

## RESOLUCIÓN CS Nº 291/24

**VISTO**, el Expediente Nº 4966/2024 del registro de la Universidad Nacional de General San Martín, y

### **CONSIDERANDO:**

Que en el Expediente citado en el visto obra la presentación del Instituto de Calidad Industrial proponiendo la aprobación del Reglamento de Práctica Profesional Supervisada para la carrera Ingeniería en Alimentos.

Que resulta necesario contar con un Reglamento que prevea distintas situaciones y formas de acreditación de dichas prácticas.

Que han tomado la correspondiente intervención la Secretaría General Académica y la Dirección General de Asuntos Jurídicos.

Que la propuesta cuenta con dictamen favorable de las Comisiones de Asuntos Normativos y Procedimentales y de Enseñanza, Investigación y Extensión emitido en su sesión conjunta del 13 de agosto de 2024.

Que fue considerada y aprobada por este Consejo Superior en su 6º reunión ordinaria del 19 de agosto del corriente.

Que conforme a lo establecido por el Artículo 49º incisos c) y e) del Estatuto de la Universidad Nacional de San Martín, el Consejo Superior tiene atribuciones para el dictado de la presente Resolución.

Por ello,

### **EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE GENERAL SAN MARTÍN**

#### **RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º.-** Aprobar el Reglamento de Práctica Profesional Supervisada para la carrera de Ingeniería en Alimentos, dependiente del Instituto de Calidad Industrial, que se adjunta como anexo único a la presente Resolución.



Universidad Nacional  
de San Martín

2024

30 años de la consagración constitucional de la autonomía y  
75 aniversario de la gratuidad universitaria en Argentina

**ARTÍCULO 2º.**-Registrar, comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

**RESOLUCIÓN CS N° 291/24**

**CDOR. CARLOS GRECO**  
**Rector**

## **Carrera de Ingeniería en Alimentos**

### **PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA**

#### **Normativa: Fundamentos. Guía Procedimental.**

##### **Fundamentos**

De acuerdo con RM 1556/21, Anexo III, se destaca que “la formación práctica debe estar orientada a desarrollar en el ingeniero, gradualmente, las competencias necesarias para el cumplimiento de las Actividades Reservadas en el contexto descripto del ejercicio profesional. En esta línea la Práctica Profesional Supervisada, PPS, es un espacio curricular de integración de conocimientos de formación eminentemente práctica que constituye una oportunidad de aplicación e integración de conocimientos y competencias a efectos de resolver problemas de ingeniería. Se contempla entonces esta instancia de formación en situaciones laborales reales, con el acompañamiento personalizado de docentes mentores especialistas técnicos en la temática que el/la/le/lx estudiante elija en acuerdo con el/la/le/lx docente respectivo. Esta instancia de integración de conocimientos en la PPS consiste en el desarrollo de un trabajo en o para una empresa/institución integrante o relacionada a la cadena alimentaria o servicios asociados al sector alimentario, con la debida supervisión docente.

La Práctica Profesional Supervisada fortalece la formación práctica de los/as/es/xs alumnos y facilita la transmisión de los conocimientos del ámbito académico a la realidad productiva y de gestión en las áreas relacionadas a la actividad alimentaria, y con los espacios profesionales, por medio del contacto directo y la inserción del/la/le/lx estudiante en la realidad del sector. A través de las prácticas se pretende que el futuro ingeniero/a/e/x adquiera las competencias, procedimientos y conocimientos propios de las incumbencias de la profesión en los ámbitos laborales pudiendo reconocer las actividades y responsabilidades de cada función. Asimismo, la experiencia permite adquirir práctica en las relaciones humanas de los diferentes niveles de una organización ya sea público o privada y métodos de trabajo compatibles con el funcionamiento eficiente de una estructura organizativa dada.

La propuesta pedagógica de UNSAM ayudará a los/as/es/xs estudiantes avanzados a insertarse en ámbitos de trabajo que aporte al fortalecimiento de sus competencias profesionales, facilitar la transferencia del aprendizaje académico al ámbito laboral, así como la implementación de los procesos aprendidos. Es importante resaltar que la PPS se estructura con la supervisión y el seguimiento académico de la actividad elegida siguiendo la planificación previamente diseñada. La experiencia práctica contribuirá a valorar los conocimientos académicos al ser aplicados en la resolución y/o implementación de acciones concretas. El/la/le/lx estudiante deberá sacar conclusiones y realizar un informe del trabajo pertinente realizado.

##### **Guía Procedimental**

Es relevante señalar que la PPS tiene como descriptores de conocimiento requeridos por el título de acuerdo con la RM 1556/21, por un lado, el análisis, diseño, simulación, optimización, implementación, dirección y supervisión de sistemas de procesamiento industrial, conservación y comercialización de alimentos y bebidas y por el otro lado, procedimientos y certificaciones de inocuidad, de calidad, higiénico sanitarias y de identificación comercial que deban cumplir los

alimentos, procesos alimentarios y establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio, distribución y comercialización de alimentos, tal cual se indica en el Plan de Estudios 2023 de la carrera.

