



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Anexo I

Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Programa Analítico de la Práctica profesional

Carga horaria: 300 hs, a realizar preferentemente entre el cuarto y quinto cuatrimestre.

Objetivos: Enfrentar al estudiante con situaciones reales de su futura vida profesional, interactuar con otros profesionales, poner en práctica los conocimientos adquiridos para la resolución de problemas concretos del ámbito profesional, desarrollar su capacidad analítica y pensamiento crítico, indispensables para la resolución de problemas relacionados con alguna de las etapas de la carrera. Conocer y comprender los fundamentos de nuevas metodologías. Adquirir experiencia acerca de la organización y funcionamiento de diferentes ámbitos laborales relacionados con el sector alimentario.

Programa/Modalidad

Se asignará un tutor de la Carrera a cada estudiante y dentro de la empresa/institución donde se desarrollará la práctica se designará un responsable, quienes definirán un plan de trabajo.

El plan de trabajo versará sobre algún aspecto del proceso de elaboración de alimentos, gestión de la calidad, análisis de alimentos o desarrollo de nuevos productos.

Cuando los tutores lo recomienden el alumno deberá presentar un informe de avance.

Al finalizar el período de práctica profesional el estudiante deberá presentar un informe escrito y oral de las tareas realizadas.

La Práctica Profesional se considerará aprobada luego de la evaluación positiva de los informes del tutor de la empresa y del tutor académico.

Aquellos alumnos que ya se encuentren trabajando en el sector alimentario, deberán presentar un informe de acuerdo a las especificaciones de los responsables de la materia y se analizará en cada caso particular para determinar si la Práctica Profesional se considera aprobada.



Anexo I

Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Bibliografía:

AOAC INTERNATIONAL. 2000. Official Methods of Analysis, 17th ed. William Horwitz (ed.)

American Public Health Association (APHA). 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th ed. Frances Pouch Downes and Keith Ito (eds.).

Bacteriological Analytical Manual (<http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-toc.html>)

Código alimentario Argentino (www.sagpya.mecon.gov.ar)

Codex Alimentarius (www.codexalimentarius.net)



Anexo II

Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

CONVENIO DE PRACTICAS PROFESIONALES CURRICULARES

Entre la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, representada por su Decano Dr. Pablo Miguel Jacovkis, con domicilio legal en Intendente Güiraldes 2160 Capital Federal, en adelante **“La Facultad”** y.....representada por..... con domicilio legal en.....en adelante **“La Empresa”** resuelven celebrar el presente convenio sujeto a las cláusulas siguientes, las que se ajustan a lo establecido en la Ley 25.165, Decreto 487/2000 de Pasantías Educativas, Res. (CS) N° 5026/00 y Res. (CS) N° 5523/01.

PRIMERA: El presente convenio marco tiene por objeto implementar un sistema de prácticas profesionales curriculares en el ámbito de **“La Empresa”**, cuyas actividades estarán relacionadas con A los fines del presente acuerdo se denomina práctica profesional curricular a la extensión orgánica del sistema educativo a instituciones de carácter público o privado, para la realización por parte de los alumnos de **“La Facultad”** y dentro de **“La Empresa”** de las tareas necesarias para el desarrollo de los trabajos prácticos establecidos en la currícula específica de las carreras dependientes del Departamento de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires conforme a la especialización que reciben y bajo la organización y control de **“La Facultad”**, que se realizará durante un lapso determinado acordado entre **“La Facultad”** y **“La Empresa”**.

SEGUNDA: La situación de práctica profesional curricular no creará ningún otro vínculo para el alumno más que el existente entre este y **“La Facultad”**, no generándose relación jurídico – laboral alguna con **“La Empresa”** donde el alumno efectúe la práctica profesional curricular. Asimismo **“La Empresa”** contratará un seguro que resguarde la actividad del alumno.

TERCERA: El programa de prácticas profesionales curriculares a implementarse en las dependencias de **“La Empresa”** tendrán por objeto: complementar la formación teórica con la práctica en **“La Empresa”** y de esta forma adquirir habilidad en el ejercicio de la profesión elegida y contando con tecnologías actualizadas. Las partes de común acuerdo establecerán las pautas y características que tendrá el programa educativo de cada práctica profesional curricular.

CUARTA: La actividad diaria de los alumnos será establecida de común acuerdo entre el alumno, **“La Facultad”** y **“La Empresa”** y tendrá una extensión máxima de seis (6) horas diarias. Se llevará a cabo de lunes a viernes, sin mengua que por circunstancias extraordinarias se desarrollen durante otros días de la semana no pudiendo extenderse más de cinco (5) días semanales. Dicha actividad quedará pautada en un *Acuerdo Individual*.



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Anexo II

Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

QUINTA: Para acceder al programa de prácticas profesionales curriculares, los alumnos que deseen incorporarse al sistema tendrán que: a) ser alumno de las carreras del Departamento de Alimentos; b) ser seleccionados por **"La Facultad"** quedando la aceptación final a cargo de **"La Empresa"**.

SEXTA: **"La Facultad"** designará un tutor académico quien supervisará la práctica profesional curricular e intercambiará con el responsable de **"La Empresa"** el proceso de aprendizaje. **"La Empresa"** por su parte designará un responsable, que tendrá a su cargo la inserción del alumno en **"La Empresa"**, así como también la supervisión y evaluación de las tareas que desempeñe.

SEPTIMA: Los alumnos podrán percibir una asignación estímulo mensual en concepto de viáticos y gastos educativos, que de existir será acordada previamente entre las partes.

