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, julio 3 de 2015
R. VICERRECT. Nº. 074/2015

VISTOS:

Ola solicitud del Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología, para la aprobación del Reglamento Interno para el desarrollo de la materia INA-067 PASANTÍA EN LA INDUSTRIA de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, dependiente de esa unidad facultativa.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución de Decanatura Ad Referéndum N° 173/15, se solicita la aprobación del Reglamento de la materia INA-067 PASANTÍA EN LA INDUSTRIA de la Carrera de Ingeniería de Alimentos del Plan de Estudios Rediseñado 2014 (salida intermedia de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos).

Que, la Dirección del Departamento de Docencia, ha realizado el seguimiento a la elaboración de dicho Reglamento, haciendo observaciones y sugerencias que ya han sido tomadas en cuenta en el documento final, por lo que se emite informe N° 230/15, recomendando su aprobación.

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

Art. 1º.- Aprobar el Reglamento Interno para el Desarrollo de la materia de INA-067 PASANTÍA EN LA INDUSTRIA de la Carrera de Ingeniería de Alimentos del Plan de Estudios Rediseñado 2014 con salida intermedia de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, documento adjunto que forma parte inseparable de la presente Resolución.

Art. 2º.- Tome nota de la presente Resolución, la Facultad de Ciencias y Tecnología, Secretaría Académica, Secretaría de Gestión Administrativa y Financiera, para los fines consiguientes.

REGÍSTRESE, HÁGASE CONOCER Y CÚMPLASE.

M. Sc. Lic. Anselmo Rodríguez Ortega
VICERRECTOR

Dra. Ruth Alarcón Leañez
STRIA.GRAL.VICERRECTORADO

RAL/rvv
c.c. RECT. SACAD. DIC. FCT - ARCHIVO

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

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
VICERRECTORADO
Ingresó el 02 de JUL de 20 Hrs. 9:20
SECRETARIA

Tarija, 01 julio de 2015
UAJMS. DDOC.INF. N° 230/15

Señor:
M.Sc. Lic. Anselmo Rodriguez Ortega
VICERRECTOR UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"

Presente.-

REF.: SOLICITUD DEL SEÑOR DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA, M.Sc. ING. ERNESTO ALVAREZ, REFERENTE A LA APROBACIÓN DEL REGLAMENTO DE LA MATERIA INA067 PASANTIA EN LA INDUSTRIA DE LA CARRERA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS - PLAN DE ESTUDIOS 2014 (SALIDA INTERMEDIA TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS).

Señor Vicerrector:

Mediante Oficio con cite: **UNIV./DEC. F. C. Y T. OF. N° 00241/2015,** de fecha 19 de junio del presente año, el **Ing. Ernesto Álvarez**, Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología, hace llegar a su despacho la **RESOLUCION DE DECANATURA AD-REFERENDUM N° 173/2015,** en la cual se aprueba el Reglamento de la materia **INA067 PASANTIA EN LA INDUSTRIA DE LA CARRERA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS - PLAN DE ESTUDIOS 2014 (SALIDA INTERMEDIA TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS).**

Al respecto tengo a bien informar lo siguiente.

Habiendo revisado el Reglamento que se envía y subsanada las observaciones realizadas al mismo y considerando que se cuenta con el aval Facultativo según **RESOLUCION DE DECANATURA AD-REFERENDUM N° 173/2015;** y no teniendo observación alguna al respecto, se concluye **PROCEDENTE** la aprobación del **REGLAMENTO DE LA MATERIA INA067 PASANTIA EN LA INDUSTRIA DE LA CARRERA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS - PLAN DE ESTUDIOS 2014 (SALIDA INTERMEDIA TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS).**

Por lo expresado se recomienda a su autoridad emitir la Resolución correspondiente, así mismo derivar a la DTIC el Reglamento aprobado con su Resolución respectiva, para que se tome en cuenta los aspectos considerados en el mismo.

Es cuanto se informa para fines consiguientes.

Atentamente

M.Sc. Ing. Jimena E. Padilla V.
DIRECTORA
DEPARTAMENTO DE DOCENCIA
U. A. "J.M.S."

