



UNIVERSIDAD AUTONOMA
« JUAN MISAEL SARACHO »
VICERRECTORADO

Av. Victor Paz E. 0149 — Tel. 6643111 — Casilla 51 — Tarija - Bolivia
Fax 00591-4-6112322 — E-mail: vice@uajms.edu.bo

Tarija, septiembre 9 de 2015
R. VICERRECT. N° 127/2015

VISTOS:

La solicitud de la Decana a.i. de la Facultad de Ciencias y Tecnología para la aprobación de la Adenda al Reglamento General de la Materia INA-102 TRABAJO FINAL del Plan de Estudios 2002 de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, dependiente de esa unidad facultativa.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución de Decanatura Ad Referéndum N° 171/2015 de la Facultad de Ciencias y Tecnología, se solicita la aprobación de la Adenda al Reglamento General de la Materia INA-102 TRABAJO FINAL del Plan de Estudios 2002 de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, aprobado mediante Resolución Vicerrectoral N° 107/06-A.

Que, el Reglamento General de la Materia INA-102 TRABAJO FINAL no considera aspectos relativos a la defensa final, por lo que para subsanar esta omisión se fusionan los capítulos V; VI y VII, únicamente en el capítulo V.

Que, el Departamento de Docencia, emite informe N° 288/15, recomendando su aprobación, implementándose a partir de la fecha de emisión de la Resolución respectiva.

**POR TANTO EL SEÑOR VICERRECTOR EN USO DE SUS ATRIBUCIONES.
RESUELVE:**

Art. 1º.- Aprobar la Adenda al *Reglamento General de la Materia INA-102 TRABAJO FINAL* del Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, el mismo que fusiona y modifica los capítulos V, VI y VII en uno solo, correspondiendo el Capítulo V, quedando el nuevo documento con 5 capítulos y 60 artículos, documento adjunto que forma parte inseparable de la presente Resolución.

Art. 2º.- El presente Reglamento tomará vigencia a partir del 9 de septiembre de 2015, fecha en la que se emite la presente Resolución.

Art. 3º.- Tome conocimiento el Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología, Secretaría Académica, Dirección de Tecnología de la Información y Comunicación.

REGÍSTRESE, HÁGASE CONOCER Y CÚMPLASE.

M. Sc. Lic. Javier Bladés Pacheco
VICERRECTOR a.i.

Dra. Ruth Alarcón Leañez
STRIA.GRAL. VICERRECTORADO

RAL/rvv

c.c. RECT. SACD. FCT. DTIC ARCH.



UNIVERSIDAD AUTONOMA
« JUAN MISAEL SARACHO »
Departamento de Docencia

Av. Victor Paz E. 0149 — Tel. 6644310 — Casilla 51 — Tarija - Bolivia
E-mail: ddocencia@uajms.edu.bo

Tarija, 08 de septiembre 2015
UAJMS. DDOC.INF. N° 288/15

Señor:
M.Sc. Lic. Javier Bladés Pacheco.
VICERRECTOR a.i. UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"

Presente.-

REF.: SOLICITUD DEL SEÑOR DECANO DE LA FACULTAD CIENCIAS Y TECNOLOGIA, M.Sc. ING. ERNESTO ALVAREZ, REFERENTE A LA APROBACION DE LA ADENDA AL REGLAMENTO DE LA MATERIA INA102 TRABAJO FINAL, PLAN DE ESTUDIOS 2002, CARRERA INGENIERIA DE ALIMENTOS.

Señor Vicerrector:

Mediante Oficio con cite: **UNIV./DEC.F.C. Y T. OF N° 00239/2015**, de fecha 19 de junio del presente año, el **M.Sc. Ing. Ernesto Álvarez**, Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología, hace llegar a esta unidad en fecha 07 de septiembre de 2015 la **RESOLUCION H.C.F. N° 202/2015** que homologa la **RESOLUCION DE DECANATURA AD-REFERENDUM N° 171/2015**, en la cual se aprueba la Adenda al Reglamento de Trabajo Final de la materia **INA102 TRABAJO FINAL**, Plan de Estudios 2002, Carrera Ingeniería de Alimentos.

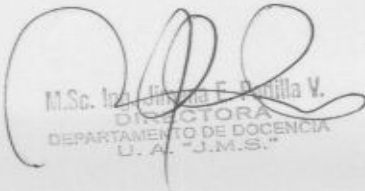
Al respecto tengo a bien informar lo siguiente.

