

Universidad Nacional de Salta  
**FACULTAD DE INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA  
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351  
REPUBLICA ARGENTINA  
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Salta, 22 de Abril de 2.004

197/04

Expte. N° 14.121/01

VISTO:

Que mediante nota N° 2.259/03 el Ing. José Ricardo Tolaba eleva nuevo reglamento interno del régimen de promoción de la asignatura Dibujo Técnico del Plan de Estudio 2.000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos, reformulando el anteriormente aprobado; teniendo en cuenta que la propuesta de reglamento interno se adecua a las disposiciones establecidas en la resolución N° 414/03 del H. Consejo Directivo; atento que la Escuela de Ingeniería Química y la Comisión de Asuntos Académicos, ésta última mediante Despacho N° 5/04 aconsejan su aprobación a partir del período lectivo 2.004, aclarando que cobra vigencia sobre el programa analítico oportunamente aprobado por Res. N° 336-HCD-01 y en uso de las atribuciones que le son propias,

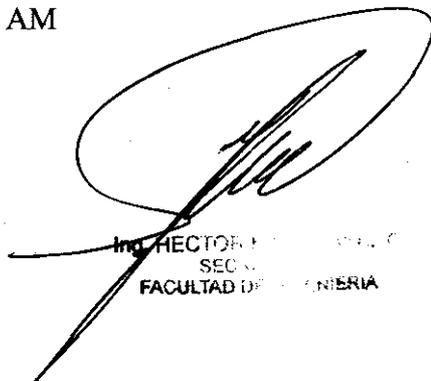
EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA  
(en su sesión ordinaria del 25 de Febrero de 2.004)

### RESUELVE

ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia a partir del período lectivo 2.004, el reglamento interno del régimen de promoción de la asignatura DIBUJO TECNICO del Plan de Estudio 2.001 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos, cuyo texto se transcribe como ANEXO I de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica, a la Dirección de Escuela de Ingeniería Química, a la Coordinadora Ing. Margarita Armada de Romano, al Ing. José Ricardo TOLABA, al Centro de Estudiantes, exhibase en cartelera y siga por Dirección Administrativa Académica a los Departamentos Docencia y Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

AM



Ing. HECTOR  
SEC.  
FACULTAD DE INGENIERIA



Ing. JORGE  
FACULTAD DE INGENIERIA



**REGLAMENTO INTERNO**  
**Régimen de Promoción**

**Materia: DIBUJO TECNICO**

**Cód.: 6**

**Carrera: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

**Profesor: Ing. José Ricardo TOLABA**

**Plan 2.001**

**Año: 2.004**

**Res. N° 197-HCD-04**

**Ubicación en la currícula : Segundo Cuatrimestre de 1er. Año**

**Condiciones necesarias:**

Para la promoción de la materia el alumno deberá cumplimentar:

- Una asistencia no menor al 80 % de las clases prácticas.
  - Realizar y entregar al 100 % de los Trabajos Prácticos.
  - Tener un puntaje mínimo de 40 puntos en cada examen parcial, o en el correspondiente recuperatorio, **para continuar con el cursado normal de la materia.**
- Los alumnos podrán presentarse a la recuperación de cada parcial aunque hayan aprobado el mismo. La nota definitiva será la obtenida en el recuperatorio.

**Evaluaciones:**

**A) Exámenes Parciales y/o Examen Integrador:**

Se establecen dos como mínimo y tres como máximo, dependiendo de las clases disponibles y del avance general de los alumnos. Estas evaluaciones se harán dentro de los días y horas fijados para la materia, El último de los parciales podrá ser del tipo integrador.

**B) Trabajos Prácticos:**

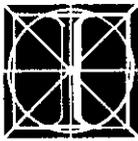
Deben realizarse en clase, debiendo los docentes dar una explicación del tema al comienzo de la clase, no insumiendo más de un tercio del tiempo total de la misma. Todas las clases son de este tipo y por tal razón se denominan teórico-prácticas.

El puntaje evaluatorio, en todo los casos, se determina dentro de la escala 0-100

**Puntaje Final de la Etapa Normal de Cursado**

Se establece por medio de la siguiente fórmula:

$$\text{PF: } ( 0,6 \times \text{puntaje promedio de A} ) + ( 0,4 \times \text{puntaje promedio de B} )$$



-3-

donde:

- PG : Puntaje Final
- A : Exámenes Parciales y/ o Examen Integrador
- B : Trabajos Prácticos

No habiendo otro tipo de evaluaciones, corresponde adjudicar el coeficiente 0,4 al término B (Trabajos Prácticos), que es la suma de los coeficientes B<sub>1</sub> y C<sub>1</sub> del régimen promocional de la Facultad.

Resultan PROMOCIONADOS en la materia los alumnos que obtienen un Puntaje Final igual o mayor a 70 puntos y que cumplan con las Condiciones Necesarias.

Quedan LIBRES en la materia los alumnos que obtienen un Puntaje Final comprendido entre 0 y 39 puntos

Los alumnos con puntaje Final comprendido entre 40 y 69 puntos y que cumplan con las Condiciones Necesarias, tienen derecho a la ETAPA DE RECUPERACION.

#### **Calificación Final de la Etapa Normal de Cursado**

Según los Puntajes Finales obtenidos por los alumnos que promocionan en la Etapa Normal de Cursado, corresponderán las siguientes Notas Finales:

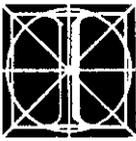
Puntaje Final	Nota Final de Promoción
70 a 75	7
76 a 86	8
86 a 95	9
96 a 100	10

#### **Etapa de Recuperación:**

En esta etapa, que se cumplirá a partir de la finalización de la Etapa Normal de Cursado, se harán dos Trabajos Prácticos, en la forma descripta en B (Evaluaciones), sobre los temas que la cátedra considere adecuado, según las dificultades del alumno en la anterior etapa y dándole el apoyo previo necesario. Además se tomará un Exámen Integrador, con derecho a recuperación.

En consecuencia esta Etapa tendrá una duración de tres clases, o de cuatro si correspondiera recuperación.

El Puntaje Final de esta Etapa de Recuperación se establece mediante una fórmula análoga a la de la Etapa Normal de Cursado:



$$PF_r = (0,6 \times \text{puntaje promedio de } A_r) + (0,4 \times \text{puntaje promedio de } B_r)$$

donde:

PF = Puntaje Final de la Etapa de Recuperación

$A_r$  = Exámen Integrador

$B_r$  = Trabajos Prácticos

Para aprobar la recuperación se debe obtener un puntaje mínimo de Sesenta (60) puntos

Los alumnos que no alcancen a obtener 60 puntos quedan LIBRES en la materia:

### Puntaje y Nota Final

Para los alumnos que aprueben la Etapa de Recuperación el **puntaje final será el promedio de los puntajes de las dos Etapas** y ese resultado será volcado a la escala 0-10 vigente en la Universidad mediante la siguiente tabla:

Puntaje Final	Nota Final
50 a 55	4
56 a 65	5
66 a 75	6
76 a 85	7

---o---

Ing. José Ricardo TOLABA  
Profesor Titular