

# FICHA DE ACTIVIDADES CURRICULARES

---

## 1. Datos generales de la actividad curricular

1.1. Denominación de la actividad curricular tal como figura en la resolución de aprobación del plan de estudios.

Procesamiento de Alimentos

1.2. Indicar las carreras en cuyos planes de estudio se incluye la actividad curricular.

Carrera	Plan de estudios	Orientación	Carácter	Duración del dictado
Ingeniería Química	2002		Optativa/Electiva	Cuatrimestral

## 2. Objetivos

Señalar los objetivos expresados en términos de competencias a lograr por los alumnos y/o de actividades para las que capacita la formación impartida.

Ver anexo.

## 3. Clasificación de la actividad curricular. Formación práctica y carga horaria.

[Haga clic aquí para ver/modificar la información del punto.](#)

## 4. Indicar si la actividad curricular se dicta en más de una cátedra

Si/No

**Si la respuesta es afirmativa el programa brinda la posibilidad (a través de un navegador) de cargar los datos solicitados en los siguientes puntos de cada una de las distintas cátedras. Si la respuesta es negativa los datos que se solicitan a continuación deben cargarse una sola vez.**

Denominación de la cátedra

## 5. Indicar si la cátedra se dicta en la Unidad Académica

Si/No

5.1. Si el dictado de la actividad curricular se realiza fuera de la Unidad Académica, completar los siguientes datos:

Institución universitaria

Unidad académica

### Domicilio de dictado

Calle

Número:

Localidad:

Provincia:  
Buenos Aires

Teléfonos:

## 6. Contenidos

6.1 Sintetizar los contenidos incluidos en el programa analítico. Adjuntar en el anexo de carrera el programa analítico completo.

Ver anexo.

## 7. Bibliografía

7.1. Si la actividad curricular posee bibliografía específica complete los datos que se solicitan a continuación.

Título	Autor(es)	Editorial	Año de edición	Ejemplares disponibles
--------	-----------	-----------	----------------	------------------------

---

7.2. Si la actividad curricular no se dicta en la Unidad Académica indicar donde se encuentra disponible la bibliografía, señalando la denominación del lugar (Instituto, Facultad, Universidad) dirección, localidad y provincia.

## 8. Descripción de la actividad curricular

8.1. Describir las modalidades de enseñanza empleadas (teórica, actividades proyectuales, correcciones individuales y grupales, clases específicas, viajes de estudio, etc.).

Ver anexo.

8.2. Indicar los materiales didácticos disponibles para el desarrollo de las distintas actividades (incluir computadoras y programas utilizados).

Ver anexo.

## 9. Evaluación

Describir las formas de evaluación, requisitos de promoción y condiciones de aprobación de los alumnos (regulares y libres) fundamentando brevemente su elección.

Segun ordenanza 28.Detalles en anexo.



Alumnos que aprobaron la cursada	0	0	0	0	0	0	0	0
Cursantes promovidos sin E.F.	0	0	0	0	0	0	2	0

"C": Alumnos cursantes por primera vez.

"R": Alumnos recursantes.

11.2. Si la actividad curricular es dictada para varias carreras y los alumnos de cada una de ellas están identificados completar el siguiente cuadro con la cantidad de alumnos que cursan la actividad curricular en los últimos 8 años.

Denominación de la carrera	Plan de estudios	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Ingeniería Química	2002	0	0	0	0	0	0	0	2

11.3. Completar el siguiente cuadro con la cantidad total de alumnos involucrados en los exámenes finales en los últimos 8 años.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Alumnos que rindieron E.F.	0	0	0	0	0	0	0	0
Aprobados	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobados	0	0	0	0	0	0	0	0

11.4. Si la actividad curricular es dictada para varias carreras y los alumnos de cada una de ellas están identificados completar el siguiente cuadro con la cantidad de alumnos involucrados en los exámenes finales en los últimos 8 años.

Denominación de la carrera	Plan de estudios	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Ingeniería Química	2002	0	0	0	0	0	0	0	0

## 12. Organización por comisiones

12.1. Indicar si las actividades se organizan por comisiones

Si/No

En caso de haber habido comisiones en el último año indicar la cantidad de comisiones y la cantidad de alumnos por comisión. Si la actividad curricular se desarrolla en todos los cuatrimestres, trimestres o bimestres indicar el promedio.

Cantidad de comisiones:

Cantidad de alumnos por comisión:

**La siguiente autoevaluación supone al menos una reunión del equipo docente que garantice la participación, la libertad de opinión y la transcripción de eventuales diferencias.**

**13. Analizar y evaluar la suficiencia y adecuación de los ámbitos donde se desarrolla la actividad: aulas, equipamiento didáctico, equipamiento informático, otros; y su disponibilidad para todos los alumnos.**

La disponibilidad de aulas y equipos es suficiente para el número de alumnos. Las prácticas a desarrollar pueden realizarse tanto en el área departamental Ing. Química como en el CIDCA.

**14. Analizar los datos de inscripción y promoción de los alumnos. Explicar los datos destacados y enunciar causas probables.**

Hasta el presente sólo han llegado a cursar esta asignatura durante el año 2007 dos alumnos del plan 2002. estos alumnos promocionaron de forma excelente la materia . En el curso del presente año están inscriptos, como segunda promoción del plan 2002, un total de 5 alumnos

**15. Analizar y evaluar la composición del equipo docente a cargo de la actividad para llevar adelante las funciones de docencia, investigación, extensión y vinculación inherentes a los cargos que han sido designados.**

En cuanto al personal docente necesario en la cátedra se estima que es imprescindible contar con un auxiliar docente a los fines de mejorar la atención de los alumnos durante las clases prácticas y de seminarios.

**16. Describir las acciones, reuniones, comisiones en las que participa el equipo docente para trabajar sobre la articulación vertical y horizontal de los contenidos y la formación.**

Se realizan reuniones periódicas con la docente de Ingeniería de las Operaciones de Alimentos (cátedra con la cual también se colabora en el dictado) a los fines de coordinar los conocimientos previos y/ o simultáneos que debe poseer el alumno ya que se considera que las pautas requeridas para una adecuada implementación de los procesos aplicados a alimentos son: 1)El conocimiento profundo de las materias primas a utilizar,2)El conocimiento de las variadas operaciones técnicas de aplicación en los procesos de alimentos y 3)Utilización de otros recursos, como aditivos, aromatizantes, conservantes, envases, etc.

Todos estos temas son abarcados por la currícula de Operaciones en Ing. de Alimentos. De esta manera se logra una articulación horizontal y vertical para la mejor aprehensión de los conocimientos impartidos.

**17. Otra información.**

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

Bibliografía: Ver anexo.