UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

CONSEJO DIRECTIVO

Av. Los Chasquis y Río Payamino
Teléfonos: 032400987 032400989
E-mail: fcial@uta.edu.ec

RESOLUCIÓN: FCIAL-1271-CD-P-2017

Consejo Directivo de la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos, en sesión ordinaria efectuada el nueve de noviembre del año dos mil diecisiete, en conocimiento del Acuerdo FCIAL-CA-610-2017, enviado por la Dra. Mayra Paredes presidenta de Consejo Académico, remite el "PROGRAMA DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES DE FORMACIÓN ACADÉMICA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS, CICLO ACADÉMICO SEPTIEMBRE 2017-FEBRERO 2018", para su aprobación.

RESUELVE:

ACOGER el Acuerdo FCIAL-CA-610-2017, enviado por Dra. Mayra Paredes Escobar, Presidenta de Consejo Académico de la Facultad, por ser procedente y contar con la documentación de respaldo.

Documentación generada en la Unidad de Vinculación de la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos conforme documento adjunto, con firma de responsabilidad de la Mg. Silvia Sánchez.

APROBAR el "PROGRAMA DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES DE FORMACIÓN ACADÉMICA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS, CICLO ACADÉMICO SEPTIEMBRE 2017-FEBRERO 2018".

Ambato, 9 de Noviembre de 2017

Atentamente,

Dra. Jacqueline Ortiz
PRESIDENTA

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO
FCIAL
CONSEJO DIRECTIVO
FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS

C.c:DECANATO
SUBDECANATO
COORDINACIÓN ALIMENTOS
UNIDAD DE VINCULACIÓN
SECRETARIA DE FACULTAD

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO
FCIAL
SECRETARIA DE FACULTAD
FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS

FACULTAD DE CIENCIAS E ING. EN ALIMENTOS
CERTIFICO
que la presente
guarda conformidad con su
original.
FCIAL
SECRETARIA DE FACULTAD

PROGRAMA DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES DE FORMACIÓN ACADÉMICA

1. Introducción

La Universidad Técnica de Ambato, es una institución de educación superior que tienen como componente institucional la búsqueda de la verdad, el desarrollo de la cultura universal y ecuatoriana, de la ciencia y la tecnología; mediante la docencia, la investigación y la vinculación con la sociedad, manteniendo una interacción constante con la colectividad y el Estado que le permita contribuir de manera efectiva al avance sustentable del país; brindando formación en áreas profesionales y disciplinas científicas y tecnológicas, generando investigación de manera permanente y manteniendo programas de extensión orientados al desarrollo social, económico, político y cultural del país.

En este contexto la carrera debe desarrollar acciones que sean capaces de transferirse continuamente a la sociedad en forma de programas, proyectos o servicios, el conocimiento, la tecnología y el desarrollo que propicie y realce el prestigio de la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos así como de la Universidad, de pertinencia con los programas de estudio que permita conocer las brechas formativas y la retroalimentación a los responsables de rediseño curricular, orientando las líneas de investigación hacia el impacto social, los perfiles de egreso hacia las demandas sociales, las prácticas profesionales y las estancias hacia la realidad del sector productivo y social, y la educación continua orientada sobre la demanda de capacitación y de certificación.

Por todo lo expuesto anteriormente y siguiendo el perfil Profesional y apoyado en los conocimientos de los tres niveles: área básica, profesional y titulación. En cada uno de estos ejes de formación se incluyen conocimientos, habilidades y destrezas, así como actitudes y valores; con los cuales el profesional Ingeniero en Alimentos estará en capacidad de:

- Dominar los conceptos, principios científicos e instrumentos técnicos y metodológicos; para conocer, manejar e innovar la operación de líneas de producción en fábricas y sistemas diversos; jerarquizar los problemas y proponer soluciones reales, pragmáticas e integrales.
- Planificar, programar, controlar y evaluar la producción alimentaria en el ámbito internacional, nacional, regional, local, así como de unidades de producción de carácter público o privado.
- Contribuir mediante su conocimiento, habilidades, destrezas y aptitudes al aumento de la productividad

industrial, a través de la correcta introducción de innovaciones tecnológicas y gerenciales, que aseguren el uso óptimo de los recursos alimentarios.

- Mediante el uso racional de tecnologías apropiadas, proponer nuevos productos alimenticios de alta calidad e innovar los ya existentes; tanto para el consumo humano como para el animal.
- Desarrollar y optimizar sistemas de control; mediante análisis cualitativos, cuantitativos, microbiológicos, sensoriales entre otros, en alimentos frescos, materias primas, productos semielaborados, y procesados, para garantizar estándares de calidad.

