|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. DATOS INFORMATIVOS | | | | | | | | | | | |
| APELLIDOS/NOMBRES: | | Nombre1 Nombre2 Apellido1 Apellido2 | | **CÉDULA:** |  | **CARRERA:** |  | **SEMESTRE:** |  | **TELEFONO:** |  |
| E-MAIL: |  | | **FECHA DE INICIO PSC:** | |  | **FECHA DE CULMINACIÓN PSC:** | |  | **TOTAL DE HORAS:** | |  |
| ENTIDAD RECEPTORA: |  | | **DIRECCIÓN:** | |  | | | **TELEFONO:** |  | | |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA:   |  |  | | --- | --- | | PRODUCCIÓN |  | | INDUSTRIAL |  | | COMERCIALIZCIÓN |  | | PRESTACIÓN DE SERVICIOS |  | | INSTITUCIONES PÚBLICAS |  | | OTRAS |  | | | | | | HORAS PSC DIARIAS:   |  |  | | --- | --- | | 4 Horas |  | | 5 Horas |  | | 6 Horas |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ASIGNATURAS | | RESULTADO DE APRENDIZAJE | PRINCIPALES ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN EL PROYECTO  (Detalle 3 actividades principales) | AREAS DE ROTACIÓN |
| Química de Alimentos |  | Determinar los aspectos más importantes de la presencia del agua en los alimentos para establecer su influencia en la inocuidad y calidad de los mismos |  |  |
| Microbiología de Alimentos |  | Demostrar autonomía, creatividad y flexibilidad en la solución de problemas para mejorar la toma de decisiones e implementación de técnicas microbiológicas. |
| Administración y gestión de proyectos |  | Planificar el trabajo, actividades y responsables, para lograr los mejores resultados en el tiempo apropiado con eficiencia, eficacia y de acuerdo a los recursos disponibles |
| Operaciones Unitarias |  | Comprender los fundamentos de las diferentes operaciones unitarias en la industria alimentaria |
| Análisis de Alimentos |  | Aplicar habilidades prácticas adquiridas para realizar análisis en alimentos utilizando técnicas específicas y equipos de laboratorio. |
| Nutrición |  | Asociar las necesidades de nutrientes y energía de una persona según la etapa de vida, estado fisiológico y actividad física para desarrollar alimentos sanos. |
| Tecnología de lácteos |  | Valorar las principales características y propiedades funcionales de la leche que la hacen óptima para la obtención de una diversidad de productos. |
| Tecnología de cereales |  | Aplicar las tecnologías de procesamiento de diferentes productos elaborados a base de cereales para realizar alimentos innovadores que se ajusten a las necesidades del entorno. |
| Envases y embalajes |  | Elaborar una propuesta de etiqueta para un producto alimenticio específico cumpliendo con las regulaciones y normativas. |
| Biotecnología Alimentaria |  | Explicar las implicaciones éticas y productivas de la utilización de microorganismos genéticamente modificados para establecer un criterio técnico sobre su posible uso. |
| Tecnología de cárnicos |  | Analizar el procesamiento primario de la carne estableciendo los puntos críticos relacionados con la calidad e inocuidad para aplicar técnicas adecuadas durante su procesamiento. |
| Tecnología de frutas y vegetales |  | Identificar los procesos de acondicionamiento y transformación de materias primas (frutas y vegetales) para obtener productos con valor agregado y mejores características. |  |  |
| Tecnología de otros productos alimenticios |  | Identificar y seleccionar adecuadamente las materias primas necesarias para la producción de productos alimentarios específicos, teniendo en cuenta su calidad y disponibilidad. |  |  |
| Gestión de Calidad |  | Comprende y aplica las normativas y estándares vigentes relacionados con la calidad en el procesamiento de los alimentos, incluyendo métodos de control, análisis de riesgos y puntos críticos de control. |  |  |

***Nota:*** El ***sistema de evaluación*** se realiza con el FORMATO 7\_EV\_FINAL\_APELLIDO\_NOMBRE, el mismo que permitirá determinar si el estudiante logró los resultados de aprendizaje planificado.

|  |
| --- |
| …………………….………………………… |
| APROBADO POR: Nombre 1 Apellido1  MIEMBRO DE CVS DE LA CARRERA DE…………… |