|  |
| --- |
| 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 sentidosConoce 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 alimentariasIdentifica 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 asegurarproductos 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 alimentosDefine y redacta el pliego de condiciones de envases y embalajes del producto objeto de diseñoDetermina la importancia del envase y embalaje como factor de venta en la industria de alimentosReconoce 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 lacadena 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 procesosIdentifica las técnicas de control de calidad y la normativa a aplicar para asegurarproductos 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 herramientasde planificación y optimización.Aplica el conocimiento teórico de la Física, Química y Fisicoquímica en la realización deproyectos 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 …………… |