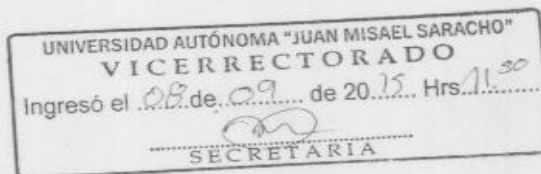
De acuerdo a la documentación que se envía, se procedió a revisar este, y según se argumenta en la parte considerativa de la resolución se indica que en el **REGLAMENTO** de la materia **INA102 TRABAJO FINAL** aprobado según **Resolucion Vicerrectoral N° 107/06** de fecha 22 de noviembre de 2006, no se han considerado aspectos relativos a la defensa final, en ese sentido se procedió a revisar el documento elaborado por el C.P.S.C. de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, y se evidencia que para solucionar esta omisión fusionan los capítulos V, VI y VII en un solo capítulo correspondiente al **Capítulo V** como así también se amplían con algunos que no se contemplan en el reglamento vigente. Es así que, una vez revisado y subsanadas las observaciones al respecto, así mismo contándose con el aval facultativo según **RESOLUCION H.C.F. N° 202/2015**, se recomienda aprobar la modificación del reglamento de la materia **INA102 TRABAJO FINAL**, el cual **fusiona y modifica los capítulos V, VI y VII en un solo capítulo correspondiente al Capítulo V**, quedando el nuevo documento del Reglamento de la materia **INA102 TRABAJO FINAL con 5 capítulos y 60 artículos**, documento final adjunto a la **RESOLUCION H.C.F. N° 202/2015**.

Por lo expresado, se recomienda a su autoridad **aprobar la modificación al reglamento de acuerdo al documento adjunto**, quedando vigente como reglamento de la materia INA102, el **documento adjunto modificado con tales consideraciones**.

Es cuanto se informa para fines consiguientes.

Atentamente


M.Sc. Ing. Ernesto Álvarez
DIRECTOR
DEPARTAMENTO DE DOCENCIA
U. A. "J.M.S."



Cc.Arch.



**REGLAMENTO DE TRANSICION DE LA MATERIA TRABAJO FINAL
DE LA CARRERA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS**

**CAPITULO I
GENERALIDADES**

1.1. INTRODUCCIÓN

La Universidad Autónoma Juan Misael Saracho a través del Nuevo Modelo Educativo ha implementado la graduación directa como un medio eficaz para la profesionalización de los estudiantes, que permite la formación integral con conocimientos, habilidades, actitudes y valores propios de la profesión desarrollados en el transcurso de su malla curricular, que vincule con las necesidades y problemas de la sociedad en el área alimentaria.

La materia (INA – 102) trabajo final se desarrolla en el 10º semestre del plan de estudios de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, mediante la cual el estudiante podrá acceder al título de Ingeniero en Alimentos.

El presente Reglamento de transición se aplicará a los estudiantes del semestre II/2006, por encontrarse el Rediseño Curricular de la Carrera en un periodo de modificación y cambios ya que la reforma curricular es un medio continuo de reflexión para mantener la actividad pedagógica al margen del contexto local, nacional e internacional en la temática alimentaria.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar un trabajo que reúna las condiciones suficientes y necesarias que implique un desarrollo científico-tecnológico en el área alimentaria, tomando en cuenta la integración y desarrollo de los conocimientos y habilidades adquiridos durante la formación profesional tomando en cuenta la malla curricular de la carrera, que responda a los objetivos del Perfil Profesional para optar el título de Ingeniero en Alimentos.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Desarrollar trabajos de investigación orientados a dar solución a situaciones problemáticas de la industria alimentaria de la región y/o del país, que permitan mejorar e implementar tecnologías y nuevos productos. Utilizando metodología de investigación adecuadas para el desarrollo del trabajo final.
- Identificar y realizar trabajos en la industria que coadyuve a la solución de problemas prácticos presentados en la misma, con el propósito de dar una solución adecuada a un determinado proceso industrial.

M.Sc. Ing. Juan E. Pantoja
DIRECTOR
U. A. "J.M.S."
DEPARTAMENTO DE DOCENCIA



CAPÍTULO II

MODALIDADES DEL TRABAJO

Art. 1. Las modalidades a ser desarrolladas en la materia (INA-102) de Trabajo Final se enfocan a:

- Trabajo de investigación aplicada de carácter científico y tecnológico en el área
- Trabajo de profesionalización en la Industria Alimentaria

Art. 2. El desarrollo del trabajo final en sus dos modalidades comprende las siguientes fases:

- Planificación (Elaboración del perfil de trabajo)
- Ejecución del trabajo
- Presentación y defensa oral del trabajo

2.1 TRABAJO DE INVESTIGACIÓN APLICADA

Art. 3. El trabajo de investigación, es un trabajo dirigido por uno o dos docentes de la materia trabajo final (INA-102) que cumplan con las exigencias de la metodología científica, debiendo responder a los objetivos del perfil profesional del Plan de Estudios 2002. Relacionando hechos y/o problemas mediante argumentaciones teóricas y metodológicas pertinentes al tema investigado, que aporten conocimiento y solución al tema desarrollado.

