|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Universidad autónoma Agraria Antonio Narro**  **División de Ciencia Animal** |  |

**DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**PROGRAMA ANALÍTICO**

**PRACTICAS PROFESIONALES**

Contenido

[1. Fecha de elaboración 2](#_Toc341776942)

[2. Datos de Identificación 2](#_Toc341776943)

[3. Objetivo general 2](#_Toc341776944)

[4. Objetivos específicos 2](#_Toc341776945)

[5. Procedimiento de enseñanza aprendizaje 2](#_Toc341776946)

[6. Evaluación 3](#_Toc341776947)

[7. Cronograma de actividades 4](#_Toc341776948)

[8. Elaboración del programa 4](#_Toc341776949)

[9. Aprobación del programa 4](#_Toc341776950)

[10. Registro del programa 4](#_Toc341776951)

# Fecha de elaboración

El programa analítico de la materia de Practicas Profesionales se elaboró el mes de Noviembre del año 2012.

# Datos de Identificación

Nombre de la materia Prácticas Profesionales

Clave ALI-499

Dpto. que la imparte Ciencia y Tecnología de Alimentos

Número de horas teoría 0

Número de horas práctica 40 h/Semana

Número de créditos 40

Carrera en la que se imparte Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Pre-requisito Haber completado un 80% de la carga

académica, ser alumno regular.

# Objetivo general

Consolidar la formación integral de los estudiantes del Programa Docente de Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en las aulas, en el ámbito laboral, conduciéndose siempre de una manera ética en cada una de las funciones realizadas; con lo cual se favorecerá el desarrollo de habilidades y destrezas que le permitirán integrarse de manera más efectiva al ámbito laboral, una vez que concluyan con sus estudios universitarios.

# Objetivos específicos

1. Desarrollar habilidades y destrezas que permitan la formación integral de los estudiantes del Programa Docente al ser enfrentados a situaciones reales de su entorno profesional.
2. Promover el desarrollo de un juicio crítico y ético ante la solución de problemas concretos en su ámbito de desarrollo laboral.
3. Adquirir experiencia laboral que dará a los estudiantes del Programa Docente una mayor competitividad para obtener un puesto de trabajo, al momento del egreso.
4. Promover y estimular la vinculación con entidades receptoras, a través del adecuado desempeño de los alumnos durante el desarrollo de sus prácticas.
5. Tener un contacto real y efectivo con su realidad profesional.

# Procedimiento de enseñanza aprendizaje

PROCEDIMIENTO DE ASIGNACION DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

1. Presentar el plan de trabajo a realizar, de común acuerdo con las necesidades y expectativas de la entidad receptora, en donde se deberán explicitar las actividades a realizar así como los tiempos, las formas y los resultados esperados.
2. El maestro responsable será el encargado, junto con la entidad receptora de revisar y aprobar el plan de trabajo propuesto por parte del alumno.

SUPERVISION

El proceso de supervisión se realizará de la siguiente manera:

1. La supervisión de las prácticas profesionales estarán a cargo del responsable de las mismas y de las personas que para tal efecto sean designadas en las Unidades Receptoras, mediante reportes de evaluación realizados de acuerdo a lo estipulado en el plan de trabajo propuesto al inicio de las practicas, para dicho efecto el maestro responsable mantendrá estrecha comunicación con el responsable del programa en las   
   Unidades Receptoras.
2. El maestro responsable realizará visitas a las unidades receptoras, cuando lo considere pertinente, para verificar que se esté cumpliendo con lo acordado en el plan de trabajo, planteado al inicio de las prácticas.

ASESORIA

El maestro responsable asistirá continuamente al alumno prestador de las prácticas profesionales mediante la sugerencia, ilustración u opinión, sobre el objeto de trabajo acordado, a fin de alcanzar las metas trazadas en el plan de trabajo para efectos de su acreditación.

# Evaluación

El sistema de evaluación de la materia de Prácticas profesionales se realizará bajo los siguientes aspectos:

1. La evaluación y acreditación de la materia será realizada por la entidad receptora así como por el maestro responsable de la materia
2. El alumno presentará al maestro responsable informes periódicos de las actividades establecidas en el plan de trabajo avalado por el responsable de la entidad receptora.
3. El alumno presentará un informe final que deberá contener la problemática detectada, las alternativas de solución, así como los conocimientos teóricos aplicados y los aprendidos durante la estancia en la entidad receptora.
4. La acreditación será otorgada mediante el reconocimiento de los informes periódicos así como la presentación del informe final. Antes de dar por acreditada la materia y si el maestro responsable considera necesario evaluar las capacidades y competencias adquiridas durante la estancia en la entidad receptora, podrá aplicar al alumno un examen.
5. En caso de incumplimiento de actividades por parte del alumno y/o el resultado final de la evaluación que se realizará en conjunto por el maestro responsable de la materia y por el responsable de la entidad receptora, fuera menor a 70% de acuerdo a los lineamientos establecidos al inicio de la estancia, la materia será evaluada como no acreditada.

# Cronograma de actividades

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Actividad** | **Semanas** | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Presentación del plan de trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Revisión del plan de trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Corrección del plan de trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Aprobación del plan de trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Informe de actividades |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visita del maestro responsable a la entidad receptora |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Presentación del informe final |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Dictamen de la evaluación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Elaboración del programa

El programa fue elaborado por:

|  |  |
| --- | --- |
| Mc. María Hernández González | MC. Sarahí del Carmen Rangel Ortega |

Miembros de la Academia Departamental de Ciencia y tecnología de Alimentos

# Aprobación del programa

El programa fue aprobado por:

Dr. Mario A. Cruz Hernández

Presidente de la Academia Departamental de Ciencia y Tecnología de Alimentos

# Registro del programa

El programa analítico de Prácticas Profesionales fue registrado por:

M.C. Leticia Escobedo Bocardo

Jefe del departamento de Desarrollo Curricular