



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, 29 de Agosto de 2008

616/08

Expte. N° 14.017/08

VISTO:

El nuevo Régimen de Evaluación de Materias de los Planes de Estudio 1999 de las carreras de Ingeniería, con vigencia a partir del período lectivo 2008; teniendo en cuenta que la Ing. Margarita Armada de Romano, mediante Nota N° 895/08, eleva para su consideración el nuevo Reglamento Interno de la asignatura **Optativa I (Alimentos)** del Plan de Estudio 1999 modificado de la carrera de Ingeniería Química y que la presentación tiene la anuencia de la Escuela de Ingeniería Química; atento que la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 205/08 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 X sesión ordinaria del 6 de Agosto de 2008)

RESUELVE

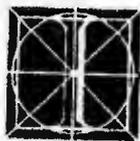
ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia a partir del período lectivo 2008, el **nuevo** Reglamento Interno de la asignatura **OPTATIVA I - Alimentos (Q-27)** del Plan de Estudio 1999 modificado de la carrera de Ingeniería Química presentado por la Ing. Margarita ARMADA de ROMANO, Profesora a cargo 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. Margarita ARMADA de ROMANO, 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.

AM/sia


Dra. MARIA ALEJANDRA
SECRETARIA
FACULTAD DE INGENIERIA


Ing. JORGE FELIX ALMAZAN
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA



Materia : OPTATIVA I - Alimentos Código: Q - 27
Profesora : Ing. Margarita ARMADA de ROMANO
Carrera : Ingeniería Química Plan de Estudios: 1999 mod.
Año : 2008

Ubicación en la currícula: Primer Cuatrimestre de Quinto Año
Distribución Horaria : 6 horas Semanales - 90 horas Totales

REGLAMENTO INTERNO

Los Objetivos de la materia son:

Que el alumno logre:

1. Formarse como profesional y que pueda alcanzar los conocimientos necesarios para lograr el desarrollo, optimización y control de productos alimenticios, desde la materia prima, durante el proceso y hasta el producto terminado y almacenado, incluyendo todo lo inherente a su comercialización.

Los alumnos deben presentar las siguientes características para tener posibilidades de éxito en el ejercicio de la misma:

- Capacidad de observación.
- Disciplina y tenacidad para el estudio y el trabajo, y constancia en las actividades emprendidas.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Habilidad para el manejo y comprensión de lenguajes como fórmulas y números, así como por las matemáticas y el cálculo.
- Destreza manual y facilidad para el manejo de instrumentos.
- Interés por la investigación y los avances científicos.
- Facilidad para el trabajo en equipo y relaciones interpersonales.
- Capacidad para mantenerse actualizado y resolver problemas del área.
- Capacidad para valorar justamente su función social, desempeñándose con absoluta honestidad, ajustándose a los códigos de ética establecidos.

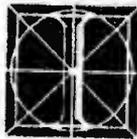
RÉGIMEN DE EVALUACIÓN:

Consta de dos etapas:

1) **Etapa Normal de Cursado:** En ella se impartirán los contenidos previamente establecidos en el programa vigente de la materia. Llevándose a cabo una evaluación continua del alumno.

2) **Etapa de Recuperación:** Esta etapa será llevada a cabo por los alumnos que no hayan promocionado la materia en la Etapa normal de cursado. Constará de dos etapas:

Fase Inicial de la Etapa de Recuperación: En la misma no se impartirá nuevos conocimientos, se brindará asesoramiento, se evacuará dudas y se repasarán contenidos. Culminará con una Evaluación Global.



Fase Final de la Etapa de Recuperación: Los alumnos que no promocionaran la asignatura en la Fase Inicial, ingresarán a una nueva instancia. Se fijará con el alumno las actividades a desarrollar en la misma así como también el período en el que se llevará a cabo dentro de lo fijado por el Calendario Académico.

1) ETAPA NORMAL DE CURSADO:

Condiciones necesarias:

El alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Tener una asistencia a clases prácticas no menor al 80% del total que se imparta.
- Tener aprobado el 100% de los Trabajos Prácticos.
- Tener un puntaje mínimo de 40 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, independientemente del puntaje obtenido en el mismo. La nota definitiva es la obtenida en la recuperación.

Los alumnos tendrán actividades orales en coloquios y exposiciones de seminarios

$$\text{PUNTAJE FINAL} = 0,60 \cdot A + 0,05 \cdot B + 0,35 \cdot C$$

A: Nota Promedio de dos (2) Exámenes Parciales y de 1 Examen Integrador. Puntaje de 0 a 100.

B: Nota Conceptual que represente la valoración del alumno en cuanto a su desarrollo actitudinal (Participación, responsabilidad, ética, etc.) Puntaje de 0 a 100.

C: Nota promedio de evaluaciones por temas, cuestionarios, coloquios, trabajos prácticos, seminarios, etc. Puntaje de 0 a 100.

RESULTADO DEL CURSADO:

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

Los alumnos que hayan obtenido un puntaje de cuarenta (40) a sesenta y nueve (69) puntos pasarán a la etapa de Recuperación.

Los alumnos que hayan obtenido un puntaje de cero (0) a treinta y nueve (39) puntos quedarán libres en la materia.

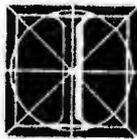
CALIFICACIÓN FINAL:

La calificación final será volcada a la Escala 1-10 vigente en la Universidad según la siguiente Tabla:

Puntaje Final	70 - 74	75 - 80	81 - 90	91 - 100
Calificación Final	7 (Siete)	8 (Ocho)	9 (Nueve)	10 (Diez)

Handwritten signature

Handwritten signature



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE
INGENIERIA

Avda. Bolivia 3150 - 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

- 3 -

ANEXO I
Res. N° 616-HCD-08
Expte. N° 14.017/08

2) ETAPA DE RECUPERACIÓN:

CALIFICACIÓN FINAL

Los alumnos aprueban la Fase Inicial de esta Etapa si obtiene un mínimo de 60 puntos, caso contrario pasan a la Fase Final de la Etapa de Recuperación

Si al finalizar la Fase Final los alumnos no obtuvieron un mínimo de 60 puntos, quedan en condición de libres en la materia. El puntaje final resultará de promediar los puntajes obtenidos en ambas etapas (**Normal de Cursado y Etapa de Recuperación**).

La calificación de esta etapa se hará de acuerdo a la siguiente Tabla:

Puntaje	81 - 85	77 - 80	72 - 76	66 - 71	61 - 65	56 - 60	50 - 55
Nota	10 (Diez)	9 (Nueve)	8 (Ocho)	7 (Siete)	6 (Seis)	5 (Cinco)	4 (Cuatro)


Ing. Margarita ARMADA de ROMANO
Responsable Optativa I (Alimentos)

-- 00 --