Cc.Arch.

UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
Facultad de Ciencias y Tecnología
CARRERA TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
Zona "El Tejar" – Telf. 6640545 - Fax: 66-40236 - www.uajms.edu.boTarija - Bolivia

REGLAMENTO PARA LA ASIGNATURA INA 067 "PASANTÍA EN LA INDUSTRIA" PARA TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIO REDISEÑADO 2014

1. ANTECEDENTES

La asignatura de pasantía en la industria para Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, permite complementar la formación académica del estudiante mediante la vinculación con la industria e Instituciones de Enseñanza Superior relacionadas con el área alimentaria, facilitando el entrenamiento y la adquisición de la experiencia laboral en un determinado proceso industrial, tanto en el área de control de calidad de los alimentos como en elaboración y desarrollo de productos alimenticios.

La pasantía en la industria es una actividad obligatoria y complementaria al componente académico, desarrollado por el estudiante del sexto semestre, a través de la asignatura INA 067 (Pasantía en la industria); durante un periodo de cuatro meses calendario.

2. JUSTIFICACIÓN

Para lograr la formación integral de los profesionales de la Carrera de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, es necesario confrontarlos con la realidad de la INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS de la región y del País. De ésta manera el estudiante podrá complementar su formación técnica, científica y humanística mediante la aplicación de conocimientos adquiridos y criterios propios desarrollados durante su formación académica.

La experiencia a nivel laboratorio, empresarial e Instituciones relacionadas con el área de alimentos permite al estudiante contribuir a la solución de problemas particulares en empresas relacionadas en el área de los alimentos.

3. OBJETIVO GENERAL

Aplicar y fortalecer los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes desarrolladas a lo largo de la formación académica mediante su participación activa, crítica y reflexiva en los procesos productivos, investigativos y administrativos de la empresa privada, estatal y/o instituciones de educación superior en el área de control de calidad y desarrollo de productos alimenticios.

3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contribuir a la formación profesional del estudiante de la Carrera de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, mediante el desarrollo de su capacidad de análisis, trabajo, participación individual y de equipo que permita establecer la vinculación con el medio laboral de forma eficiente.

- Adquirir conocimientos y habilidades en el ámbito de Control de Calidad, productivo, investigativo y administrativo como capacitación laboral del futuro técnico de alimentos.
- Establecer la retroalimentación como reforzamiento del proceso enseñanza aprendizaje para optimizar el plan curricular de la Carrera de técnico Superior en Tecnología de Alimentos, acorde a las necesidades del sistema productivo a nivel Departamental y Nacional.
- Mantener y fortalecer los vínculos Universidad – Laboratorios de control de Calidad e Industrias a través de convenios interinstitucionales de cooperación y de investigación técnica - científica.

4. COORDINACION DE LA PASANTIA

Artículo1.- La coordinación de la pasantía estará conformada por el docente designado en la asignatura y por el Director del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.

4.1. FUNCIONES DEL DOCENTE DESIGNADO EN LA ASIGNATURA INA 067

Artículo 2.- Coadyuvar en la canalización para conseguir plazas en laboratorios de control de calidad e industria afines para permitan la realización de la pasantía de los estudiantes que lo soliciten.

Artículo 3.- Hacer el seguimiento en la realización de la pasantía mediante un formulario de seguimiento y evaluación, en coordinación con el representante de la empresa y/o Institución receptora.

Artículo 4.-Evaluar el documento y el certificado presentado por el estudiante después de haber concluido su pasantía en la industria y recepcionar la defensa oral de la misma.

Artículo 5.- Registrar las calificaciones obtenidas por el estudiante en el sistema Tariquía o el que se encuentre vigente en la UAJMS.

4.1.1. FUNCIONES DEL DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO CON RELACIÓN A LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Artículo 6.- Promover convenios entre la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Universidad Juan Misael Saracho, con empresas, entidades o instituciones de educación superior, que permitan la realización de pasantías en la industria de los estudiantes en el área alimentaria.

