febrero-2024
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Nivel: 7

Distribución de horas.

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

Prerrequisitos:

Código: IAL0607 Materia: PRÁCTICAS PREPROFESIONALES
 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

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
El estudiante deberá desarrollar un informe detallado de las actividades realizadas en el lugar donde realice la práctica preprofesionales.	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 P., HUMBERTO	McGraw Hill	CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD	2014	978-6-07-151148-5

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **11/09/2023**

Estado: **Aprobado**