Art. 4. La ejecución del trabajo de investigación será realizado con el apoyo de los diferentes medios de servicios académicos que cuenta la Facultad de Ciencias y Tecnología: Bibliotecas, Laboratorio Taller de Alimentos (LTA), Centro de Análisis de Investigación y Desarrollo (CEANID), Laboratorio de Química, Laboratorio de Procesos, Laboratorio de Secado, u otras Instituciones relacionadas con el área.

Art. 5. Los temas a investigar pueden ser propuestos por los estudiantes, docentes e instituciones interesadas en el área alimentaria, para luego ser aprobado por el/los Docente(s) de la materia; quienes darán el visto bueno y harán conocer el grado de dificultad y alcance que tenga, tomando en cuenta también los medios requeridos para su ejecución.

2.1.1 PERFIL DEL TRABAJO

Art. 6. El contenido del perfil del trabajo de investigación aplicada estará conformado por los siguientes puntos:

Introducción: Caracterizar la importancia del tema a investigar y el beneficio que dará al contexto regional o nacional





UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAE SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

Marco teórico: Definición del problema, justificación, objetivos generales y específicos, planteamiento de la Hipótesis.

Diseño metodológico: Métodos, técnicas, requerimiento de materia prima, equipos y material de laboratorio, diseño del proceso, cronograma de actividades, etc.

Bibliografía: Utilizar bibliografía actualizada

Art. 7. El Perfil deberá ajustarse al siguiente formato:

- La extensión, deberá ser como mínimo seis páginas.
- La presentación en hojas de papel bond tamaño carta.
- Letra Times New Román, tamaño 12, con espacio interlineal de 1½

2.1.2 CONTENIDO DEL TRABAJO DE INVESTIGACION

Art. 8. El trabajo final de investigación contempla el siguiente contenido:

1. Introducción: Caracterizar la importancia del tema investigado, el beneficio al contexto regional o nacional, perspectiva de mejoramiento tecnológico u otros aspectos de importancia.
2. Fundamento teórico: Revisión bibliográfica (libros, textos, trabajos realizados, revistas especializadas, páginas Web, etc.) referentes al tema elegido.
3. Marco teórico: Definición del problema, justificación, objetivos generales y específicos, planteamiento de la Hipótesis.
4. Diseño metodológico: Métodos, técnicas, requerimiento de materia prima e insumos, equipos, material de laboratorio y reactivos, diseño del proceso utilizado, balance de materia y energía.
5. Analizar e interpretar los datos y resultados de la investigación.
6. Conclusiones y recomendaciones.
7. Bibliografía.
8. Anexos

Art. 9. El trabajo final de investigación tendrá un máximo de 50 a 60 páginas, estando el formato de presentación de acuerdo a normas vigentes de la Universidad Juan Misael Saracho.

M.Sc. Ing. Juan F. Padilla V.
DIRECTOR
DEPARTAMENTO DE BIOCENCIA
U. A. - J.M.S.



2.2 TRABAJO DE PROFESIONALIZACION EN LA INDUSTRIA

Art. 10. El trabajo de profesionalización en la industria se puede realizar con instituciones locales, nacionales o extranjeras en el área alimentaria que puedan o no tener convenios interinstitucionales con la Universidad Juan Misael Saracho.

Art. 11. El trabajo dirigido permitirá dar solución a situaciones problemáticas emergentes de la institución que permitirán desarrollar los conocimientos y habilidades del estudiante adquiridos en su formación profesional.

Art. 12. De acuerdo al problema asignado al estudiante por la Institución, éste deberá presentar un plan de trabajo y un cronograma de ejecución en función a las características planteadas en la materia de trabajo final (INA- 102).

Art. 13. El plan de trabajo deberá presentar el siguiente contenido:

Introducción: Características de la institución.

Marco teórico: Definición del problema, justificación, objetivos generales y específicos, planteamiento de la Hipótesis.