Artículo 7.- Recibir las solicitudes por parte de las empresas, en cuanto se refiere al requerimiento de estudiantes de la Carrera para el desarrollo de trabajos específicos en el área alimentaria.

Artículo 8.-Recibir las solicitudes de los estudiantes referidas al requerimiento de la pasantía y coordinar con la empresa para la realización de la misma.

Artículo 9.- Designar al docente encargado de la materia, mediante el aval del Consejo de Planeamiento y Seguimiento Curricular (CPSC) de la Carrera de Ingeniería de Alimentos.

4.1.2. FUNCIONES DEL DOCENTE DESIGNADO EN LA MATERIA INA 067

Art. 10. Hacer el seguimiento en la realización de la pasantía mediante el formulario de seguimiento y evaluación (ver anexo I), en coordinación con el representante de la empresa receptora.

Art. 11. Evaluar el informe y el certificado presentado por el pasante y recepcionar la defensa oral del documento final de la pasantía.

Art. 12. Introducir las notas obtenidas por el pasante en el sistema Tariquía.

5. DE LA MODALIDAD, TIEMPO DE REALIZACION Y EVALUACIÓN DE LA PASANTÍA.

5.1.- MODALIDAD DE LA PASANTIA

Artículo 13.- El estudiante deberá realizar la Pasantía en la industria, dos meses en el área de control de calidad de los alimentos y dos meses en el área de desarrollo y producción de alimentos.

Artículo 14.- Para optar la Pasantía en la industria, el estudiante de la Carrera de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, de la UAJMS deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener como máximo dos materias pendientes del 5to semestre del Plan Curricular Rediseñado 2014 y necesariamente deben ser: INA 054 Costos de Producción e INA 055 Evaluación Sensorial, las mismas que deben ser programas y cursadas durante el desarrollo de la pasantía.
2. Ser estudiante regular del sexto semestre (6to) de la Carrera de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos.
1. Ser propuesto y tener el aval del CPSC y la Dirección del Departamento de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos.

Artículo 15.- El estudiante antes de realizar la pasantía debe tener pleno conocimiento del presente reglamento, aprobado por las instancias correspondientes.

Artículo 16.- El estudiante debe capacitarse según las actividades propias de la institución o empresa que corresponda, de acuerdo a lo siguiente:

- **Control de Calidad**

– Análisis composicional, organoléptico y microbiología en alimentos, en base a Normas vigentes y Técnicas de laboratorio.
– Manejo de técnicas de análisis y equipos de laboratorio.

- **Desarrollo y producción de Alimentos**

– Elaboración de productos derivados de la carne
– Elaboración de productos derivados de la leche
– Elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas

- Elaboración de productos derivados de cereales
- Control de calidad de los productos elaborados a través de normas vigentes.
- Manejo y control de equipos de laboratorio y procesos

Artículo 17.- En caso de que el estudiante estuviera optando una beca trabajo, una función o trabajo remunerado o no, en una institución o repartición con las características establecidas en el presente reglamento con aprobación del C.P.S.C., esta función será reconocida y avalada como la Pasantía, sin necesidad de que el estudiante deba cumplir un tiempo y horario adicional al establecido en el presente reglamento.

5.2.- TIEMPO DE REALIZACION DE LA PASANTIA

Artículo 18.- El tiempo total establecido para la pasantía es de **4 meses calendario**, durante el cual el estudiante realizará la pasantía, de acuerdo a lo siguiente:

- **Dos (2) meses** en el área de control de Calidad de los Alimentos
- **Dos (2) meses** en el área de Desarrollo y producción de Alimentos.

Artículo 19.- El horario a cumplir durante la realización de la Pasantia, será el vigente para el personal de la unidad correspondiente, sea en el CEANID o el LTA en la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Artículo 17.- En caso de realizarse en otra Institución similar u empresa (SENASAC, SEDES, INTENDENCIA MUNICIPAL Y OTRAS), el horario deberá ser acordado en mutuo acuerdo entre el pasante y la institución involucrada.

