|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. DATOS INFORMATIVOS | | | | | | | | | | |
| APELLIDOS/NOMBRES: | Nombre1 Nombre2 Apellido1 Apellido2 | | **CÉDULA:** |  | **CARRERA:** |  | **SEMESTRE:** |  | **TELEFONO:** |  |
| E-MAIL: |  | **FECHA DE INICIO :** | |  | **FECHA DE CULMINACIÓN :** | |  | **TOTAL DE HORAS:** | |  |
| ENTIDAD RECEPTORA: |  | **DIRECCIÓN:** | |  | | | **TELEFONO:** |  | | |
| Departamento / proyecto |  |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA:   |  |  | | --- | --- | | PRODUCCIÓN |  | | INDUSTRIAL |  | | COMERCIALIZCIÓN |  | | PRESTACIÓN DE SERVICIOS |  | | INSTITUCIONES PÚBLICAS |  | | OTRAS |  | | | | | **HORAS PLR DIARIAS**:   |  |  | | --- | --- | | 4 Horas |  | | 5 Horas |  | | 6 Horas |  | | 8 Horas |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ASIGNATURAS | | RESULTADO DE APRENDIZAJE | PRINCIPALES ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN EL PROYECTO  (Detalle 3 actividades principales) | AREAS DE ROTACIÓN |
| Biología General |  | Comprende los diferentes niveles de organización celular, su clasificación y su función.  Comprende el funcionamiento de los sistemas orgánicos importantes. |  |  |
| Química General |  | Reconoce el lenguaje químico adecuado para la identificación y designación de los elementos y de compuestos químicos.  Usa el lenguaje químico adecuado para la formulación de compuestos químicos. |
| Evaluación Sensorial |  | Comprende el mecanismo de percepción de estímulos a través de los sentidos  Conoce y aplica las diferentes pruebas sensoriales para caracterizar los productos alimenticios desde el punto de vista organoléptico. |
| Microbiología de Alimentos |  | Reconoce la importancia de la Microbiología en la producción de alimentos.  Aplica las técnicas y programas de muestreo para el análisis microbiológico de los alimentos.  Identifica los tipos de microorganismos que producen infecciones e intoxicaciones alimentarias  Identifica los tipos de microorganismos que favorecen la producción de nuevos alimentos |
| Química de los Alimentos |  | Reconoce las características químico-físicas de las biomoléculas y su aprovechamiento en la industria de los alimentos.  Identifica las transformaciones químicas que sufren los alimentos a lo largo del procesamiento y almacenamiento. |
| Tecnología del café y cacao |  | Identifica las propiedades fisicoquímicas del café y su aprovechamiento industrial.  Reconoce la cadena de valor del café.  Desarrolla productos innovadores a partir del café con la implementación de nuevos procesos.  Identifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurar  productos inocuos en la tecnología del café y cacao |
| Métodos de conservación |  | Explica el efecto de la temperatura y de los aditivos químicos sobre la calidad de los alimentos, así como en la salud del consumidor.  Identifica, interpretar y aplicar los diferentes métodos de conservación de los alimentos  Define y redacta el pliego de condiciones de envases y embalajes del producto objeto de diseño  Determina la importancia del envase y embalaje como factor de venta en la industria de alimentos  Reconoce y aplica las normativas al diseño de envases y embalajes. |
| Nutrición y Toxicología Alimentaria |  | Comprende el proceso de digestión de los alimentos, la composición de los alimentos,  la absorción de nutrientes y su función en la salud y bienestar del ser humano.  Describe los requerimientos nutricionales de la dieta balanceada y equilibrada.  Reconoce la toxicidad de sustancias de origen químico y biológico presentes en la  cadena alimentaria |
| Tecnología de Lácteos |  | Identifica las propiedades físico químicas de la leche y su aprovechamiento industrial.  Desarrolla productos innovadores a partir de la leche con la implementación de nuevos procesos  Identifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurar  productos inocuos en la tecnología de lácteos. |
| Tecnología de Cárnicos |  | Identifica las propiedades físico químicas de la carne y su aprovechamiento industrial.  Desarrolla productos innovadores a partir de la carne con la implementación de nuevos procesos.  Identifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurar productos inocuos en la tecnología de cárnicos. |
| Operaciones Unitarias |  | Reconoce los diversos procesos de transferencia de masa y calor y aplicar herramientas  de planificación y optimización.  Aplica el conocimiento teórico de la Física, Química y Fisicoquímica en la realización de  proyectos de aplicación de la transferencia de masa.  Aplica leyes de transferencia de calor para evaluar la distribución de temperatura.  Cuantifica los efectos de la convección. |
| Tecnología de Frutas y Hortalizas |  | Identifica las principales frutas y hortalizas y conocer sus características- químicas y su aprovechamiento industrial.  Desarrolla productos innovadores a partir de las frutas y hortalizas con la implementación de nuevos procesos.  Identifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurar productos inocuos en la tecnología de frutas y hortalizas |
| Tecnología de Cereales y Farinaceos |  | Identifica los principales cereales y conocer sus características físicas químicos y su aprovechamiento industrial.  Desarrolla productos innovadores a partir de los cereales con la implementación de nuevos procesos.  Identifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurar productos inocuos en la tecnología de cereales. |
| Tecnología de Bebidas y Licores |  | Comprende los procesos que conllevan en la elaboración y obtención de una bebida alcohólicas, los procesos de fermentación desde el punto de vista fisicoquímico, los cambios y los controles que se llevan a cabo para un producto de consumo humano garantizando su calidad desde el control de la materia hasta la obtención de un producto final.  Identifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurar productos inocuos en la tecnología de bebidas y licores. |

***Nota:*** El ***sistema de evaluación*** se realiza con el FORMATO 5\_EV\_FINAL\_APELLIDO\_NOMBRE, el mismo que permitirá determinar si el estudiante logró los resultados de aprendizaje planificado.

|  |
| --- |
| …………………….………………………… |
| APROBADO POR: Ing. ……………………………………………………..  REPRESENTANTE DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES DE LA CARRERA DE …………… |