Diseño metodológico: Métodos, técnicas, requerimiento de materia prima, equipos y material de laboratorio, diseño del proceso, cronograma de actividades

Bibliografía

Art. 14. El Plan de trabajo deberá ajustarse al siguiente formato:

- La extensión, deberá ser como mínimo seis páginas.
- La presentación en hojas de papel bond tamaño carta.
- Letra Times New Román, tamaño 12, con espacio interlineal de 1¹/₂

Art. 15. El Trabajo Final de profesionalización en la industria contemplará el siguiente contenido:

1. Características de la institución.
2. Planteamiento y Justificación del trabajo
3. Marco teórico: Definición del problema, justificación, objetivos generales y específicos, planteamiento de la Hipótesis.





UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

4. Diseño metodológico: Métodos, técnicas, requerimiento de materia prima e insumos, equipos, material de laboratorio y reactivos, diseño del proceso utilizado, balance de materia y energía.
5. Análisis e interpretación de los datos y resultados de la investigación.
6. Conclusiones y recomendaciones.
7. Bibliografía.
8. Anexos

Art. 16. El trabajo final de profesionalización en la industria tendrá un máximo de 50 a 60 páginas, con el formato de presentación de acuerdo a normas vigentes de la Universidad Juan Misael Saracho.

Art. 17. El desarrollo del trabajo quedará bajo supervisión y coordinación de las instituciones involucradas:

- Carrera de Ingeniería de Alimentos, con el docente de la materia de trabajo final (INA-102).
- Industria o Institución, con el funcionario de la misma que tenga trabajo afín al tema a desarrollar por el estudiante u otro profesional designado por la misma.

Art. 18. El desarrollo del trabajo final será presentado por el estudiante, durante el transcurso del calendario académico en actual vigencia.

CAPITULO III

OBLIGACIONES Y DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES

Art. 19. Los estudiantes que hayan aprobado todas las materias hasta el noveno semestre del plan de estudios rediseñado 2002 podrán programar la materia trabajo final.

Art. 20. Con carácter excepcional, en el semestre II/ 2006 se podrá tomar en cuenta también a estudiantes que tengan pendiente una materia del octavo o noveno semestre del plan de estudios de la Carrera podrán programar la materia trabajo final (INA- 102).

Art. 21. El estudiante tendrá la opción de seleccionar, desarrollar y defender el tema elegido en función de la disponibilidad de medios, aptitudes y afinidad del mismo.

Art. 22. Dependiendo del alcance del tema propuesto, este puede ser desarrollado de manera individual o entre dos estudiantes como máximo, estableciéndose un tiempo de 15 días para la presentación del perfil o plan de trabajo respectivo una vez regularizada la gestión académica.





UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAE SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

- Art. 23.** Con el propósito de no alterar el cronograma de actividades de la asignatura INA-102 el estudiante tendrá la posibilidad de redefinir el trabajo a desarrollar en un tiempo máximo de 10 días después de haber presentado la propuesta respectiva.
- Art. 24.** Tomando en cuenta el cronograma de actividades, el estudiante deberá presentar el avance periódico de la investigación aplicada al docente de la materia INA - 102 para su respectiva evaluación.
- Art. 25.** Para el caso del trabajo de profesionalización en la industria el estudiante en base al cronograma de actividades planteado, deberá presentar informes periódicos al docente de la materia, con el visto bueno del representante de la institución.
- Art. 26.** En caso de incumplimiento el estudiante tendrá que justificar su indisciplina, situación que repercutirá en la evaluación del mismo.
- Art. 27.** Las interrupciones al desarrollo de la investigación aplicada o del trabajo de profesionalización en la Industria sólo serán aceptadas si estas se deban a factores que no sean imputables al estudiante, o también en casos de enfermedad o situaciones personales debidamente justificadas.
- Art. 28.** Si el informe de la persona encargada de la Institución indican que el trabajo no esta desarrollándose de acuerdo al plan aprobado, el docente de la materia conjuntamente con el supervisor de la institución notificaran por escrito al estudiante para que se ajuste al mencionado plan propuesto, de lo contrario el trabajo dirigido podría ser suspendido o anulado.
- Art. 29.** El seguimiento y desarrollo del trabajo final será avalado a través de un documento de registro de actividades a lo largo de la ejecución del trabajo.

CAPITULO IV
OBLIGACIONES DE LOS DOCENTES

- Art. 30.** El desarrollo de la modalidad de investigación aplicada para la graduación de los estudiantes de la Carrera de Ingeniería en Alimentos en el semestre de transición II/2006 serán asesorados por docentes asignados por el Departamento de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos.
- Art. 31.** En el caso del trabajo de profesionalización en la Industria será asesorado por un docente de la materia asignado por el Departamento de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos en coordinación con otro profesional (supervisor) asignado por la industria.





UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

Art. 32. Los docentes de la materia tienen la obligación de asesorar a los estudiantes en la elaboración del trabajo elegido, mediante la recomendación de bibliografía, estructuración del perfil, aplicación de métodos, técnicas y medios a ser utilizados durante la ejecución de su trabajo.

Art.33. El perfil del trabajo de investigación aplicada o el trabajo de profesionalización en la industria, serán aprobados por el o los Docentes encargados de la asignatura, habilitando al estudiante para la ejecución del mismo.

Art.34. El docente tendrá la obligación de permanecer en el ambiente designado de acuerdo a su horario establecido en la materia de INA - 102.

Art. 35. El seguimiento y desarrollo del trabajo efectuado por los estudiantes, será avalado a través de la introducción al sistema de las notas de evaluación continua y evaluación final respectivamente.

Art. 36. La definición de la evaluación continua estará conformada por los siguientes ítems:

Item	Porcentaje
Participación	15%
Tareas	15%
Investigación	40%
Laboratorio	30%
Total	100%

Art. 37. La evaluación final estará definida por:

Item	Porcentaje
Presentación del trabajo	40%
Impacto del trabajo	20%
Defensa del trabajo	40%
Total	100%

CAPITULO V

EVALUACION DEL TRABAJO FINAL (INA 102)

Art. 38. La calificación del trabajo final (INA 102) se sujetará a la escala de 1 al 100 y tomará en cuenta los siguientes aspectos:



UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

Ítems	Porcentaje
Evaluación Continua (Seguimiento)	40%
Evaluación final del trabajo	60 %
Total	100%

Art. 39. La evaluación continua o seguimiento, será el resultado del promedio y ponderación de las calificaciones obtenidas por el alumno en las evaluaciones parciales que el docente realiza durante el periodo lectivo de la materia.

Art. 40. La evaluación final del trabajo estará definida por:

Ítems	Porcentajes
Presentación del trabajo	40%
Impacto del trabajo	20%
Defensa oral del trabajo	40%
Total	100%

Art. 41. Una vez que el estudiante ha aprobado las evaluaciones continuas y ha cumplido con todas las observaciones, entregará al docente de la materia un ejemplar anillado. Para el caso de los estudiantes de INA 102 que estén en la modalidad de Regularizados, a convocatoria expresa de los docentes, deberán cumplir con la entrega de un ejemplar anillado en las fechas establecidas de la asignatura.

Art. 42. El docente de la materia, una vez que ha recibido el ejemplar anillado, a tiempo de hacerle llegar al Departamento, coordinará con la dirección del Departamento la designación de dos tribunales y la elaboración de los memorandos para la defensa.

Art 43. Una vez concluida la defensa, en un tiempo perentorio el alumno deberá proceder al empastado del trabajo de acuerdo a normativa vigente de la UAJMS.

Art. 44. Los ejemplares empastados del Trabajo Final aprobado, serán distribuidos de acuerdo a la normativa vigente en la UAJMS.

Art. 45. En caso de no concluir el trabajo final II, el alumno deberá cursar de nuevo la materia en la próxima gestión académica y cumplir con todo el procedimiento respectivo.

Art. 46. La calificación final será expresada numeral y literalmente en una escala cualitativa (1-100) de acuerdo a la siguiente tabla:

M.Sc. Ing. Juan C. Pallas
DIRECCIÓN DE DOCENCIA
L.A. DE DOCENCIA
U.A.J.M.S.





UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

Ítems	Porcentaje (%)
Aprobado con felicitación	(91 - 100)
Aprobado con mención especial	(80 - 90)
Aprobado	(51 - 79)
Reprobado	(0 - 50)

DE LA COMISIÓN EVALUADORA

Art. 47. La Comisión evaluadora del trabajo final, estará conformada por el tribunal designado y será presidida por el Director del Departamento de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos.

Art. 48. El tribunal evaluador estará conformado por tres integrantes, el docente de la materia de trabajo final (INA 102) y dos tribunales designados en coordinación con la dirección del Departamento.

Art. 49. Los dos tribunales designados para la defensa final del trabajo final deben ser docentes ordinarios del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos que tengan afinidad con el tema a ser defendido.

Art. 50. En caso de que el estudiante no tenga compatibilidad con uno de los tribunales, este puede recusarlo 48 horas antes de la defensa.