5.3.- EVALUACIÓN DE LA PASANTÍA

Artículo 18.- Concluida la Pasantia el estudiante mediante carta solicitará la defensa de la misma al Director del Departamento de Biotecnología y Ciencias de los Alimentos, adjuntando el informe anillado y el certificado emitido por la empresa y/o institución donde realizó la pasantia.

Artículo 19.- El Director del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, dará curso a la solicitud del estudiante enviando mediante carta la documentación respectiva al docente designado, instruyendo la defensa correspondiente.

Artículo 20.- La pasantía realizada por el estudiante será evaluada por la empresa receptora en base al formulario de seguimiento y evaluación durante la realización de la pasantia en sus dependencias, la misma que debe ser certificada por la autoridad competente incluyendo la nota obtenida por el pasante en una escala de 0 a 100 puntos.

Artículo 21.- La nota final obtenida por el estudiante en la realización de la Pasantía será evaluada por el docente designado en la asignatura, de acuerdo a la siguiente ponderación:

- 40% para la evaluación continua, la misma será ponderada por el 50% de la calificación emitida por la empresa y el 50% de la calificación obtenida en el seguimiento por el docente designado.
- 60% de la valoración y defensa oral del informe presentado, la misma será ponderada por el 70% de la defensa oral del estudiante y el 30% de la valoración del informe y certificado presentado.

Artículo 22.- La defensa oral del documento se hará en presencia del Docente de la asignatura y un docente afin a la pasantía realizada, mismo que será designado por el director del Departamento en coordinación con el Consejo de Planeamiento y seguimiento curricular de la Carrera de Ingeniería de Alimentos.

Artículo 23.- El estudiante que no logre la nota mínima de evaluación continua, de acuerdo al formulario de seguimiento y evaluación, debe programar de nuevo la asignatura.

Artículo 24.- El estudiante que no apruebe la defensa oral durante las mesas respectivas y no logre alcanzar la nota mínima de aprobación, automáticamente la materia programada queda en condiciones de regularizada.

Artículo 25.- El registro de calificaciones de la pasantía, solo se llevara a cabo si el estudiante tiene todas las materias restantes del sexto semestre del Plan de Estudios 2014, debidamente aprobadas y registradas en el sistema Tariquía de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Artículo 25.- Aprobadas y registradas todas las asignaturas del Plan de Estudio en el Sistema Tariquía o Sistema vigente en la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, donde se incluya la pasantía en el citado Sistema, previa certificación por la UNADA de la Facultad de Ciencias y Tecnologia a través de la ficha Académica del estudiante y con el visto bueno del Director del Departamento de Biotecnología y ciencia de los Alimentos, el estudiante podrá realizar los trámites correspondientes para la obtención del título Académico y en provisión nacional de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos.

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 Q.
C.P.S.C

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

UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO
Facultad de Ciencias y Tecnología
CARRERA TECNICO SUPERIOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
Zona "El Tejar" – Telf. 6640545 - Fax: 66-40236 - www.uajms.edu.boTarija - Bolivia

ANEXO I

FORMULARIO DE SEGUIMIENTO Y EVALUACION CONTINUA

ASIGNATURA: INA 067 PASANTIA EN LA INDUSTRIA

NOMBRE DE LA INSTITUCION: .....

RESPONSABLE DE LA INSTITUCION: .....

DOCENTE DE LA ASIGNATURA: .....

DATOS DEL PRACTICANTE: Nombres: ..... C.I. .....

Apellidos: ..... RU .....

FECHA DE INICIO: ..... FECHA DE CULMINACION: .....

CRITERIOS A CONSIDERAR EN LA EVALUACION CONTINUA

- Nivel de conocimiento y fundamentación teórica 20%
- Aplicación de conocimientos teóricos en la práctica 20%
- Destrezas y habilidades en el desarrollo de la práctica 40%
- Grado de cumplimiento, responsabilidad y comportamiento 20%

VALORACIÓN DEL DESARROLLO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Fecha	Área/Sección	Observaciones/recomendaciones	Calificación
		Promedio de la calificación obtenida	

Responsable de la Institución

Docente de la asignatura