En la actualidad el campo de la Ingeniería en Alimentos se relaciona con la prestación de servicios, la autogestión científica, tecnológica e industrial, en instituciones, dependencias, organizaciones, industrias alimenticias y biotecnológicas, centros de investigación y sector agroalimentario público y privado; y en otro tipo de organizaciones relacionadas con la industria alimentaria.

2. Justificación

La Unidad de Vinculación con la Sociedad de la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos con su Carrera de Ingeniería en Alimentos, a través del Reglamento de Régimen Académico Codificado en el Título VI, Capítulo III, Art. 93 establece que.- Las instituciones de educación superior diseñarán, organizarán y evaluarán las correspondientes Prácticas Pre Profesionales para cada carrera. Las Prácticas Pre-profesionales deberán ser planificadas, monitoreadas y evaluadas por un tutor académico de la IES, en coordinación con un responsable de la institución en donde se realizan las prácticas. En la modalidad dual, se establecerá además un tutor de la entidad o institución receptora.

El Reglamento de Régimen Académico Codificado en el Título VI, Capítulo III, Art. 93 establece que.- para el desarrollo de las prácticas pre profesionales, cada IES establecerá convenios o cartas de compromiso con las contra partes públicas o privadas. Como parte de la ejecución de los mismos deberá diseñarse y desarrollarse un plan de actividades académicas del estudiante en la institución receptora.

El Título VI, Capítulo III, Art. 94, del Reglamento ibídem establece que: El CEAACES tomará en cuenta la planificación y ejecución de las prácticas pre profesionales para la evaluación de carrera/s, considerando el cumplimiento de la presente normativa.

Además el artículo 87 de la Ley Orgánica de Educación Superior. Considera como requisitos previos para la obtención del título, que los y las estudiantes deberán acreditar servicios a la comunidad mediante prácticas pre profesionales y el Artículo 88 del Reglamento del Régimen Académico menciona que Prácticas Pre profesionales son las actividades de aprendizaje, orientadas a la aplicación de conocimientos y al desarrollo de habilidades y destrezas específicas que un estudiante debe adquirir para un adecuado desempeño en su futura profesión.

Cada carrera asignará al menos, 400 horas para las Prácticas Pre Profesionales, que podrán ser distribuidas a los largo de la carrera, dependiendo del nivel formativo, tipo de carrera y normativa existente. El contenido, desarrollo y cumplimiento de las prácticas pre profesionales serán registradas en el portafolio académico.

Es por esta razón que para la carrera de Ingeniería en Alimentos, se resolvió en sesión ordinaria efectuada el 03 de agosto de 2017, según RESOLUCION: FCIAL-0777-CD-P-2017, en conocimiento del Acuerdo FCIAL –CA-357-2017 y después de realizado el análisis correspondiente en la Unidad de Vinculación con la Sociedad, los estudiantes deben cumplir como requisito el mínimo de 150 créditos aprobados de su malla curricular, para involucrarse en Prácticas Pre Profesionales y Proyectos de Vinculación con la Sociedad.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General:

Fomentar la aplicación de conocimientos en el ámbito laboral alineados a los perfiles de egreso y profesional ofertado por la Carrera de Ingeniería en Alimentos, en base a los requerimientos de las organizaciones públicas y privadas que reciban a los/las practicantes.

3.2 Objetivos Específicos:

- Complementar los conocimientos impartidos en la carrera de Ingeniería en Alimentos con la experiencia en la actividad profesional;
- Contrastar los conocimientos teóricos-prácticos obtenidos con relación a su aplicabilidad en la actividad profesional en instituciones privados o públicas, mediante su desempeño crítico que le permitirá tener una visión integral del comportamiento económico y social de su entorno;

- Lograr una adecuada adaptación del estudiante a la actividad profesional, científica y técnica, consolidando la formación del futuro profesional para afianzar las características particulares de su especialidad, que le permitan una adecuada socialización e integración en el campo de su preparación académica;
- Lograr que el estudiante con el desempeño de sus funciones desarrolle: habilidades, destrezas y una sólida formación ética, poniendo en práctica el conocimiento teórico adquirido en las aulas de clase y desarrollando competencias a partir de experiencias laborales reales; y
- Fortalecer el proceso de adaptación del estudiante a la vida profesional, protegiendo el nivel de relación e interacción con equipos de trabajo diferentes al de su entorno cotidiano, vinculando a la institución en el servicio a la comunidad

4. Tiempo de duración

Las Prácticas Pre profesionales tendrá una duración de 400 horas, las mismas que podrán ser realizadas una vez que el estudiante haya aprobado como mínimo 150 créditos, y serán desarrolladas durante el período inter-semestral o durante el ciclo académico. Los estudiantes dedicarán a esta actividad un mínimo de 16 horas semanales a 40 horas semanales. El horario se podrá extender según las políticas institucionales sin incumplir las leyes estipuladas por el Ministerio del Trabajo. La realización de cada Práctica Pre-profesional durará al menos 160 horas hasta cumplir un mínimo de 400 horas.

