**PROGRAMA ANALITICO**

**CARRERA:** INGENIERIA DE ALIMENTOS

**MATERIA:** PASANTIA EN LA INDUSTRIA

**SIGLA:** INA 067

**UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS 2014:** SEXTO SEMESTRE

**HORAS TEORICAS:** 0 **HORAS PRACTICAS:** 04 **HORAS SEMANA:** 04

**HORAS TOTALES:** 84 **DURACION SEMANAS:** 21

**FUNDAMENTACION DE LA MATERIA**

Esta materia se encuentra en área de Biotecnología, persigue como propósito fundamental desarrollar conocimientos y habilidades vinculadas con el control de calidad y desarrollo de productos alimenticios en la industria.

Tributa de manera directa a objetivos de la carrera de Técnico Superior en tecnología de Alimentos porque en esta asignatura el estudiante tendrá la oportunidad de fijar los conocimientos teóricos con la práctica.

**CONTENIDO DE LA ASIGNATURA**

UNIDAD 1: **IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA**

* 1. Datos generales de la empresa Identificar.
	2. Identificar los datos generales de la empresa.
	3. Aplicación de los formularios de seguimiento de la pasantía.
	4. Identificar los datos generales de la empresa

UNIDAD 2: **AREA DE CONTROL DE CALIDAD**

2.1. Control de calidad Definición de estándares de calidad.

2.2. Definición de estándares de calidad.

2.3. Definición de tipos de control.

2.4. Desarrollo de la Pasantía.

UNIDAD 3: **AREA DE DESARROLLO Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS**

3.1. Seguimiento del proceso de producción.

3.1.1. Describir el proceso productivo.

3.1.2. Diseñar diagramas de proceso y de operaciones.

3.2. Determinar el balance de masa y de energía.

3.3. Desarrollo de la Pasantía.

UNIDAD 4: **PLANIFICACION Y EJECUCIÓN DEL CONTROL DE CALIDAD**

4.1. Planificación del control de calidad.

4.2. Identificación de las normas de calidad.

4.3. Aplicación de las normas de calidad.

4.4. Determinar frecuencias de control.

4.5. Realizar gráficos de control

UNIDAD 5: **DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN**

5.1. Control y desarrollo de la producción.

5.1.1. Definir estándares de producción.

5.2. Determinar requerimientos de recursos humanos, equipos y materiales en la producción.

UNIDAD 6: **ELABORACION DEL INFORME DE PASANTIA**

* 1. Recopilación de datos.
	2. Organización del documento.
	3. Elaboración e impresión del informe.
	4. Presentación y defensa del informe.

**EJECUCIÓN DE LA PASANTÍA**

* Dos mese en el área de Control de Calidad.
* Dos meses en el área de producción y desarrollo de productos alimenticios.

**BIBLIOGRAFIA**

1. Felipe Duran Ramírez. : **MANUAL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS**, 1ª Ed. Grupo latino Ltda. , Colombia, 2006
2. Adolfo Leandro Montes. : **BROMATOLOGIA.** Ed. Universitaria de Buenos Aires 1981.
3. Humberto Gutiérrez P. «**Calidad Total y Productividad»,** México 2005 Editorial Mexicana.
4. Mario Ibáñez M. «**Calidad Total reto empresarial»,** lima Perú , 1997.
5. Lockyer y Duncan **“Control de Calidad y Producción Industrial”**, Colombia 1990, Ed. Alfa-Omega.
6. Héctor García López **“Dirección y Aseguramiento de la Calidad”**, Cuba 1997, Ed. CICMA.