Cs. Ex. Qcas. y Nat. FOLIO Nº 12 CONSEJO DIRECTIVO

POSADAS, 17 SEP 2012

VISTO: El Expte. Nº 1.641-"Q"/12 cuya carátula dice: "Directora Departamento Ciencia y Tecnología de los Alimentos S/Reglamento de la Práctica Profesional Supervisada (PPS)"; y

CONSIDERANDO:

QUE las autoridades del Departamento elevan con su aprobación el Reglamento de la Práctica Profesional Supervisada (PPS) de la carrera Ingeniería en Alimentos, (Fojas 1/5).

QUE la Comisión de Asuntos Institucionales y Reglamentarios expresa en su despacho Nº 025/12 lo siguiente: "Esta comisión sugiere al Honorable Consejo Directivo la aprobación del Reglamento de la Práctica Profesional Supervisada", (Fojas 5).

QUE en el Primer Cuarto Intermedio de la VI Sesión Ordinaria del Honorable Consejo Directivo realizado el 3 de setiembre del cte. año, se aprueba por unanimidad el despacho de la comisión.

POR ELLO:

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, QUÍMICAS Y NATURALES

R E S U E L V E :

ARTÍCULO 1º: APROBAR el **REGLAMENTO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA (PPS) de la CARRERA INGENIERÍA EN ALIMENTOS,** el cual se incorpora como anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: REGISTRAR. Notificar al Señor Decano. Comunicar. Cumplido. **ARCHIVAR.**

RESOLUCION CD Nº 274-12

evl/SCD

Ing. Eusebia C. VALDEZ
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales

Dra. Marina I. QUIROGA
Presidente Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales
Consejo Directivo
Félix de Azara Nº 1.552 - Posadas (Misiones)

FOLIO
Nº 13
CONSEJO DIRECTIVO

REGLAMENTO PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA

274-12

Artículo 1. Definición de la Práctica Profesional Supervisada

La Práctica Profesional Supervisada (PPS) es un requisito académico de las carreras de Ingeniería en Alimentos y ha sido diseñada para que el alumno pueda completar su formación profesional, poniendo en práctica, en el ámbito industrial, los conocimientos adquiridos durante sus estudios universitarios mediante el desarrollo programado de actividades propias del ejercicio profesional.

Artículo 2. Objetivos específicos de la PPS

2.1. Permitir al alumno la realización de una primera experiencia profesional en el ámbito industrial.

2.2. Entrenar al alumno en el uso del equipamiento industrial.

2.3. Introducir al alumno en el conocimiento y la problemática empresarial.

2.4. Brindar al alumno la posibilidad de insertarse en los sectores productivos.

Artículo 3. Institución/Empresa

Los alumnos de la carrera de Ingeniería en Alimentos deberán realizar la PPS en una "Planta Industrial", la que imprescindiblemente deberá contar con una o más operaciones o procesos que involucren la industrialización de alimentos a escala industrial.

La Secretaria de Extensión y Vinculación Tecnológica tendrá actualizado un padrón de establecimientos industriales habilitados para la pasantía. Eventualmente, el alumno podrá proponer una empresa que no esté contemplada en la nómina. En ambos casos la Cátedra y el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos evaluarán las características de la empresa propuesta, y de ser aprobada, se incorporará al padrón.

Artículo 4. Requisitos y condiciones para la realización de la PPS

4.1. Estarán en condiciones de realizar la PPS los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos que cumplan con los siguientes requisitos:

Ing. Eusebia C. VALDEZ
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas
Químicas y Naturales

Dra. MARINA QUIROGA
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas
Químicas y Naturales

274-12

a) Contar con el 80 % de asignaturas aprobadas de la currícula.

b) Haber cursado regularmente las asignaturas correspondientes al primer cuatrimestre del quinto año de la carrera.

4.2. El trámite se iniciará con una nota presentada por el alumno a la Cátedra "Práctica Profesional Supervisada", donde manifieste su interés en realizar la PPS en una determinada empresa. La misma deberá estar acompañada de una certificación, donde conste que el alumno cumple con los requisitos establecidos en la presente reglamentación (art. 4.1), firmada por el/la directora/a de Estudios.

4.3. Los alumnos deberán contar obligatoriamente con la cobertura de un seguro y asistencia médica de urgencia o ART que cubra los riegos de accidentes que puedan ocurrir en el ámbito donde se desarrolle su PPS, incluidos los viajes por cualquier medio para llegar y retirarse del lugar. Estos beneficios serán tramitados por la Cátedra "Practica Profesional Supervisada" del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ante la Secretaria de Extensiones y Vinculación Tecnológica antes del inicio de la PPS.

