



Planificaciones

7644 - Práctica Profesional

Docente responsable: JAGUS ROSA JUANA

OBJETIVOS

El objetivo de la Práctica Profesional es que el alumno realice tareas en una empresa de alimentos en las áreas de desarrollo de productos, desarrollo de procesos, operación y control, puesta en marcha o mantenimiento de plantas industriales.

Esta práctica se desarrollará como mínimo durante un lapso de 400 horas continuadas, en Empresas que previamente convaliden un Convenio Marco con la FIUBA y un Acuerdo Individual encuadrado dentro del Convenio marco antes mencionado.

Los interesados en iniciar la Práctica Profesional enviar CV y listado de materias aprobadas a mvaguero@di.fcen.uba.ar; ingalimento@di.fcen.uba.ar.

CONTENIDOS MÍNIMOS

-

PROGRAMA SINTÉTICO

La Empresa, conjuntamente con la Cátedra elaborará el plan de trabajo que desarrollará el alumno, el que será evaluado por la Cátedra.

Durante el desarrollo de dicha Práctica el alumno contará con la supervisión de un profesional de la Empresa, el que deberá ser designado con la presentación del plan. Paralelamente contará con la supervisión académica del Tutor Académico.

PROGRAMA ANALÍTICO

BIBLIOGRAFÍA

RÉGIMEN DE CURSADA

Metodología de enseñanza

La Práctica Profesional (PP) es una actividad obligatoria de la carrera de Ingeniería de Alimentos que implica la realización de una actividad laboral que verse sobre algún aspecto del desempeño profesional propio de la carrera con el objetivo de complementar la formación académica con una experiencia de trabajo en ámbitos públicos o privados vinculados con el sector alimentario.

Hasta que el alumno comience con la actividad en la empresa, las clases tendrán un régimen semanal (4h).

En las mismas se realizará la selección, distribución de las empresas disponibles para la realización de la PP. El alumno podrá utilizar estos encuentros semanales para evacuar sus dudas acerca de los procesos, tecnologías y productos involucrados en la PP. Se definirá Plan de Trabajo (ver ejemplo en archivo adjunto). Se realizarán reuniones con la empresa y se firmará el Acuerdo individual.

Una vez iniciada la actividad de la PP, esta será supervisada por un Tutor de la empresa y un Tutor Académico. Para esto, la cátedra dispondrá de un horario de consulta semanal para que los alumnos se acerquen en caso de dudas, asesoramiento por parte de la cátedra. No se requiere la asistencia obligatoria semanal del alumno a estas consultas pero sí deberá reunirse con la cátedra cada 15/20 días para evaluar el grado de avance en el Plan, el surgimiento de problemas, situaciones, etc. En aquellos casos en que la empresa lo permita el Tutor Académico realizará visitas a la empresa para realizar la supervisión del trabajo del alumno en la misma y reunirse con el Tutor (por parte de la empresa).

Finalmente, una vez concluida la actividad en la empresa, el alumno deberá elaborar un Informe Final. Para ello, nuevamente el régimen de cursada semanal le permitirá avanzar en la redacción del informe, así como evacuar dudas sobre el mismo.

Modalidad de Evaluación Parcial

Finalizada la práctica el alumno deberá presentar un Informe sobre el desarrollo de la misma, que deberá ser evaluado por un Jurado designado por la Cátedra.

CALENDARIO DE CLASES

Semana	Temas de teoría	Resolución de problemas	Laboratorio	Otro tipo	Fecha entrega Informe TP	Bibliografía básica
<1> 09/03 al 14/03	Clase inicial de presentación de la materia					
<2> 16/03 al 21/03	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes.					
<3> 23/03 al 28/03	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<4> 30/03 al 04/04	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<5> 06/04 al 11/04	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<6> 13/04 al 18/04				Visita a planta (industria de alimentos)		
<7> 20/04 al 25/04	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<8> 27/04 al 02/05	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<9>	Clase sobre					

Semana	Temas de teoría	Resolución de problemas	Laboratorio	Otro tipo	Fecha entrega Informe TP	Bibliografía básica
04/05 al 09/05	Propiedad Intelectual en la Industria de Alimentos.					
<10> 11/05 al 16/05	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes				Entrega parcial de Plan de Trabajo	
<11> 18/05 al 23/05	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<12> 25/05 al 30/05				Actividad con empresa de alimentos		
<13> 01/06 al 06/06	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<14> 08/06 al 13/06	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<15> 15/06 al 20/06	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes					
<16> 22/06 al 27/06	Reuniones para elaboración de Plan de Trabajo y de seguimiento de prácticas iniciadas. Elaboración de informes				Entrega final de Plan de Trabajo	

CALENDARIO DE EVALUACIONES

Evaluación Parcial

Oportunidad	Semana	Fecha	Hora	Aula
1º				
2º				
3º				
4º				
Observaciones sobre el Temario de la Evaluación Parcial				
<p>El Plan de Trabajo de la Práctica Profesional tiene una entrega parcial en la semana 10 del cuatrimestre (11/05/20) y una entrega final en la última semana de clases (22/06/20).</p> <p>Para aprobar la asignatura los alumnos deben tener aprobado el Plan de Trabajo y presentar el Informe Final de la Práctica en empresa. El informe escrito es evaluado por los docentes de la cátedra (Dra. Jagus y Dra. Agüero) y luego el alumno realiza la exposición oral del trabajo en fechas de final. La calificación final incluye toma en cuenta el trabajo realizado a lo largo del cuatrimestre y la presentación final.</p>				