



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

**Código:** IAL0607

**Paralelo:**

**Periodo :** Marzo-2021 a Julio-2021

**Profesor:** PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA

**Correo electrónico** mpenag@uazuay.edu.ec

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

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.

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.

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. Contenidos

<b>1</b>	<b>PROCESO DE INDUCCIÓN</b>
1.1	Consideraciones para el desarrollo de las prácticas preprofesionales (4 horas)
1.2	Presentación en el centro de prácticas (6 horas)
1.3	Proceso de adaptación (7 horas)
<b>2</b>	<b>REALIDAD EMPRESARIAL</b>
2.1	Identificación de problemas en la empresa (4 horas)
2.2	Análisis de problemas (4 horas)
2.3	Herramientas para la resolución de problemas (4 horas)
<b>3</b>	<b>Proyecto de Práctica Preprofesional</b>
3.1	Formulación del proyecto (8 horas)
3.2	Elaboración del cronograma de trabajo (2 horas)
3.3	Revisión del estado de arte (6 horas)
3.4	Desarrollo del proyecto (15 horas)
<b>4</b>	<b>Avances de proyecto</b>
4.1	Avance I (4 horas)
4.2	Avance II (4 horas)
4.3	Avance III (6 horas)
<b>5</b>	<b>Presentación del proyecto final</b>

#### 4. 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		APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 8 (03/05/21 al 08/05/21)
Informes	Informe de avance		APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 14 (14/06/21 al 19/06/21)
Proyectos	Proyecto		EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto final		EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto		SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto final		SUPLETORIO SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)

#### Metodología

#### Criterios de Evaluación

### 5. Referencias

#### Bibliografía base

##### Libros

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

##### Web

##### Software

#### Bibliografía de apoyo

##### Libros

##### Web

##### Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 10/03/2021

Estado: Aprobado