



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

072/08

Expte. N° 14.121/01

VISTO:

La Nota N° 2431/07 de la Ing. Gloria Villafior, mediante la cual eleva para su consideración el nuevo Reglamento Interno de la asignatura **Servicios Auxiliares** del Plan de Estudio 2000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos; teniendo en cuenta que la presentación tiene la anuencia de la Escuela de Ingeniería Química; atento que la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 3/08 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)

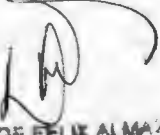
RESUELVE

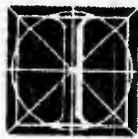
ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia a partir del período lectivo 2008, el **nuevo** Reglamento Interno de la asignatura **SERVICIOS AUXILIARES** del Plan de Estudio 2000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos presentado por la Ing. Gloria VILLAFIOR, profesora a cargo 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. Gloria VILLAFIOR, 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° 072-HCD-08

Expte. N° 14.121/01

Materia : SERVICIOS AUXILIARES Código: TUTA - 15
Profesora : Ing. Gloria VILLAFLOR
Carrera : Téc. Univ. en Tecn. de Alimentos Plan de Estudios: 2000
Año : 2008

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

REGLAMENTO INTERNO

Esta materia tiene un régimen de cursado promocional, durante el Segundo Cuatrimestre de 3er año, con una carga horaria de 6 hs. semanales.

Las Condiciones Necesarias para la promoción de la materia de acuerdo al Régimen Promocional de Evaluación de Materias de los Planes de Estudio 1999 de las Carreras de Ingeniería, Resolución 338-HCD-07, son las siguientes:

- 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 cuarenta (40 puntos) en cada examen parcial, o en el correspondiente examen recuperatorio, para continuar con el cursado normal de la materia.

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

SISTEMA DE EVALUACION

Los alumnos serán evaluados en tres aspectos:

A : Exámenes Parciales y Examen Integrador,

B : Nota Conceptual y C: Otras Evaluaciones.

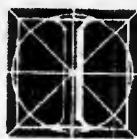
A: Exámenes Parciales y Examen Integrador: Se tomarán dos (2) Exámenes Parciales con sus respectivas recuperaciones. El Segundo Examen Parcial será Integrador. El alumno puede rendir una sola Recuperación de cada Examen Parcial. El Examen Integrador tendrá mayor peso en el puntaje, de acuerdo a:

Puntaje promedio de A = 0,40 Puntaje Primer Parcial + 0,60 Puntaje Examen Integrador

El puntaje se establece en la escala de 0-100.

B: Nota conceptual: La Cátedra evaluará el desempeño del alumno teniendo en cuenta su actitud, participación, responsabilidad, cumplimiento, motivación y presentación de informes de Trabajos Prácticos. Estos últimos serán evaluados teniendo en cuenta los procedimientos utilizados, resultados obtenidos, conclusiones, redacción, prolijidad. El puntaje se establece en la escala de 0 a 100.

..//



ANEXO I

Res. N° 072-HCD-08

Expte. N° 14.121/01

C: Otras Evaluaciones: Para realizar una evaluación continua del aprendizaje, al finalizar cada tema del programa se realizará una Evaluación de carácter teórico-práctico, debiendo el alumno cumplir con un mínimo del 60% de realización de estas Evaluaciones.

Una o más de estas **Evaluaciones** se realizarán en forma **oral**. Los estudiantes conocerán con suficientemente antelación la fecha de las mismas.

Eventualmente el alumno deberá realizar tareas individuales o grupales tales como monografías, tareas de investigación de un tema específico, etc.

El puntaje será en la escala de 0-100.

PUNTAJE FINAL DE LA ETAPA NORMAL DE CURSADO O PRIMERA ETAPA

En el puntaje final se pondera cada aspecto de las evaluaciones mediante la siguiente fórmula:

$$PF = 0,65 \text{ Puntaje promedio de A} + 0,05 \text{ Puntaje promedio de B} + 0,30 \text{ Puntaje promedio de C}$$

- Los estudiantes que al finalizar la materia hayan obtenido un puntaje mínimo de setenta (70) puntos, **promocionan la materia**.
- Los estudiantes que no hayan cumplido con las "**Condiciones necesarias**", o hayan obtenido un puntaje promedio entre cero (0) y treinta y nueve (39) puntos al finalizar el cursado de la materia, quedan **libres** en la misma.
- Los estudiantes que al finalizar la materia hayan obtenido un puntaje comprendido entre cuarenta (40) y sesenta y nueve (69) puntos, pasan a la **Etapa de Recuperación o Segunda Etapa**.

Calificación Final de la Etapa Normal de Cursado

La calificación final será volcada en la escala 0-10, vigente en esta Universidad, mediante la aplicación de la siguiente tabla:

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

ETAPA DE RECUPERACIÓN O SEGUNDA ETAPA

Puntaje Final

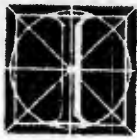
En esta etapa la Cátedra atenderá consultas y se realizará un examen global integrador. Los estudiantes aprueban la Fase Inicial de esta Etapa si obtienen un **mínimo de sesenta (60) puntos**, caso contrario pasan a la Fase Final de la Segunda Etapa.

El puntaje final resultará de promediar los puntajes obtenidos en la Primera y en la Segunda Etapa y será volcado a la Calificación final en la escala de 0 - 10 que se detalla en la Tabla, más adelante.

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

Handwritten signature

Handwritten initials/signature



Calificación final:

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)

Fase Final de la Segunda Etapa

En esta etapa y dentro del período fijado por el Calendario Académico, se realizarán reuniones con los alumnos a fin de realizar un seguimiento continuo de su aprendizaje, se atenderán consultas, se evacuarán dudas, se repasarán contenidos y finalmente se realizará un **Examen Global Integrador Oral**, que deberá ser aprobado con un **mínimo de sesenta (60) puntos**. El alumno que no obtiene este puntaje queda libre en la materia.

Puntaje y calificación final

El puntaje final de esta etapa será el promedio entre el puntaje obtenido en la Etapa Normal de cursado y el obtenido en la Etapa de Recuperación correspondiente a la Fase Final de la Segunda Etapa.

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

La calificación final será en la escala de 0-10 y se obtiene por la aplicación de la siguiente tabla:

50-55	4
56-60	5
61-65	6
66-71	7
72-76	8
77-80	9
81-85	10

Handwritten initials/signature

Ing. Gloria VILLAFIOR
Profesora Responsable