DE LA DEFENSA DEL DOCUMENTO FINAL

Art. 51. La defensa del documento final estará sujeta a un rol previamente establecido entre el docente de la asignatura y la Dirección del Departamento de Biotecnología.

Art. 52. La solicitud para la defensa final deberá ir acompañada de la siguiente documentación:

- Certificación de la UNADA que acredite la aprobación de todas las asignaturas hasta el décimo semestre del plan de estudios y que tenga pendiente solamente la materia de trabajo final (INA 102).
- Presentación de dos anillados del documento final avalado por el docente de la materia.

Art. 53. La defensa oral del documento final contemplará los siguientes aspectos:

- a. Si el estudiante no asistiera a la hora señalada, la comisión evaluadora postergará la defensa y la misma estará sujeta a una nueva programación siempre y cuando el estudiante presente una justificación valedera.
- b. En caso de inasistencia de uno de los tribunales, este debe ser reemplazado por el director del departamento y se debe continuar con la defensa.





UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar"

Telf. 6640545 - Fax: 066-40236

Tarija - Bolivia

- c. Dentro del tribunal se elegirá un presidente que recaerá en el Docente más antiguo.
- d. El tiempo previsto para la exposición oral es de 45 minutos (parte teórica y práctica).
- e. El tiempo previsto para las preguntas es de 20 minutos donde el tribunal hará las preguntas que considere oportunas sobre el trabajo defendido.
- f. Una vez terminada la exposición y preguntas tanto del tribunal como del público presente, el tribunal en sesión reservada procederá a la calificación del trabajo defendido.
- g. Para finalizar el acto, el presidente dará lectura en público del acta correspondiente.

Art. 55. Después de la Defensa

- a) En caso de que el postulante haya aprobado la defensa final, en un plazo no mayor de una semana debe entregar dos ejemplares debidamente empastados cada uno con su CD del trabajo (tomando en cuenta todos los requisitos formales de acuerdo a normativa vigente en la UAJMS), en secretaría del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.
- b) La secretaria enviará con carta un empastado con su CD a la Biblioteca central, cuya copia con el sello de recibido se debe devolver en secretaría del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.

DE LA REPROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL (INA - 102)

Art. 56. Si el estudiante no alcanzara la nota mínima de aprobación en la primera mesa, podrá defender el documento final en la segunda y tercera mesa de acuerdo al sistema de evaluación vigente en la U.A.J.M.S.

Art. 60. El estudiante que transcurridas las mesas del sistema de evaluación y que no haya logrado la nota mínima de aprobación, la materia Trabajo Final (INA 102), pasará al estado de materia regularizada.

M.Sc. Ing. Juan E. Zamora
DIRECTOR DPTO. DE BIOCENCIA
U.A.J.M.S.




Ing. Jesús Zamora G.
Director Dpto. de Biotecnología
y Ciencia de los Alimentos



UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

Zona "El Tejar" - Telf. 6640545 - Fax: 66-40236 - www.uaajms.edu.bo Tarija - Bolivia



FAC. Cs, Y TEC. DBYCA OF.Nº 071/2015

Tarija, 10 de Junio del 2015

Señora

Msc. Ing. Silvana Paz R.

VICEDECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA

Ref: Solicitud de Adenda al reglamento de Trabajo Final INA 102 de Ingeniería de Alimentos plan 2002

Presente.-

Mediante la presente me es grato dirigirme a su autoridad con la finalidad de hacerle llegar la adenda para el Reglamento de Trabajo Final (INA 102) del plan 2002 de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, para ser aprobada en el seno del Honorable consejo Facultativo y posteriormente ser remitido al Vicerrectorado con la finalidad de obtener la resolución de aprobación correspondiente.

Cabe aclarar que esta adenda ha sido elaborada por los representantes del CPSC de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, y aprobada en junta de Departamento.

Para tal efecto solamente falta el acta de aprobación del H.C.F. para que el Vicerrectorado emita la resolución de aprobación del mencionado reglamento.

Sin otro particular motivo aprovecho la oportunidad para saludarle a Ud. con las consideraciones más distinguidas.

Atte:

Ing. Jesús Zamora G.
Director del Departamento de
Biotecnología y ciencia de los Alimentos

C.c. Archivo

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho	
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
RECEBIDO	
Fecha	10 - 06 - 15
Firma	18-45

Si

ADENDA AL REGLAMENTO DE TRANSICIÓN DE LA MATERIA DE TRABAJO FINAL DE LA CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS, aprobado con resolución Vicerrectoral No. 107/06 de fecha 22 de Noviembre del año 2006,

Cambiar el Capítulo V, Capítulo VI y Capítulo VII, que a la letra dice:

CAPITULO V

DE LA COMISION EVALUADORA

Art. 38. La comisión evaluadora estará conformada por el o los docentes de la asignatura, siendo observador del evento, el Director del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.