Tal como se señaló la PPS puede desarrollarse en o para una empresa productora de bienes o servicios, en un Instituto o Centro de Investigación o en el ámbito del Parque Tecnológico Migueletes, PTM, del INTI. Del mismo modo, la temática para desarrollar en la PPS debe poder transferir el aprendizaje académico al ámbito laboral integrando conocimientos y habilidades adquiridos en la carrera, con el objetivo de poder insertar al el/la/le/lx candidato adecuadamente en un ámbito laboral. El ámbito laboral es el lugar donde poner en práctica las competencias, procedimientos y conocimientos propios de las incumbencias de la profesión y la práctica en las relaciones humanas de los diferentes niveles de una organización. Tal lo indicado la PPS contará con la supervisión del o de los docentes respectivos y en aquellos casos que se requiera, se considera que la PPS pueda contar con la participación de tutor/es *ad hoc*.

El/los docente/s de PPS en estrecha coordinación con los tutores, cuando corresponda, deberán,

- Guiar al el/la/le/lx estudiante en la elaboración y presentación de la propuesta
- Orientar al el/la/le/lx estudiante con las fuentes de información adecuadas
- Establecer con el/la/le/lx estudiante las fechas y horas de asesoría, analizar, corregir y controlar el cumplimiento del cronograma de actividades
- Analizar, discutir y acordar las modificaciones y ajustes relevantes a la propuesta del trabajo
- El/los docente/s, en acuerdo con los tutores cuando correspondiere, decidirán si el alcance y los objetivos han quedado satisfechos para dar curso a la presentación del informe final, tal cual se indica y describe en el Proyecto de Cátedra/Programa de la asignatura.

## **Procedimiento Reglamentario**

**CAPÍTULO 1.** Definición, normativa, general y ámbito de realización de la Práctica Profesional Supervisada, PPS.

Art.1. La PPS es una instancia formativa del/la/le/lx estudiante que consiste en la realización supervisada y gradual del perfil profesional, a través de su inserción en una instancia de intervención laboral que pueda posibilitarle la producción y aplicación integrada de conocimientos, competencia y practicas adquiridas a través de su formación académica, posibilitando el espacio para generar procesos de aprendizaje nuevos e integrales.

Art.2. La PPS debe tener una sólida vinculación con las actividades profesionales de la Ingeniería en Alimentos establecidos en el Plan de Estudios de la carrera.

Art.3. La PPS debe tener una duración total de 200 horas.

Art.4. Las actividades de la PPS pueden realizarse en Instituciones Privadas o Públicas, u otras pertinentes la carrera, en áreas productivas, de servicios y/o investigación y desarrollo (I+D), o en proyectos desarrollados por la Unidad Académica en estos sectores/ámbitos o en cooperación con ellos.

**CAPÍTULO 2.** Gestión de la PPS.

Art. 5. La UNSAM y el INCALIN implementarán los mecanismos necesarios incluyendo la implementación de convenios específicos con los diferentes organizaciones, empresas o instituciones, para que el/la/le/lx estudiante puedan llevar adelante la PPS. Del mismo modo, el/la/le/lx estudiante podrá gestionar en el marco de su posibilidades y preferencias sus propias prácticas en el ámbito laboral elegido, habiendo realizado los trámites pertinentes y normativos como parte de su proceso formativo.

### **CAPÍTULO 3.** Acreditación de la PPS.

Art. 6. Para poder acreditar la PPS el/la/le/lx estudiante debe tener aprobado el 60% de los créditos de las asignaturas respectivas, incluidas Química de los Alimentos y Preservación de Alimentos.

Art. 7. Permiten acreditar horas de PPS las siguientes actividades, entre otras,

- a) Actividad laboral pertinente a la carrera.
- b) Pasantías educativas de acuerdo con las normativas pertinentes de UNSAM e INCALIN.
- c) Becas de formación profesional.
- d) Becas de I+D.
- e) Otra actividad pertinente que cuente con la aprobación de la Comisión Curricular Permanente y la Dirección de la Carrera.

Para la acreditación de las actividades se deberá presentar la documentación correspondiente a las autoridades del Instituto, para su evaluación y aprobación, en caso de corresponder.

### **CAPÍTULO 4.** Inicio, desarrollo y responsables de la PPS.

Art. 8. La Empresa/Institución/Organización donde se realice la PPS debe designar un “responsable local”/tutor académico para el/la/le/lx estudiante.

Art. 9. La Dirección de la carrera, a propuesta del docente de la asignatura y en acuerdo con el/la/le/lx estudiante, designará el tutor académico.

Art. 10. Para dar inicio a las actividades correspondientes de la PPS, el/la/le/lx estudiante deberá formalizar el pedido elevando al docente respectivo una nota o planilla *ad hoc* en el marco de la Guía procedimental descripta anteriormente.

Art.11. Se acordará respetar toda información confidencial que la Empresa/Institución/Organización considere no revelar o compartir contemplando de buena fe la realización de la PPS.

### **CAPÍTULO 5.** Finalización de la PPS.

Art. 11. Al finalizar la PPS cada estudiante deberá entregar el Informe Final, en línea con lo establecido en el Programa de la asignatura. El mismo será evaluado por los tutores respectivos y el docente de la asignatura. Cumplido lo expuesto se eleva lo actuado a la Dirección de la carrera para su cierre y aprobación final del informe mencionado.

Art. 12. Una vez aprobado el Informe Final, de acuerdo con lo expuesto en el artículo que antecede cada estudiante deberá realizar una presentación en forma presencial o virtual ante el docente de la asignatura quien hará llegar a la Dirección de Servicios Académicos del INCALIN la nota/calificación respectiva.