



Universidad de Buenos Aires  
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Expte. N°495487 V. 14.-

Buenos Aires,

08 AGO 2016

VISTO las notas a fojas 1 y 5 elevadas por el Departamento de Industrias, donde comunica el dictado de las materias para la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos que realizarán durante el segundo cuatrimestre de 2016.

CONSIDERANDO :

Lo informado a por el Departamento de Industrias.

La revista del personal docente a fojas 38.

Lo aconsejado por la Comisión de Enseñanza, 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:

ARTICULO 1.- Autorizar el dictado y los correspondientes programas de las asignaturas descriptas en el Anexo, que forma parte de la presente resolución, que dicta el Departamento de Industrias durante el segundo cuatrimestre del ciclo lectivo 2016 para la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

ARTICULO 2.- Comuníquese al Departamento de Industrias, tome conocimiento la Dirección de Alumnos y Graduados, remítase copia a la Dirección de Biblioteca y publicaciones y cumplido, archívese.

1752

RESOLUCION CD N°

Dr. JORGE ZILBER  
SECRETARIO ACADEMICO ADJUNTO

Dr. JUAN CARLOS REBOREDA  
DECANO

RDP ALIN  
4

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES  
LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Programa Analítico de la Práctica Profesional - 2º cuatrimestre | 2016

**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.

**Bibliografía:**

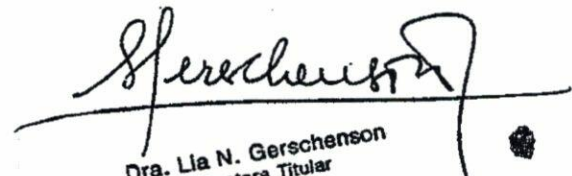
AOAC INTERNATIONAL. 2000. Official Methods of Analysis, 17th ed. William Horwitz (ed.)

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](http://www.sagpya.mecon.gov.ar))

Codex Alimentarius ([www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net))

  
Dra. Lia N. Gerschenson  
Directora Titular  
Dto. Industrias  
FCEN-UBA