Art. 39. La solicitud deberá ir acompañada de la siguiente documentación:

- Informe favorable del docente de la materia y/o supervisor de la industria.
- Certificado de notas que acredite el vencimiento de todas las asignaturas hasta el décimo semestre del plan de estudios.
- Presentación a la Dirección del Departamento de cuatro ejemplares del trabajo, más una versión electrónica del mismo (CD/DVD).

CAPPITULO VI

DE LA DEFENSA DEL TRABAJO

Art. 40. La defensa del trabajo final estará sujeta a un rol previamente establecido entre el docente de la asignatura y la UNADA, respetándose las mesas asignadas.

Art. 41. La defensa del trabajo consistirá en una exposición oral de 40 minutos, para luego, la Comisión evaluadora proceda a realizar las preguntas que considere convenientes por 20 minutos. Concluida la defensa, la Comisión procederá a la calificación respectiva en base al Art. 37 del presente reglamento.

Art. 42. La nota final de la defensa será el promedio de las notas emitidas por el o los docentes de la materia, quien o quienes serán los encargados de introducir la nota final al sistema de acuerdo al reglamento vigente.

CAPITULO VII

DE LA REPROBACION

Art. 44 Si el estudiante no alcanza la nota mínima de aprobación en la primera mesa, podrá defender el trabajo final en la segunda mesa y tercera mesa de acuerdo al sistema de evaluación vigente de la Carrera.

Art. 44. El estudiante que transcurridas las mesas del sistema de evaluación y que no haya logrado la nota mínima de aprobación, deberá programar y cursar nuevamente la materia trabajo final (INA - 102)

Todo esto se debe cambiar por el CAPÍTULO V, de acuerdo a lo siguiente:

CAPITULO V

EVALUACION DEL TRABAJO FINAL (INA 102)

Art. 38. La calificación del trabajo final (INA 102) se sujetará a la escala de 1 al 100 y tomará en cuenta los siguientes aspectos:

Ítems	Porcentaje
Evaluación Continua (Seguimiento)	40%
Evaluación final del trabajo	60 %
Total	100%

Art. 39. La evaluación continua o seguimiento, será el resultado del promedio y ponderación de las calificaciones obtenidas por el alumno en las evaluaciones parciales que el docente realiza durante el periodo lectivo de la materia.

Art. 40. La evaluación final del trabajo estará definida por:

Ítems	Porcentajes
Presentación del trabajo	40%
Impacto del trabajo	20%
Defensa oral del trabajo	40%
Total	100%

Art. 41. Una vez que el estudiante ha aprobado las evaluaciones continuas y ha cumplido con todas las observaciones, entregará al docente de la materia un ejemplar anillado. Para el caso de los estudiantes de INA 102 que estén en la modalidad de Regularizados, a convocatoria expresa de los docentes, deberán cumplir con la entrega de un ejemplar anillado en las fechas establecidas de la asignatura.

Art. 42. El docente de la materia, una vez que ha recibido el ejemplar anillado, a tiempo de hacerle llegar al Departamento, coordinará con la dirección del Departamento la designación de dos tribunales y la elaboración de los memorandos para la defensa.

Art. 43. Una vez concluida la defensa, en un tiempo perentorio el alumno deberá proceder al empastado del trabajo de acuerdo a normativa vigente de la UAJMS.

Art. 44. Los ejemplares empastados del Trabajo Final aprobado, serán distribuidos de acuerdo a la normativa vigente en la UAJMS.

Art. 45. En caso de no concluir el trabajo final II, el alumno deberá cursar de nuevo la materia en la próxima gestión académica y cumplir con todo el procedimiento respectivo.

Art. 46. La calificación final será expresada numeral y literalmente en una escala cualitativa (1-100) de acuerdo a la siguiente tabla:

Ítems	Porcentaje (%)
Aprobado con felicitación	(91 - 100)
Aprobado con mención especial	(80 - 90)
Aprobado	(51 - 79)
Reprobado	(0 - 50)

DE LA COMISIÓN EVALUADORA

- Art. 47.** La Comisión evaluadora del trabajo final, estará conformada por el tribunal designado y será presidida por el Director del Departamento de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos.
- Art. 48.** El tribunal evaluador estará conformado por tres integrantes, el docente de la materia de trabajo final (INA 102) y dos tribunales designados en coordinación con la dirección del Departamento.
- Art. 49.** Los dos tribunales designados para la defensa final del trabajo final deben ser docentes ordinarios del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos que tengan afinidad con el tema a ser defendido.
- Art. 50.** En caso de que el estudiante no tenga compatibilidad con uno de los tribunales, este puede recusarlo 48 horas antes de la defensa.

