



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos

Materia: PRÁCTICAS PREPROFESIONALES
Código: IAL0607
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2021 a Julio-2021
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Código: IALI502 Materia: ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Nivel: 6

Distribución de horas.

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

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 (4 horas)
1.2	Presentación en el centro de prácticas (6 horas)
1.3	Proceso de adaptación (7 horas)
2	REALIDAD EMPRESARIAL
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)

3	Proyecto de Práctica Preprofesional
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)
4	Avances de proyecto
4.1	Avance I (4 horas)
4.2	Avance II (4 horas)
4.3	Avance III (6 horas)
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.

-Informes
-Proyectos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Informes	Informe de avance	PROCESO DE INDUCCIÓN, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 8 (03/05/21 al 08/05/21)
Informes	Informe de avance	Avances de proyecto, Presentación del proyecto final	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 14 (14/06/21 al 19/06/21)
Proyectos	Proyecto	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto final	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)
Proyectos	Proyecto final	Avances de proyecto, PROCESO DE INDUCCIÓN, Presentación del proyecto final, Proyecto de Práctica Preprofesional, REALIDAD EMPRESARIAL	SUPLETORIO SINCRÓNICO	10	Semana: 17-18 (05-07-2021 al 18-07-2021)

Metodología

Criterios de Evaluación

6. 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**