OCTAVA: Al término de cada práctica profesional curricular el alumno presentará un trabajo final, el cual será evaluado por el tutor académico, una vez aprobado, se remitirá copia a **"La Empresa"**.

NOVENA: La duración total de cada práctica profesional curricular no podrá ser inferior al número de horas o créditos que exige el plan de estudios de la carrera, contado desde la fecha de iniciación. La misma podrá suspenderse, si a juicio del responsable de **"La Empresa"** y con intervención del tutor académico, el alumno no cumple con las obligaciones asumidas o el régimen disciplinario establecido, asimismo, **"La Facultad"** podrá rescindir el convenio si las tareas realizadas por el alumno no corresponden a lo convenido en su caso.

DECIMA: **"La Empresa"**, **"La Facultad"** y el alumno suscribirán un *Acuerdo Individual*, en tres (3) ejemplares. En el mismo se deberá determinar: a) plan de trabajo asignado; b) objetivos a alcanzar; c) lugar donde se efectuará la práctica; d) días y horarios en los que el alumno cumplirá las tareas; e) el monto de la asignación estímulo si existiera; f) derechos y obligaciones de las partes; g) régimen disciplinario a aplicar y h) nombre del tutor académico del seguimiento y del responsable por parte de **"La Empresa"**.

DECIMA PRIMERA: Los ámbitos en que se desarrollen las prácticas reunirán las condiciones de higiene y seguridad exigidas por la Ley N° 19.587.



Anexo II

Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

DECIMA SEGUNDA: El alumno deberá: a) ajustarse a los horarios, normas y reglamentos internos de **"La Empresa"**, en un todo de acuerdo con la legislación vigente; b) se considerará como información confidencial toda la que reciba o llegue al conocimiento del alumno relacionada con sus actividades como clientes, proveedores, procesos, fórmulas, métodos, etc. a los que tenga acceso sea directa o indirectamente.

DECIMA TERCERA: Si existiesen resultados obtenidos por la actuación de los alumnos, sean totales o parciales, definitivos o no, serán de propiedad común de **"La Empresa"** y de **"La Facultad"**. La publicación de las conclusiones deberá contener la mención de las partes intervinientes y del hecho de resultar fruto del presente convenio.

DECIMA CUARTA: Este convenio tiene una duración de dos (2) años contados a partir de la firma del presente, renovándose automáticamente por períodos iguales. Las partes quedan en libertad para rescindir el presente convenio, con la notificación fehaciente y con una anticipación de sesenta (60) días. No obstante **"La Facultad"** podrá rescindirlo, en caso de considerar que no se cumple con los objetivos académicos y profesionales establecidos en la cláusula tercera, comunicándolo a **"La Empresa"** con treinta (30) días de anticipación sin que se genere derecho a indemnización alguna.

DECIMA QUINTA: El cumplimiento del presente convenio no implicará para **"La Facultad"** erogación alguna.

DECIMA SEXTA: Este convenio será elevado al Programa de Alimentos del Rectorado de la Universidad de Buenos Aires para su consideración.

DECIMA SÉPTIMA: Las partes acuerdan que cualquier divergencia derivada del presente convenio, será sometida a los Tribunales Federales de la Capital Federal.

DECIMA OCTAVA: Todo aquello que no fuera previsto por el presente convenio, se regirá por lo establecido en la Ley 25.165.

En prueba de conformidad, se firman tres (3) ejemplares del presente convenio, de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Buenos Aires, a los.....días del mes dedel año 2003.



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

④
Rep. ALim
2003

Buenos Aires, 01 DIC 2003

VISTO la resolución CS N° 5523 del 30 de mayo del 2001, por la cual la Universidad de Buenos Aires determina que la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales debe proponer, junto con la Facultad de Farmacia y Bioquímica la reglamentación de la Práctica Profesional para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

CONSIDERANDO:

Los objetivos y el programa analítico propuestos para la Práctica Profesional,

El modelo de Convenio de Prácticas Profesionales Curriculares y el modelo de Acuerdo Individual propuestos,

Lo aconsejado por la Asesoría Letrada,

Lo actuado en la Comisión de Programas y Planes de Estudio,

Lo actuado por este cuerpo en su sesión realizada en el día de la fecha y

En uso de las atribuciones que le confiere el artículo 113 del Estatuto Universitario.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

RESUELVE:

Artículo 1°: Aprobar el programa analítico de la Práctica Profesional para el segundo ciclo de la carrera en Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, cuyo texto forma parte del Anexo I de la presente resolución.

Artículo 2°: Aprobar el modelo de Convenio de Prácticas Profesionales Curriculares y el modelo de Acuerdo Individual, cuyos textos forman parte del Anexo II de la presente resolución.



Ref. Expte. N° 464.316 y 464.316 Vinc. 1

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Artículo 3°: Elevar al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires, la reglamentación y los modelos de Convenio de Prácticas Profesionales Curriculares y de Acuerdo Individual, que se detallan en los Anexos I y II, de las Prácticas Profesionales para el segundo ciclo de la carrera en Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, para su tratamiento.

Artículo 4°: Comuníquese a los Departamentos de Industrias y Química Orgánica, remítase copia conjuntamente con los correspondientes Anexos a la Dirección de Biblioteca y Publicaciones y a la Universidad de Buenos Aires, tome conocimiento la Dirección de Alumnos y Graduados, archívese.

RESOLUCION CD N° 2317

Dra. VERA BRUDNY
SECRETARÍA ACADÉMICA ADJUNTA

Dr. PABLO MIGUEL JACOVKIS
DECANO