DE LA DEFENSA DEL DOCUMENTO FINAL

- Art. 51.** La defensa del documento final estará sujeta a un rol previamente establecido entre el docente de la asignatura y la Dirección del Departamento de Biotecnología.
- Art. 52.** La solicitud para la defensa final deberá ir acompañada de la siguiente documentación:
- Certificación de la UNADA que acredite la aprobación de todas las asignaturas hasta el décimo semestre del plan de estudios y que tenga pendiente solamente la materia de trabajo final (INA 102).
 - Presentación de dos anillados del documento final avalado por el docente de la materia.
- Art. 53.** La defensa oral del documento final contemplará los siguientes aspectos:
- a. Si el estudiante no asistiera a la hora señalada, la comisión evaluadora postergará la defensa y la misma estará sujeta a una nueva programación siempre y cuando el estudiante presente una justificación valedera.
 - b. En caso de inasistencia de uno de los tribunales, este debe ser reemplazado por el director del departamento y se debe continuar con la defensa.
 - c. Dentro del tribunal se elegirá un presidente que recaerá en el Docente más antiguo.
 - d. El tiempo previsto para la exposición oral es de 45 minutos (parte teórica y práctica).
 - e. El tiempo previsto para las preguntas es de 20 minutos donde el tribunal hará las preguntas que considere oportunas sobre el trabajo defendido.

- f. Una vez terminada la exposición y preguntas tanto del tribunal como del público presente, el tribunal en sesión reservada procederá a la calificación del trabajo defendido.
- g. Para finalizar el acto, el presidente dará lectura en público del acta correspondiente.

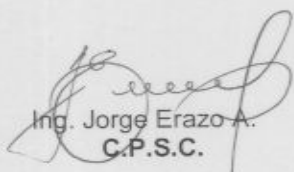
Art. 55. Después de la Defensa

- a) En caso de que el postulante haya aprobado la defensa final, en un plazo no mayor de una semana debe entregar dos ejemplares debidamente empastados cada uno con su CD del trabajo (tomando en cuenta todos los requisitos formales de acuerdo a normativa vigente en la UAJMS), en secretaría del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.
- b) La secretaria enviará con carta un empastado con su CD a la Biblioteca central, cuya copia con el sello de recibido se debe devolver en secretaría del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.

DE LA REPROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL (INA - 102)

Art. 56. Si el estudiante no alcanzara la nota mínima de aprobación en la primera mesa, podrá defender el documento final en la segunda y tercera mesa de acuerdo al sistema de evaluación vigente en la U.A.J.M.S.

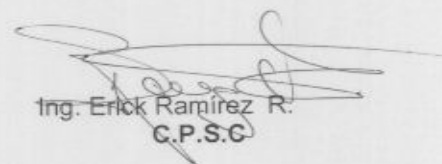
Art. 60. El estudiante que transcurridas las mesas del sistema de evaluación y que no haya logrado la nota mínima de aprobación, la materia Trabajo Final (INA 102), pasará al estado de materia regularizada.



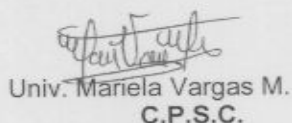
Ing. Jorge Erazo A.
C.P.S.C.



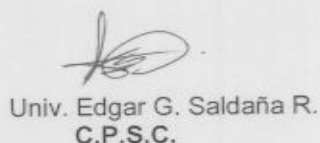
Ing. Beatriz Sossa M.
C.P.S.C.



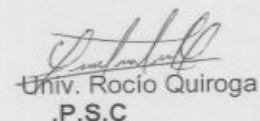
Ing. Erick Ramírez R.
C.P.S.C.



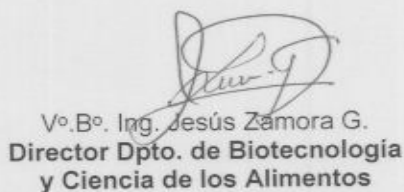
Univ. Mariela Vargas M.
C.P.S.C.



Univ. Edgar G. Saldaña R.
C.P.S.C.



Univ. Rocío Quiroga
.P.S.C



Vº.Bº. Ing. Jesús Zamora G.
Director Dpto. de Biotecnología
y Ciencia de los Alimentos