

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PASANTÍA INDUSTRIAL			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-5813	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 3	SEMESTRE ELECTIVA PROFESIONAL
HORAS SEMANALES 10	TOTAL HORAS SEMESTRE 160		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 0	HORAS PRÁCTICAS 10	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
Métodos de preservación de alimentos. Equipos. Líneas de producción. Métodos de análisis de alimentos. Control de calidad.			
OBJETIVO GENERAL			
Usar equipos, manejo de personal, control de calidad y dirección, planificación de las líneas de producción, mediante la ejecución participativa en una industria de alimentos.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
Dependerá de la orientación de formación del estudiante y el tipo de industria en la cual realizará la pasantía			
SE RIGE POR NORMATIVA APROBADA EN CONSEJO DE ESCUELA.			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Diversos Manuales Propios de la Empresa. • NORMAS COVENIN. Comisión Nacional de Normas Industriales. Fondo para la Normalización. Caracas. Venezuela. 			