

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, 7 de Marzo de 2008

073/08

Expte. N° 14.121/01

VISTO:

La Nota N° 2447/07 de la Ing. Viviana Liberal, mediante la cual eleva para su consideración el nuevo Reglamento Interno de la asignatura **Saneamiento y Seguridad Industrial** del Plan de Estudio 2000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos; teniendo en cuenta que la presentación cuenta con la anuencia de la Escuela de Ingeniería Química; atento que la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 8/08 aconseja aprobar la presentación realizada, y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
(En su I sesión ordinaria del 27 de Febrero de 2008)

RESUELVE

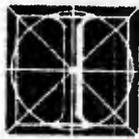
ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia a partir del período lectivo 2008, el **nuevo** Reglamento Interno de la asignatura **SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL** del Plan de Estudio 2000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos presentado por la Ing. Viviana LIBERAL, profesora a cargo de la asignatura, con el texto que se transcribe como **ANEXO I** de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría de Facultad, a la Ing. Viviana LIBERAL, a la Escuela de Ingeniería Química y siga por la Dirección Administrativa Académica a los Departamentos Docencia y Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

MV/sia

Dra. MARIA ALEJANDRA BERTUZZI
SECRETARIA
FACULTAD DE INGENIERIA

ING. JORGE FELIX ALMAZAN
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA



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

- 1 -

ANEXO I

Res. N° 073-HCD-08

Expte. N° 14.121/01

Materia : SANEAMIENTO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL Cód.:TUTA-17
Profesora : Ing. Viviana LIBERAL
Carrera : Téc. Univ. en Tecn. de Alimentos Plan de Estudios: 2000
Año : 2008

Ubicación en la currícula: Segundo Cuatrimestre de Tercer Año

Distribución Horaria : 6 horas Semanales - 90 horas Totales

REGLAMENTO INTERNO

1. OBJETIVO

El objetivo del presente reglamento es lograr que el alumno, sin necesidad de rendir un examen final, adquiera un conocimiento profundo tanto teórico como práctico, mediante el cursado intensivo de la materia.

2. ETAPAS

El régimen de promocionalidad tiene dos etapas:

2.1. ETAPA NORMAL DE CURSADO

Es la que se desarrolla en el período en el cual la cátedra imparte los conocimientos de la materia y lleva a cabo una evaluación de carácter continuo.

2.1.1. Condiciones Necesarias

El alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

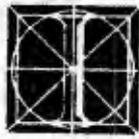
- Tener una asistencia a clases prácticas no menor al 80% del total que se imparte.
- Tener aprobado el 100% de los Trabajos Prácticos.
- Tener un puntaje mínimo de 40 (cuarenta) puntos en cada examen parcial o en el correspondiente examen recuperatorio, para continuar con el cursado normal de la materia.

Cualquier alumno podrá presentarse a la recuperación de cada parcial, independiente del puntaje obtenido en el mismo. La nota definitiva es la obtenida en la recuperación.

2.1.2. Evaluaciones

A.- Exámenes Parciales y Examen Integrador: Comprenden evaluaciones de un conjunto de temas de la materia que trata tanto sobre aspectos teóricos como prácticos. El puntaje se establece de 0 a 100. Se realizarán **2 (dos) exámenes parciales** con sus correspondientes recuperaciones. El segundo examen parcial tendrá el carácter de **examen integrador** con la finalidad de lograr que el alumno tenga una visión global de la materia, será oral y calificado como un parcial.

..//



B.- Nota Conceptual: Se evaluará el cumplimiento del estudiante, de las actividades que desarrolle en la cátedra, teniendo en cuenta su actitud, participación, responsabilidad, etc., Se calificará entre 0 y 100.

C.- Evaluación por tema: corresponde a evaluaciones por temas, cuestionarios, evaluaciones rápidas al comenzar o terminar un trabajo práctico. Se calificarán entre 0 y 100. El estudiante deberá cumplir como mínimo el 80% de estas evaluaciones.

2.1.3. Puntaje final de la Etapa Normal de Cursado.

El Puntaje Final (PF) se establece por medio de la siguiente fórmula:

$$PF = 0,6 \text{ Puntaje promedio de A} + 0,05 \text{ Puntaje promedio de B} + 0,35 \text{ Puntaje promedio de C}$$

Los alumnos que al finalizar el cursado de la materia hayan obtenido un puntaje mínimo de 70 (setenta) puntos, **promocionan la materia.**

Los alumnos que al finalizar el dictado de la materia en la etapa normal hayan obtenido un puntaje comprendido entre 0 y 39 puntos o no hayan cumplido con las **Condiciones necesarias** establecidas en 2.1.1, quedan **Libres** en la materia.

Los alumnos que al finalizar el cursado de la materia hayan obtenido un puntaje entre 40 (cuarenta) y 69 (sesenta y nueve) pasan a la **Etapa de Recuperación.**

2.1.4. Calificación Final de la Etapa de Cursado

La Calificación Final será volcada a la Escala 1-10 mediante la aplicación de la siguiente Tabla:

70 - 74	7 (siete)
75 - 80	8 (ocho)
81 - 90	9 (nueve)
91 - 100	10 (diez)

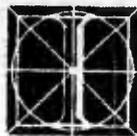
2.2. ETAPA DE RECUPERACION

En esta etapa se encuentran los estudiantes que no hayan promocionado la materia en la Etapa Normal de cursado y cumplan con las condiciones necesarias que se fijan más adelante.

Se distinguen dos Fases:

Fase inicial de la Segunda Etapa

Se caracteriza porque no se imparten nuevos conocimientos. En ésta Fase la cátedra brinda asesoramiento, evacua dudas y repasa contenidos, culminando con una **Evaluación Global.**



ANEXO I

Res. N° 073-HCD-08

Expte. N° 14.121/01

Fase final de la Segunda Etapa

Los estudiantes que no promocionen la asignatura en la Fase Inicial, ingresarán a una nueva instancia en la que tampoco se imparten nuevos contenidos. En ésta Fase la cátedra también brinda asesoramiento, evacua dudas y repasa contenidos, culminando también con una **Evaluación Global** para poder determinar si el alumno tiene los conocimientos para promocionar la materia.

2.2.1. Puntaje Final

Los estudiantes aprueban la Fase Inicial de esta Etapa se obtienen **un mínimo de sesenta (60) puntos**, caso contrario paran a la Fase Final de la Segunda Etapa.

Los estudiantes aprueban la Fase Final de esta Etapa si obtienen **un mínimo de sesenta (60) puntos**, en caso contrario quedan libres en la materia.

El puntaje final resultará de promediar los puntajes obtenidos en ambas etapas (Primera y Segunda) y será volcado a la escala de Calificación Final que se detalla más adelante:

$$PF = (\text{Puntaje de la Primera Etapa} + \text{Puntaje de la Segunda Etapa}) / 2$$

2.2.2. Calificación Final de la Etapa de Recuperación

La Calificación Final será volcada a la Escala 1 - 10 mediante la aplicación de la siguiente Tabla:

50 - 55	4 (cuatro)
56 - 60	5 (cinco)
61 - 65	6 (seis)
66 - 71	7 (siete)
72 - 76	8 (ocho)
77 - 80	9 (nueve)
81 - 85	10 (diez)

Ing. Viviana LIBERAL
Profesora Responsable