Las Prácticas Pre Profesionales se planificarán con un mes de anticipación, de manera que cada estudiante que requiera realizar prácticas cuente con un cupo asignado en una empresa o institución pública o privada, el proceso de selección se llevará a cabo de acuerdo a las políticas de cada empresa.

5. Recursos

5.1 Recurso Humano

- **Estudiante.-** Persona quien desarrolla la Práctica Pre profesional.
- **Tutor institucional.-** Persona designada por la empresa o institución quien acompañará al estudiante en la ejecución de la misma, en el control, seguimiento y evaluación de la Práctica Pre profesional.

- **Docente Tutor.-** Persona responsable de planificar, controlar, dar seguimiento, evaluar y asesorar académicamente a los estudiantes, así como también garantizar la permanencia del o los estudiantes en las empresas o instituciones.

- **Responsable de Prácticas Pre profesionales.-** Persona encargada de gestionar convenios con instituciones públicas y privadas; brindar las facilidades necesarias para la planificación, control, seguimiento y evaluación durante la ejecución de las prácticas pre- profesionales, además de validar la documentación respectiva en la ejecución de cada Práctica Pre profesional.

5.2 Recursos Físicos

Institución Pública y Privada.- Facilita las instalaciones para que el o los estudiantes desarrollen las Prácticas Pre profesionales de Formación Académica.

Facultad.- Proporciona los estudiantes requeridos, además de designar Tutores durante la realización de dicha Práctica Pre profesional de Formación Académica.

5.3 Convenios vigentes

Para el desarrollo de las Prácticas Pre Profesionales es necesario generar un vínculo entre la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos con empresas públicas y privadas que brinden las facilidades del caso para que los estudiantes desarrollen y manifiesten sus destrezas y habilidades, para ello se ha generado convenios con varias instituciones. Las empresas con las cuales se cuenta con convenios se detallan en la siguiente tabla:

EMPRESA	ACTIVIDAD	FECHA FINALIZACION
H-VIDA	Embotelladora de agua	09-mayo-2022
SPECTRUMECUADOR	Fabricación de juguetes caninos	15-mayo-2022
LA UNIVERSAL SWEET INDUSTRIAS S.A	Producción de derivados de trigo, línea de caramelos y galletas	15-mayo-2022
BIOALIMENTAR	Alimentos balanceados	12-julio-2019
ITALIMENTOS	Línea de Embutidos	14-julio-2018

EMPRESA	ACTIVIDAD	FECHA FINALIZACION
TATUS	Fabricación de helados	15-agosto-2022
KALLARI	Producción de chocolate artesanales	17-agosto-2020
PASTEURIZADORA EL RANCHITO	Elaboración de Productos lácteos	19-agosto-2020
MOLINOS E INDUSTRIAS QUITO	Producción de harina de trigo y subproductos	22-octubre-2020
PASTEURIZADORA TANILACT	Elaboración de Productos lácteos	25-agosto-2020
ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS UNION LIBRE	Elaboración de productos lácteos	26-agosto-2020
EP-EMAPA	Dotación de servicios básicos de agua potable y alcantarillado	27-agosto-2020
QUESERIA LEIDY-LAC	Elaboración de productos lácteos	03-septiembre-2020
EL SALINERITO	Producción de distintos tipos de quesos, chocolates, embutidos.	05-septiembre-2020
TALLER ARTESANAL TIERRA LINDA	Producción de pulpa de frutas	17-agosto-2020
ALIPRO	Producción de pulpa de frutas	23-octubre-2020
MASCORONA	Elaboración de harinas, cereales empacados y frutos secos	30-octubre-2020
VALIALBE CIA LTDA	Elaboración de snack y frutos secos	20-enero-2021
Prodegel S.A	Producción de gelatina pura	27-enero-2021
SOPRAB	Elaboración de productos lácteos, mermeladas, envasado de miel de abeja.	04-febrero-2021
MPConsulting	Consultora en temas de Calidad e Inocuidad	05-febrero-2021
INDUSTRIAS SWEET	Fabricación de helados	18-febrero-2021
PROTEINSA	Producción de embutidos de origen vegetal	04-abril-2021
INDUSTRIAS CATEDRAL	Producción y comercialización de derivados de trigo y parafina	25-mayo-2021
INDAN	Procesamiento y frutas y verduras	18-julio-2021
PRODUCTOS ROZU	Elaboración y comercialización de productos lácteos	20-julio-2021
EMBUTIDOS LA MADRILEÑA	Elaboración y comercialización de embutidos	10-agosto-2021
LACONAL	Laboratorio de análisis de alimentos	30-agosto-2021