4.4. En los casos de PPS en establecimientos industriales privados, la pasantía en él no implicara relación laboral alguna con la empresa. No obstante ello, el estudiante podrá percibir los beneficios del comedor, becas, transporte y otros previstos dentro de la estructura de la propia empresa. Igualmente, el estudiante deberá acatar todas las disposiciones vigentes en la misma.

Artículo 5: Los Tutores responsables de la PPS

5.1. La Cátedra "Práctica Profesional Supervisada" designará un Tutor Responsable que actuará como supervisor de la práctica. Podrán ser Tutores Responsables los docentes la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales (FCEQyN) con categoría de JTP o **superior que acrediten en su formación de grado las operaciones y procesos de industriales.** En caso de disconformidad con el tutor asignado, el alumno, tendrá derecho a una instancia de recusación ante el Consejo del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Las funciones y compromisos del Tutor serán las siguientes:

a) Planificar y coordinar el proceso de práctica con el Tutor de la empresa.

b) Asesorar y supervisar las actividades desarrolladas por los alumnos durante la PPS.

c) Revisar y corregir el informe final.

Ing. Rosalba C. VALDEZ
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales - UNaM

Dra. MARINA QUIROGA
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
U Na M

5.2. Las entidades públicas o privadas mencionadas en el artículo 3 designarán un profesional o experto idóneo de su plantel como Tutor del alumno, quien tendrá a su cargo procurar y gestionar el cumplimiento de los objetivos expresados en el artículo 6.

Las funciones y compromisos del Tutor serán las siguientes:

a) Informar al alumno practicante acerca de las características de la empresa.
b) Orientar y supervisar al alumno durante su PPS.
c) Analizar el Informe final de PPS.

Artículo 6. Cumplimiento y aprobación

6.1. El alumno junto al Profesor de la Cátedra, el Docente Tutor Responsable y la empresa acordarán un Plan de trabajo.

6.2. El periodo mínimo de las PPS será de doscientas (200) horas con una dedicación mínima de treinta (30) horas semanales, que deben ser cumplidas en el ámbito y horario designados por la entidad en la que se realizará la práctica y certificadas por las autoridades del establecimiento y del Tutor.

6.3. Cumplida la PPS, dentro de los sesenta días hábiles posteriores el alumno presentará a la Cátedra "Práctica Profesional Supervisada", un certificado suscripto por la autoridad competente del establecimiento industrial y un informe final, en original y copia, con el visto bueno del Docente Tutor de las actividades cumplidas, conforme al plan de trabajo oportunamente aprobado. Cumplido este plazo no será reconocida como válida la PPS, salvo excepciones debidamente justificadas que serán analizadas por el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

El informe será elaborado por el alumno con la guía de los Docentes Supervisores de las PPS y deberán incluir los siguientes puntos:

a) Identificación de la empresa, ubicación, síntesis de su estructura y organización empresarial.
b) Bienes y/o servicios que produce, cantidad, usos y especificaciones.
c) Materias primas que utiliza: origen, cantidades.
d) Ingeniería de la línea de procesamiento. Descripción del proceso.
e) Estudio de los flujos energéticos y de los materiales en procesos. Balance de masa y energía. Rendimientos.

Ing. Eusebio C. VALDEZ
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales - UNaM

Dra. MARINA QUIROGA
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales
U Na M

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales
Consejo Directivo
Félix de Azara Nº 1.552 - Posadas (Misiones)

274-12

f) Se adjuntarán planos y diagramas a requerimiento del Docente Tutor Responsable.

g) Propuesta de posibles innovaciones

h) Conclusiones finales.

6.4. La Cátedra "Práctica Profesional Supervisada" solicitará al Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que designe a la Comisión que evaluará y calificará la PPS. La Comisión estará integrada por el Profesor responsable de la Cátedra, el Director del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y un Profesor asignado por este Departamento.

6.5. Con el informe final del Tribunal, la Cátedra "Practica Profesional Supervisada" solicitará a la Secretaría Académica el acta correspondiente para incluir la PPS como asignatura aprobada.

Ing. Eusebia C. VALDEZ
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales - UNaM

Dra. MARINA QUIROGA
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
U Na M