EMPRESA	ACTIVIDAD	FECHA FINALIZACION
ABELLITO	Elaboración y comercialización de productos lácteos	01-septiembre2021
INPHEC AGROINDUSTRIAL	Procesamiento de frutas, vegetales y cacao	09-diciembre-2021
AVIPAZ CIA LTDA	Producción de balanceados	12-enero-2022
ILA S.A	Elaboración de bebidas alcohólicas	20-enero-2019
EXPORTADORA MAREST C.A	Crianza, proceso y exportación de camarón	07-febrero-2022
INKLERSA	Producción de especias, frutos secos, granos secos, harinas pre-cocidas	14-febrero-2022

6. Cronograma de actividades

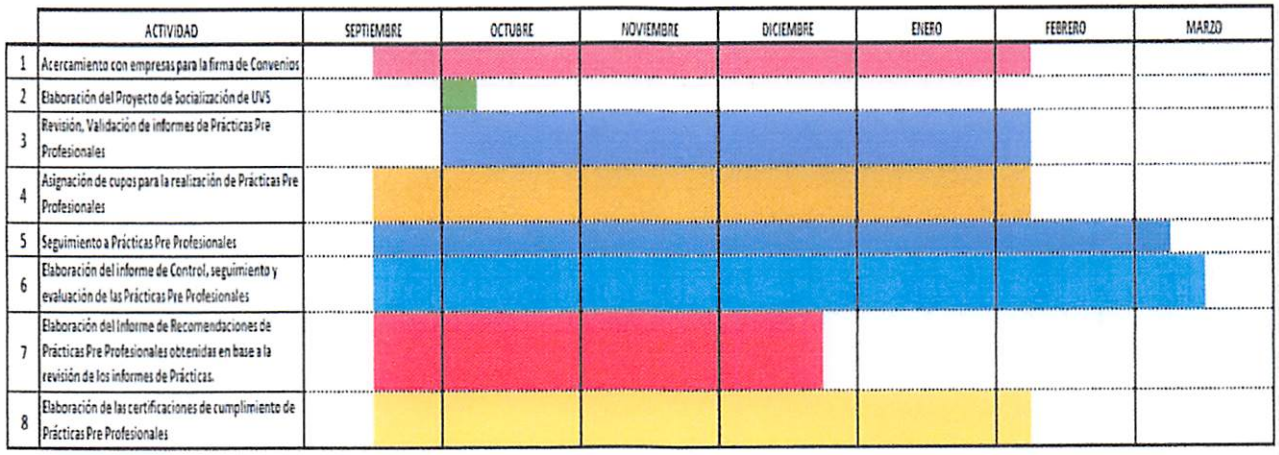
ACTIVIDAD		FECHAS	
		DESDE	HASTA
1	Acercamiento con las empresas con el objetivo de firmar convenios para la realización de las Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica	18/09/2017	02/02/2018
	Ejecución del Plan de Acción para la Gestión de Convenios de Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica		
2	Elaboración del proyecto de socialización de las actividades realizadas por la UVS	02/10/2017	06/10/2017
3	Revisión y validación de informes técnicos de Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica presentados por los estudiantes, correspondientes al ciclo académico Marzo 2017 – Septiembre 2017	02/10/2017	13/10/2017
		16/10/2017	02/02/2017
4	Asignación de cupos para la realización de Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica durante el Ciclo Académico Septiembre 2017 – Febrero 2018	18/09/2017	02/02/2018
5	Seguimiento a Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica durante el Ciclo Académico Septiembre 2017 – Febrero 2018	18/09/2017	02/03/2018
6	Elaboración del informe de Gestión, Evaluación y Control de Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica correspondientes al Ciclo Académico Septiembre 2017 – Febrero 2018	18/09/2017	16/03/2018
7	Realización del Informe de Recomendaciones de Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica, obtenidas en base a las sugerencias indicadas durante la revisión de los informes técnicos del Ciclo Académico Marzo 2017- Septiembre 2017 y del Informe de Seguimiento de las mismas.	18/09/2017	22/12/2017

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS
CARRERA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

PROGRAMA DE PRACTICAS PRE-PROFESIONALES DE FORMACION ACADEMICA

CICLO ACADEMICO SEPTIEMBRE 2017- FEBRERO 2018

ACTIVIDAD		FECHAS	
		DESDE	HASTA
8	Elaboración de las certificaciones de cumplimiento de Prácticas Pre Profesionales de Formación Académica.	18/09/2017	02/02/2017



ELABORADO POR:	REVISADO POR:
UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO FCIAL PRACTICAS FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO COORDINACIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS
Ing. MSc. Giovanna Castillo **Responsable de Prácticas Pre Profesionales** **Carrera de Ingeniería en Alimentos**	**Ing. Mg. Silvia Sánchez V** **Coordinadora de Vinculación con la Sociedad** **Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos**