



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

LUJÁN, 5 SEP 2019

VISTO: La Resolución RESHCS-LUJ:0000420-13 mediante la cual se aprueba el Plan de Estudios de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas y sus modificatorias, y

CONSIDERANDO:

Que en la resolución mencionada se aprueban las actividades académicas con los códigos provisorios por no contar en ese momento con dependencia departamental.

Que mediante Resolución RESREC-LUJ: 0000383-10 "ad referéndum" del H. Consejo Superior, ratificada por Resolución RESHCS-LUJ: 0000375-10, se aprueba el Reglamento de Trabajo de Integración Final y Reglamento de Pasantías para la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas.

Que la Comisión Plan de Estudios de la Carrera, en su sesión de fecha 23 de abril de 2019, ha aprobado una propuesta de modificación del Anexo I de la resolución mencionada que aprueba el mismo.

Que a partir de un error material en la Resolución RESHCS-LUJ: 0000420-13, mediante Resolución RESHCS-LUJ: 0000678-13, se sustituye el código de una actividad académica en la columna de correlatividades.

Que desde hace un tiempo, la institución ha decidido separar la aprobación del régimen de correlatividades de los planes de estudio, con el fin de dar mayor flexibilidad a las actualizaciones de los mismos.

Que a partir de las actualizaciones mencionadas resulta necesario dictar un texto ordenado del Plan de Estudios y del Reglamento para la realización del Trabajo de Integración Final de la Carrera.

Que la Dirección General de Asuntos Académicos ha elaborado el proyecto de resolución correspondiente.

Que la Secretaría Académica ha tomado intervención.

Que la Comisión Asesora Permanente de Asuntos Académicos ha tratado el tema y emitido dictamen favorable.

Que la competencia del órgano para el dictado de la presente está determinada por el Artículo 53 del Estatuto Universitario.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 8 de agosto de 2019.

Por ello,

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 2 -

EL H. CONSEJO SUPERIOR DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN
R E S U E L V E :

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el texto ordenado del Plan de Estudios 41.02 de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, que obra como Anexo I de la presente.-

ARTÍCULO 2º.- Aprobar los Contenidos Mínimos por Actividad Académica correspondientes al Plan de Estudios 41.02 de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, que obra como Anexo II de la presente.-

ARTÍCULO 3º.- Aprobar los Alcances del Título que otorga la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, los cuales obran como Anexo III de la presente.-

ARTÍCULO 4º.- Aprobar el texto ordenado del Reglamento de Trabajo de Integración Final de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, que obra como Anexo IV de la presente.-

ARTÍCULO 5º.- Aprobar el Modelo de Convenio de Pasantías Curriculares para la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, cuyo texto obra como Anexo V de la presente resolución.-

ARTÍCULO 6º.- Aprobar el Modelo de Acta Compromiso de Pasantías Curriculares para la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, cuyo texto obra como Anexo VI de la presente resolución.-

ARTÍCULO 7º.- Facultar a la Secretaría Académica de la Universidad a establecer, de acuerdo a lo definido por la Comisión Plan de Estudios de la Carrera, el régimen de correlatividades para el Plan de Estudios aprobado por la presente resolución.-

ARTÍCULO 8º.- Encomendar a la Dirección General de Asuntos

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 3 -

Académicos la actualización del reconocimiento oficial y
consecuente validez nacional del título.-

ARTÍCULO 9º.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ:0000464-19

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000464-19

**PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA
TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS**

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas

Título de Pregrado: Técnico/a Universitario/a en Industrias Lácteas

Plan de Estudios: 41.02

Condiciones de Ingreso: Título de nivel medio o mayores de 25 años, según lo establecido por Artículo 7º de la Ley N° 24.521.

Características: Carrera de Pregrado

Modalidad: Presencial

Duración: 2 años + Trabajo Final de Graduación

Régimen: bimestral (8 semanas)- cuatrimestral (15 semanas)

Carácter: Teórico-práctico

Actividades Académicas: 23 asignaturas + Trabajo de Integración Final

Horas Totales de la Carrera: 1638 horas reloj

ESTRUCTURA CURRICULAR

| CUAT. | CÓDIGO | ACTIVIDAD ACADÉMICA | HORAS SEMANALES | HORAS TOTALES |
|-------|--------|--|-------------------|---------------|
| I | 11010 | Taller de Análisis y Resolución de Problemas | 8 (por 6 semanas) | 48 |
| | 11018 | Matemática General | 6 | 90 |
| | 41014 | Producción Primaria | 4 | 60 |
| | 11932 | Química General e Inorgánica | 6 | 90 |
| II | 11017 | Química de los Compuestos Biológicos | 6 | 90 |
| | 23114 | Normativa y Legislación en la Industria Láctea | 3 (por 8 semanas) | 24 |

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2018

///

- 2 -

| | | | | |
|-----|-------|---|--------------------|----|
| | 23117 | Ética y Responsabilidad Social | 3 (por 7 semanas) | 21 |
| | 11931 | Introducción a la Física | 6 | 90 |
| | 11936 | Biología General | 4 | 60 |
| III | 41015 | Operaciones Básicas e Instalaciones | 6 | 90 |
| | 41003 | Microbiología Láctea | 6 | 90 |
| | 23102 | Organización Industrial y Administración de la Producción | 4 | 60 |
| | 12974 | Estadística | 4 | 60 |
| IV | 41016 | Análisis y Control de Productos Lácteos I | 4 | 60 |
| | 41005 | Tecnologías de Transformación de Leche I | 6 | 90 |
| | 41006 | Tecnología de Quesos I | 6 | 90 |
| | 23116 | Gestión de Recursos Humanos | 3 (por 10 semanas) | 30 |
| | 41017 | Análisis Sensorial | 3 (por 5 semanas) | 15 |
| V | 41018 | Análisis y Control de Productos Lácteos II | 4 | 60 |

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 3 -

| | | | |
|-------|--|---|-----|
| 41008 | Tecnologías de Transformación de Leche II | 6 | 90 |
| 41009 | Tecnología de Quesos II | 6 | 90 |
| 41019 | Saneamiento y Seguridad Industrial | 4 | 60 |
| 41007 | Gestión de la Calidad | 4 | 60 |
| 41011 | Trabajo de Integración Final(a) | - | 120 |
| - | Competencias Básicas en Inglés | - | - |
| - | Competencias Básicas en Informática Básica | - | - |

TÍTULO DE PREGRADO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN INDUSTRIAS LÁCTEAS

Notas:

- a) Para el Trabajo de Integración Final se deberán acreditar conocimientos de Inglés e Informática Básica.

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

ANEXO II DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000464-19

CONTENIDOS MÍNIMOS POR ACTIVIDAD ACADÉMICA

(11010) Taller de Análisis y Resolución de Problemas

Concepto de problema. Distintos tipos de problemas. Perspectivas ante los problemas. La resolución de problemas como toma de decisiones. La información como base para la definición de problemas y para la selección de alternativas de solución. Organización de la información.

Formas de representación: diagramas, gráficos, tablas.

El proceso de resolución de problemas. Plan de resolución.

Ampliación de la percepción del problema. Resolución de problemas por simulación. Problemas estructurados: comparación y exclusión. Problemas con inferencias. Exploración sistemática.

(11018) Matemática General

Números enteros, racionales y reales: propiedades algebraicas y de orden.

Representación decimal. Notación científica.

Representación gráfica de los números reales. Logaritmo. Propiedades.

Ecuaciones en una incógnita. Ecuaciones de segundo grado. Relación entre los coeficientes y las raíces.

Sistemas de ecuaciones algebraicas lineales.

Límite de funciones. Continuidad. Propiedades de las funciones continuas.

Introducción a función derivada. Aplicación.

Introducción al cálculo de integrales definidas. Aplicación.

Observaciones: proponer ejercitación relacionada con la carrera.

Profundizar el manejo de cambio de unidades y trabajo con ecuaciones.

(41014) Producción Primaria

Situación actual de la producción lechera en la República Argentina. Cuencas lecheras de la República Argentina. Cuencas de la Provincia de Buenos Aires. Producción anual. Consumo interno. Exportación. Ciclos de oferta y demanda. Producción mundial. Países exportadores. Potencial de crecimiento de la producción.

Sistemas de Producción de leche vacuna. Dinámica poblacional. Producción continua y estacionada de leche. Leche vacuna. Sus componentes. Materia Seca. Sólidos no grasos. Grasa Butirosa.

Razas lecheras. Influencia de la raza en la composición de la leche.

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^o Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 2 -

Anatomía de la ubre y Fisiología de la lacto génesis. Parto. Calostro. Curva de lactancia. Secado. Instalaciones y Máquina de ordeño. Rutina de ordeño. Sanidad de la glándula mamaria. Recuento de células somáticas. Mastitis. Antibióticos y otros inhibidores. Instalaciones de frío. Microorganismos contaminantes. Unidades formadoras de colonias. Detergentes y desinfectantes. Higiene de instalaciones, equipos y personal. Calidad de leche en tambo. Parámetros e indicadores. Diagnóstico del origen de alteraciones en la calidad. Alimentación de la vaca lechera. Su relación con la composición del producto. Sanidad del rodeo. Zoonosis. Rodeos libres de Brucelosis y de Tuberculosis. Normativas y legislación. Compra del producto. Formación del precio. Leches de otras especies. Cabras. Ovejas. Búfalas. Características diferenciales del producto. Sistemas de producción. *Prácticas en el tambo de la UNLu. *Práctica en la Planta Piloto de la UNLu.

(11932) Química General e Inorgánica

Introducción al estudio de la materia. Nomenclatura. Estructura atómica. Uniones químicas. Estados de agregación de la materia. Soluciones: solutos y solventes, expresión de la concentración. Propiedades coligativas. Solubilidad. Factores que afectan a la solubilidad. Sistemas coloidales. Termodinámica química. Termoquímica. Cinética. Propiedades periódicas. Química de los elementos más utilizados en la industria láctea. Equilibrio químico. Equilibrios homogéneos y heterogéneos. Constantes de equilibrio. Electrolitos fuertes y débiles. Constantes de disociación de ácidos y bases. Producto iónico del agua. pH y pOH de ácidos y bases fuertes y débiles. Soluciones buffer o reguladoras. Curvas de titulación ácido-base. Indicadores. Introducción a la experimentación química. *Prácticas en el laboratorio de la UNLu (mínimo 30 hs.).

(11017) Química de los Compuestos Biológicos

Química del carbono. Hidrocarburos alifáticos y aromáticos. Grupos funcionales: propiedades físicas y características químicas. Mecanismos de reacción. Estereoquímica.

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 3 -

Hidratos de carbono. Aminoácidos, péptidos y proteínas. Lípidos. Enzimas. Cinética enzimática. Vitaminas y coenzimas. Ácidos nucleicos.

Aspectos nutricionales de los componentes de la leche.

*Prácticas en el laboratorio general de la UNLu (mínimo 30 hs.).

(23114) Normativa y Legislación en la Industria Láctea

Conceptos jurídicos fundamentales. Legislación general y específica del sector. Normativa y regulación. Normativas comerciales. Instrumentos involucrados en la transacción comercial de leche. Código Alimentario Argentino.

Relación de la industria láctea con los organismos de aplicación de las normas.

(23117) Ética y Responsabilidad Social

Ética y moral: Definición nominal y real de Ética. Objeto, método, fuentes. Relación de la Ética con las ciencias particulares. División de la Ética: ética fundamental o del individuo; ética social; ética profesional.

Responsabilidad social. Trabajo infantil. Trabajos forzados. Discriminación. Libertad de asociación y derechos de negociación colectiva. Medidas disciplinarias.

Análisis de la problemática individual, social y profesional desde los principios de la Ética.

Ética en el ejercicio de la profesión.

(11931) Introducción a la Física

Magnitudes escalares y vectoriales. Sistemas de Unidades. Proceso de medición. Error.

Cinemática. Movimiento unidimensional. Ecuaciones de movimiento. Caída libre. Aceleración. Movimiento circular.

Dinámica: Leyes de Newton concepto de fuerza y masa. Fuerza de rozamiento. Fuerza centrípeta y centrífuga. Fuerza gravitatoria.

Hidrostática, presión, densidad. Tensión superficial.

Hidrodinámica: ecuación de continuidad. Teorema de Bernoulli.

Viscosidad. Ley de Stokes.

Trabajo. Energía cinética y potencial. Conservación de la energía mecánica. Potencia y velocidad.

Calor y Temperatura Equilibrio térmico. Transmisión de calor: conducción, convección, radiación, calorimetría, cambios de estado, calor de combustión.

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 4 -

Primer y segundo principio de la termodinámica. Máquina térmica. Entropía.

*Prácticas en el laboratorio de Física de la UNLu (mínimo 30 hs.).

(11936) Biología General

Nociones básicas sobre biología celular: estructura, organización y función. Biología de los organismos: estructura, organización, función y diversidad. Bacterias, hongos, levaduras y virus.

Biología de las poblaciones: genética, ecología y evolución. Aparato digestivo. Técnicas de microscopía.

*Prácticas en el laboratorio de microscopía de la UNLu (mínimo 20 hs.).

(41015) Operaciones Básicas e Instalaciones

Circulación de fluidos por conducciones. Régimen de flujo laminar y turbulento. Caudal. Teorema de Bernoulli. Fórmula de Torricelli. Tubos de Venturi. Aplicaciones a la medición de caudal. Bombas. Número de Reynolds. Coeficiente de fricción.

Operaciones de agitación y mezclado, tamizado, filtración, sedimentación por gravedad y centrífuga.

Operaciones que involucran transferencia de calor, intercambiadores de calor, pasteurización, esterilización.

Operaciones que involucran transporte de materia: evaporación, deshidratación, congelación, ósmosis inversa, ultrafiltración.

Instalaciones en la industria láctea. Lay out de planta. Cañerías. Accesorios.

Servicios industriales. Producción y distribución de vapor. Producción y distribución de aire comprimido. Producción y distribución de frío.

*Prácticas en la Planta Piloto de la UNLu (mínimo 30 hs.).

(41003) Microbiología Láctea

Aspectos morfológicos, estructurales, nutricionales, bioquímicos, genéticos e inmunológicos de bacterias, hongos, levaduras y virus. Unidad biológica y funcional. Diferencias y similitudes.

Procedimientos más utilizados en un Laboratorio de Microbiología.

Aspectos microbiológicos que garantizan la calidad sanitaria e higiénica de la leche y sus derivados y su aplicación en la industria láctea.

Práctica de toma de muestras de: productos lácteos, manipuladores y superficies de alimentos, equipos y utensilios. Importancia en

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^o Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 5 -

la obtención de resultados fidedignos en los controles microbiológicos de alimentos.

*Prácticas en el laboratorio de Microbiología de la UNLu (mínimo 30 hs.).

(23102) Organización Industrial y Administración de la Producción

Organización empresarial gestión de RRHH. Información y comunicación. Estructura de costos. Costos en la industria láctea. Productividad. Competitividad. Sistema de producción. Concepto de valor. Estrategias básicas de producción. Identificación y definición de productos. Selección de procesos de producción. Factores de localización. Capacidad de producción: diseño, efectiva utilización, rendimiento. Economías de escala. Planeación agregada. Programación de la producción. Gestión de abastecimiento. Gestión de inventarios.

(12974) Estadística

Elementos de estadística descriptiva. Introducción de conceptos fundamentales. Población y muestra. Probabilidad y variables aleatorias. Distribuciones de probabilidad para variable aleatoria discreta: Binomial, Poisson. Uso de tablas. Aproximaciones. Variable aleatoria continua. Distribución Normal: Características, uso de tablas, aproximaciones. Regresión y correlación.

Estimación de parámetros: puntual y por intervalo para la media aritmética, la proporción, la diferencia de medias para muestras independientes y no independientes, la diferencia de proporciones y la varianza.

Muestreo. Conceptos fundamentales. Muestreo probabilístico. Distintos tipos. Determinación de tamaño de muestra.

Gráficos de control para localización del proceso y gráficos de control para variación del proceso.

(41016) Análisis y Control de Productos Lácteos I

Código Alimentario Argentino: Estructura y alcance. Alimento: genuino, alterado, adulterado, falsificado y contaminado. Rotulado: Normas generales. Rotulado nutricional. Norma MERCOSUR. Aditivos alimentarios.

Definición, características y análisis fisicoquímico según el Código Alimentario Argentino de: Leche cruda, leches fluidas procesadas, leches fermentadas, postres lácteos y quesos: quesos de muy alta humedad, quesos de alta humedad y quesos con hongos

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^o Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 6 -

(superficiales e interiores). Técnicas oficiales y de rutina en planta.

*Prácticas en el laboratorio de la UNLu (mínimo 30 hs.).

(41005) Tecnologías de Transformación de Leche I

Procesos de acondicionamiento de la materia prima láctea: recibo y descarga, controles, clasificación, termización, almacenamiento, desnatado, estandarización de la materia grasa, homogeneización de la leche: principios y equipamientos.

Leche pasteurizada, ultrapasteurizada y esterilizada. Fundamento de los tratamientos térmicos. Procesos de envasado. Controles durante el proceso. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Aditivos e ingredientes para la elaboración de productos lácteos: espesantes, estabilizantes, antioxidantes, edulcorantes, sustitutos de grasas. Conceptos básicos, funciones y criterios de uso. Leches modificadas. Leches con agregados. Fórmulas infantiles. Proceso de elaboración. Equipamiento diferencial para su producción. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos. Leches fermentadas: definición, clasificación, composición, requisitos y denominaciones. Yogur, leche cultivada, kéfir, kumys, cuajada. Productos probióticos y prebióticos. Valor nutritivo. Cultivos iniciadores. Proceso de elaboración. Procesos set vs. proceso para la elaboración de productos batidos. Controles de proceso. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Postres lácteos: definición, tipos y características. Proceso de elaboración. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

*Prácticas en la Planta Piloto de la UNLu (mínimo 30 hs.).

*Visitas a Plantas Industriales vinculadas con la temática.

(41006) Tecnología de Quesos I

Origen del Queso. Introducción a la tecnología de elaboración de quesos.

Clasificación y características generales de los quesos según el Código Alimentario Argentino.

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 7 -

Características de la leche destinada a quesería.
Mercado Quesero Internacional, Nacional y Regional. Localización de zonas productoras en Argentina. Volúmenes de producción. Consumo Interna y exportaciones.

Quesos de muy alta humedad. Quesos de alta humedad. Quesos con hongos (superficie e interior): tipos de quesos, tecnología de proceso, insumos utilizados, parámetros de elaboración, condiciones de envasado y maduración, características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales, defectos de calidad del producto y búsqueda de posibles causas involucradas. Producción de estas categorías de quesos elaboradas con otras especies animales como cabra, oveja y búfala.

*Prácticas en la Planta Piloto de la UNLu (mínimo 45 hs.).

*Visitas a Plantas Industriales vinculadas con la temática.

(23116) Gestión de Recursos Humanos

El proceso directivo. El desarrollo organizativo. La decisión en la organización. Misión y objetivos. Estrategia y política. Toma de decisiones. Administración de recursos humanos. La Comunicación Interpersonal. Grupos de trabajo. Desempeño y funciones. Las comunicaciones escritas en la organización. El informe. Manejo del conflicto y uso del poder. Liderazgo y aprendizaje en equipos. Comunicación y planes motivacionales. Perfil del puesto. Evaluación de una dotación. Evaluación de desempeño.

(41017) Análisis Sensorial

Introducción al Análisis Sensorial de Alimentos. Objetivos de su aplicación. El hombre como "equipo de medición".

Ensayos Afectivos, Discriminativos y Descriptivos: su utilización en la industria láctea.

(41018) Análisis y Control de Productos Lácteos II

Procedimiento de registro de establecimiento productor de productos lácteos. Procedimiento de registro de producto.

Definición, características y análisis fisicoquímico según el Código Alimentario Argentino de leches concentradas, leche en polvo, sueros lácteos, cremas, dulce de leche, manteca, helados de base láctea y queso: semiduros y duros. Técnicas oficiales y de rutina en planta.

*Prácticas en el laboratorio de la UNLu (mínimo 30 hs.).

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 8 -

(41008) Tecnologías de Transformación de Leche II

Productos de la concentración de leche y suero: tecnología de evaporación y parámetros de proceso. Leche concentrada, leche condensada, leche evaporada. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Leche y suero en polvo: tecnología de secado y parámetros de proceso. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Dulce de leche. Formulación. Tecnología y parámetros de proceso. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Crema: tecnología y parámetros de proceso. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Manteca: conceptos físico-químicos de emulsiones. Tecnología y parámetros de proceso. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

Helados (de base láctea): tecnología y parámetros de proceso. Envasado. Características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales del producto. Defectos característicos.

*Prácticas en la Planta Piloto de la UNLu (mínimo 30 hs.)

*Visitas a Plantas Industriales vinculadas con la temática.

(41009) Tecnología de Quesos II

Quesos semiduros y duros: tipos de quesos, tecnología de proceso, insumos utilizados, parámetros de elaboración, condiciones de envasado y maduración, características físico-químicas, nutricionales, microbiológicas y sensoriales, defectos de calidad del producto y búsqueda de posibles causas involucradas. Producción de estas categorías de quesos elaboradas con otras especies animales como cabra, oveja y búfala.

*Prácticas en la Planta Piloto de la UNLu (mínimo 45 hs.).

*Visitas a Plantas Industriales vinculadas con la temática.

(41019) Saneamiento y Seguridad Industrial

Limpieza y desinfección en la industria láctea. Agentes de

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 9 -

limpieza y desinfección. Modo de acción. Usos. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Control de plagas. Instalaciones.

Saneamiento ambiental. Efluentes sólidos, líquidos y gaseosos. Parámetros a controlar. Legislaciones nacional y provincial.

Relación de las industrias con el medio ambiente. Gestión ambiental. Introducción a la Serie de Normas ISO 14.000.

Principios de la Higiene del Trabajo y la Seguridad Industrial.

Ruido, vibraciones, contaminación sonora, iluminación y riesgo eléctrico. Protección contra incendios. Contaminación química del ambiente de trabajo.

Seguridad en el trabajo. Seguridad en equipos, máquinas y herramientas. Equipos y elementos de protección personal. Legislación.

*Prácticas en el Laboratorio de la UNLu.

(41007) Gestión de la Calidad

Introducción a la calidad.

Evolución del concepto de la calidad. Métodos básicos para manejar la calidad. Gestión de procesos. Enfoque en el cliente. Mejora continua. Control de procesos.

Herramientas y métodos para la gestión de la calidad.

Peligros asociados a la elaboración de alimentos. Definición de peligro sanitario. Clasificación.

Buenas Prácticas de Manufactura: definición, objetivos, requisitos.

Documentación y registros.

Sistema HACCP: historia, fundamentos y definiciones importantes.

Principios del sistema HACCP. Puntos críticos de control.

Criterios para la elaboración de un plan HACCP en la industria láctea.

Introducción a la Norma ISO 9001:2000.

(41011) Trabajo de Integración Final

El trabajo de Integración Final, está destinado a la concreción de un trabajo elaborado bajo la dirección de un tutor, pertinente a los alcances previstos para el título con la finalidad de integrar contenidos y competencias desarrollados por medio de las diferentes asignaturas del Plan. Dicho trabajo consiste en la redacción de un informe sobre las pasantías que el/la estudiante deberá realizar durante su carrera en empresas lácteas.

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 10 -

Las pasantías, en general, son un espacio de realización de actividades en terreno que tienen como propósito la aproximación gradual y paulatina a las múltiples tareas que constituyen el desempeño profesional. Culminan con la preparación de informes. Es decir, se trata del acercamiento al conocimiento de las prácticas profesionales tal como suceden en la vida cotidiana de las organizaciones.

En tal sentido, se busca que el futuro Técnico Universitario en Industrias Lácteas:

Elabore un Trabajo de Integración Final consistente en la redacción de un informe final individual, producto de: la descripción de las tareas realizadas durante las pasantías, el análisis de las mismas a la luz del marco teórico desarrollado y la reflexión sobre dichas tareas en relación con las competencias que debe demostrar un Técnico Universitario en Industrias Lácteas, en situaciones de trabajo real.

Las actividades a desarrollar durante la pasantía, que concluirán con la redacción del informe mencionado, deberán ajustarse a la temática y contenidos del Plan de Estudios y deberán contar con la conformidad y aval del Docente (Tutor) y el Coordinador de la Carrera.

Para acceder al título de Técnico Universitario en Industrias Lácteas, el/la estudiante deberá aprobar el Trabajo de Integración Final (informe de la pasantía) sobre el tema de su elección, cuya elaboración comenzará luego de haber finalizado y aprobado el 4to. Cuatrimestre.

NOTA:

Antes de presentar el Trabajo de Integración Final, el/la estudiante deberá demostrar competencias en Inglés e Informática Básica.

En caso de no contar con formación previa en estas disciplinas, el/la estudiante podrá cursar, en forma extracurricular, cualquiera de las ofertas que tiene la UNLu en estas áreas del conocimiento.

Competencias en INGLÉS

Conocimientos básicos del idioma orientados a la comprensión de textos técnicos.

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 11 -

Competencias en INFORMÁTICA BÁSICA

Manejo básico de sistema operativo (Windows), planilla de cálculo (Excel) y procesador de textos (Word).

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

ANEXO III DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000464-19

**ALCANCES PARA EL TÍTULO DE LA CARRERA DE
TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS**

TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN INDUSTRIAS LÁCTEAS

Se deja establecido que cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida ("participar", "ejecutar", "colaborar", etc.), debe consignarse en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada según el régimen del Artículo 43 de la Ley Educación Superior del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades.

El/la Técnico/a Universitario/a en Industrias Lácteas egresado/a de la Universidad Nacional de Luján podrá desempeñarse en las siguientes actividades profesionales:

- Colaborar, participar, ejecutar, tomar decisiones operativas y supervisar operaciones y procesos de industrialización de productos lácteos bajo la supervisión del Ingeniero/a en Alimentos o el profesional competente.

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

ANEXO IV DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000464-19

**REGLAMENTO DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN FINAL
CARRERA DE TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS**

DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN FINAL

- PRIMERO: La aprobación del trabajo de integración final es un requisito para acceder al título de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN INDUSTRIAS LÁCTEAS, de acuerdo a las exigencias curriculares del Plan de Estudios vigente de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas.

- SEGUNDO: Modalidades.

El trabajo de integración final podrá cumplimentarse bajo las siguientes modalidades:

- a) Realización de una actividad de Pasantía en un establecimiento elaborador de productos lácteos, o
- b) Acreditación de experiencia laboral en el mismo rubro.

DE LA PASANTÍA

- TERCERO: *Objetivos.*

El Programa formativo de la pasantía, tendrá por objetivos:

- a) Ofrecer a los estudiantes la posibilidad de insertarse temporariamente en la dinámica laboral de un establecimiento elaborador de productos lácteos.
- b) Facilitar la etapa de transición entre lo académico y lo profesional.
- c) Posibilitar al estudiante volcar a la práctica los conocimientos adquiridos durante su formación universitaria.

- CUARTO: *Requisitos.*

Para realizar la Pasantía, el estudiante deberá haber alcanzado, como mínimo, la condición de estudiante regular en todas las asignaturas correspondientes al cuarto cuatrimestre de la Carrera. La Pasantía deberá tener una duración mínima de ciento veinte (120) horas reloj y cumplirse en establecimientos elaboradores de productos lácteos que haya suscripto el Convenio de Pasantías Curriculares con la Universidad Nacional de Luján¹, así como también en la Planta Piloto del CIDETA (UNLu). La Coordinación de la Carrera y/o el Área de Pasantías y Trabajo Final, orientarán al estudiante acerca de los establecimientos en los que pueden realizarse las pasantías. El plazo de la pasantía en ningún caso podrá ser mayor a seis (6) meses, a partir del inicio efectivo de la misma.

///

1 El modelo de convenio figura como Anexo V de la presente Resolución.



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 2 -

- QUINTO: *Tutores y Plan de trabajo.*

El estudiante contará con la orientación de dos tutores: un tutor interno y un tutor externo.

El tutor interno será un docente de la Carrera con categoría de Jefe de Trabajos Prácticos o superior. Podrá exceptuarse tal requisito en el caso de un docente de la Universidad que acredite idoneidad y experiencia en el tema de trabajo de la pasantía. Tal situación de excepción deberá contar con la aprobación de la Comisión Plan de Estudios. El tutor interno será propuesto por el estudiante, avalado por la Comisión Plan de Estudios y designado por el Departamento Académico al cual pertenezca dicho docente. Sus funciones serán:

- a) Orientar al pasante en lo que respecta al enfoque del trabajo y colaborar con la formulación del Plan de Trabajo.
- b) Realizar un seguimiento de las actividades de pasantía durante el transcurso de las mismas.
- c) Orientar al estudiante en la elaboración del Informe de Pasantía, poniendo énfasis en el análisis crítico del trabajo realizado y en las propuestas de mejora identificadas por el estudiante.

El tutor externo será designado por la empresa receptora del pasante y será quien orientará y supervisará al estudiante durante su estancia en el establecimiento elaborador, verificará y certificará el cumplimiento efectivo de las prestaciones del pasante.

El estudiante deberá elaborar un Plan de trabajo en el que consten las actividades que se prevén realizar y una distribución calendario aproximada que contemple al menos las ciento veinte (120) horas de duración. La distribución en el tiempo de las actividades programadas será establecida en cada caso según la naturaleza de la actividad a realizar y en acuerdo con los representantes del establecimiento donde se realizará la misma. El Plan de trabajo deberá contar con el acuerdo del Tutor Externo.

- SEXTO: *Tramitación.*

En primera instancia el estudiante deberá solicitar por nota dirigida al Coordinador/a de la Carrera, la aprobación del tema del Trabajo de Integración Final. Una vez que el mismo sea aceptado por la Comisión Plan de Estudios de la Carrera se deberá presentar la propuesta de Plan de trabajo y de los tutores con sus



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 3 -

correspondientes avales así como el aval de la empresa receptora. El mecanismo para la tramitación administrativa será el que determine la Universidad.

Una vez aprobada la propuesta de realización de la pasantía, la coordinación de la carrera solicitará al Departamento de Tecnología que, a través del Área de Pasantías y Trabajo Final, se tramite el Acta Compromiso correspondiente, que figura como Anexo VI de la presente Resolución, a la que se adjuntará la propuesta de trabajo.

- SÉPTIMO: *Certificaciones y plazos.*

Durante el transcurso de la pasantía el estudiante deberá informar al tutor interno, con una frecuencia quincenal u otra acordada con éste, sobre las actividades parciales realizadas y un breve análisis de las tareas y sus resultados.

Al finalizar la pasantía, en un plazo máximo de noventa (90) días, el estudiante deberá presentar al responsable del Área de Pasantías y Trabajo Final la certificación de asistencia y cumplimiento de las tareas realizadas de acuerdo al plan de trabajo aprobado, con la firma del tutor externo.

En un plazo no mayor a 5 (cinco) cuatrimestres, contados desde el inicio del cuatrimestre académico que se corresponda con la fecha de inicio de la pasantía, el estudiante deberá presentar el informe final correspondiente, con la conformidad del tutor interno.

DE LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL

- OCTAVO: El estudiante que posea experiencia laboral, previa o vigente, en el ámbito de la industrialización de la leche y/o elaboración de productos lácteos y derivados, podrá optar por esta modalidad para cumplimentar con el trabajo de integración.

- NOVENO: *Objetivos.*

La modalidad de Acreditación de experiencia laboral responde a los mismos objetivos que la modalidad de pasantía, excepto en lo referido a la transición al ámbito laboral.

- DÉCIMO: *Requisitos.*

Para acreditar experiencia laboral, el estudiante deberá haber alcanzado, como mínimo, la condición de alumno regular en todas las asignaturas correspondientes al cuarto cuatrimestre de la

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 4 -

Carrera. Se deberán acreditar actividades realizadas por un mínimo de ciento veinte (120) horas reloj.

- DÉCIMOPRIMERO: *Tramitación y plazos.*

En primera instancia el estudiante deberá presentar una nota dirigida al Coordinador/a de la Carrera en la que se solicite la aprobación de la propuesta de ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA y la propuesta de tutor interno. Dicha nota deberá contener el o los nombres de las empresas o instituciones en las que se hayan desarrollado o se esté desarrollando la experiencia, las fechas de inicio y de finalización, la cantidad de horas totales y una breve descripción de las tareas realizadas.

El tutor interno deberá cumplir con los requisitos establecidos en el apartado QUINTO del presente Reglamento y será su función, para esta modalidad, orientar al estudiante en la elaboración del Informe final, poniendo énfasis en el análisis crítico del trabajo realizado y en las propuestas de mejora identificadas por el estudiante.

El mecanismo para la tramitación administrativa será el que determine la Universidad.

Una vez que la propuesta sea aprobada por la Comisión Plan de Estudios, la coordinación de la carrera informará tal situación al Área de Pasantías y Trabajo Final del Departamento de Tecnología para que encomiende al estudiante la redacción y presentación del informe final el cual deberá contar con la conformidad del tutor interno.

Una vez notificado formalmente, el estudiante deberá presentar el informe final en un plazo no mayor a 5 (cinco) cuatrimestres, contados desde el inicio del cuatrimestre académico que se corresponda con la fecha de dicha notificación.

DEL INFORME FINAL

- DÉCIMOSEGUNDO: El Informe final tendrá las mismas características para ambas modalidades del trabajo de integración final, excepto por las particularidades previstas para el desarrollo de cada caso.

Tendrá carácter de informe técnico. Por lo tanto deberá ser redactado en forma clara y concisa y deberá expresar la descripción de las tareas realizadas por el estudiante, los inconvenientes que pudieron haber surgido y un análisis crítico en el que el estudiante deberá expresar claramente las oportunidades

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 5 -

de mejora detectadas y las propuestas formuladas al respecto. A modo de orientación se podrá adoptar la siguiente estructura básica:

- a) Resumen.
- b) Introducción, que incluya objetivos, datos de la empresa / planta (productos que elabora, localización, capacidad de producción, situación actual, etc.), así como otra información pertinente.
- c) Descripción de las tareas realizadas.
- d) Análisis crítico de las tareas realizadas.
- e) Conclusión general.
- f) Bibliografía.

El informe estará redactado en tercera persona del singular y tendrá una extensión aproximada de quince (15) páginas, pudiendo ser mayor si el estudiante y/o su tutor así lo consideran.

No se expondrán en el informe cuestiones sensibles o confidenciales del/los establecimientos o empresas aludidos.

El informe se presentará en formato electrónico en el Área de Pasantías y Trabajo Final del Departamento de Tecnología. Una vez presentado el informe se procederá a su evaluación.

DE LA EVALUACIÓN, DEFENSA Y APROBACIÓN

- DÉCIMOTERCERO: *Tribunal evaluador.*

A los efectos de la evaluación se conformará un tribunal integrado por el/la Coordinador/a de la Carrera y dos (2) docentes que presten servicios en al menos una asignatura de la carrera, ambos con cargo de Jefe de Trabajos Prácticos o superior.

Estos últimos docentes serán propuestos por la Comisión Plan de Estudios al momento de la aprobación del Plan de Trabajo o de la propuesta de acreditación de experiencia laboral, según corresponda. El Coordinador de la Carrera presentará esta propuesta para que dichos docentes sean designados como evaluadores por el Departamento académico al que pertenezcan.

- DÉCIMOCUARTO: *Plazos y criterios de evaluación.*

Una vez presentado el informe final, el tribunal dispondrá de quince (15) días hábiles desde la fecha de su recepción de parte del Área de Pasantía y Trabajo Final del Departamento de Tecnología, para realizar la evaluación y efectuar las devoluciones que considere necesarias.

///



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 6 -

Para los criterios de evaluación se tendrá en cuenta lo siguiente: Del informe escrito se ponderará la pertinencia de las actividades realizadas por el estudiante y la descripción de las mismas, el uso adecuado de lenguaje y vocablos técnicos, el análisis crítico realizado por el estudiante sobre las actividades desarrolladas y las propuestas de mejora que surjan de dicho análisis.

Si de la evaluación realizada surgieran observaciones que a criterio del tribunal evaluador determinen la necesidad de reformular o realizar modificaciones al informe presentado, se comunicará esta situación al área de Pasantía y Trabajo final la que, a su vez, coordinará con el estudiante una nueva fecha de entrega.

Si NO hubiere observaciones, el tribunal evaluador procederá a fijar una fecha y horario para la exposición y defensa del trabajo. La misma será comunicada al área de Pasantía y Trabajo final la que informará dicha fecha al estudiante y a la Secretaría Académica del Departamento de Tecnología a fin de solicitar al área que corresponda la confección del acta respectiva.

- DÉCIMOQUINTO: Exposición, Defensa y Aprobación.

La exposición del trabajo final deberá ser clara y concisa y deberá destacar el rol del estudiante en el desarrollo de la pasantía o experiencia laboral. La duración de la exposición no deberá exceder los veinte (20) minutos.

En dicho acto, el tribunal evaluador ponderará la claridad en la exposición y en los conceptos utilizados, la coherencia y consistencia entre lo expuesto y lo que expresa el informe escrito y el uso adecuado de lenguaje y vocablos técnicos.

Asimismo, el tribunal podrá solicitar al estudiante responder las consultas o aportar la información adicional que considere pertinentes.

En base a estos criterios y como cierre de la evaluación el tribunal establecerá un puntaje numérico de aprobación, según lo que determina el Régimen General de Estudios vigente de la Universidad.

EXCEPCIONES

- DÉCIMOSEXTO: Cualquier excepción al presente Reglamento requerirá un análisis y un dictamen por parte de la Comisión Plan de Estudios.

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

ANEXO V DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000464-19

**MODELO DE CONVENIO DE PASANTÍAS CURRICULARES
CARRERA DE TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS**

Entre la Universidad Nacional de Luján, representada en este acto por el señor Rector, con domicilio legal en cruce de Ruta 5 y Avenida Constitución de la ciudad de Luján, Provincia de Buenos Aires, en adelante "LA UNIVERSIDAD" por una parte y la representada en este acto por, con domicilio legal en de la ciudad de Provincia de, en adelante "....." por la otra, convienen en celebrar el presente Convenio de Pasantías Curriculares, a tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Las pasantías curriculares a que se refiere el presente convenio, se regirán sobre la base de lo establecido en la Resolución C.S.Nº 410/06 (Plan de Estudios de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas).-----

SEGUNDA: La labor desarrollada por el alumno, vinculada con el régimen a que se refiere el presente, no será considerada relación laboral, no generando obligación alguna de las partes hacia el alumno de abonar cualquier tipo de remuneración o recompensa dineraria o de otra especie, ni indemnizaciones en caso de denuncia del convenio.-----

TERCERA: El presente convenio no genera contraprestación dineraria ni de otra especie para ninguna de las partes intervinientes.-----

CUARTA: El presente convenio tendrá una vigencia de, a partir de su rúbrica.-----

QUINTA: El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones convenidas dará derecho a la otra a la denuncia del presente, sin perjuicio de reclamar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.-----

SEXTA: La Universidad Nacional de Luján, se compromete en particular a brindar un seguro que proteja al pasante durante la realización de la pasantía, que cubrirá las contingencias que

///



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 2 -

pudieran ocasionarse, incluyendo los accidentes producidos "in itinere".-----

SÉPTIMA: Las partes se someten a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de Mercedes, Provincia de Buenos Aires, en caso de conflicto en la interpretación y/o aplicación de las disposiciones del presente convenio, como así de las obligaciones emergentes de éstas.-----

En prueba de conformidad, se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, uno para cada una de las partes intervinientes y el tercero para el alumno involucrado, en la ciudad de Luján, a los días del mes de del año 20..... .-

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior



Universidad Nacional de Luján
REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

ANEXO VI DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000464-19

**MODELO DE ACTA DE COMPROMISO DE PASANTÍAS CURRICULARES
CARRERA DE TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS**

Dentro del Acuerdo de Pasantías Curriculares, suscripto el entre representada por y la Universidad Nacional de Luján, representada por el señor Rector, se conviene al siguiente programa individual para la pasantía de (D.N.I.Nº.....) alumna/o regular de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Industrias Lácteas, de esta Casa de Altos Estudios.

PRIMERA: La modalidad de la Pasantía Curricular será la de Práctica Pre - Profesional.

SEGUNDA: La Pasantía se realizará en, con una duración mínima de ciento veinte (120) horas, iniciándose en el mes de y finalizando en el mes de

TERCERA: Por parte de la Universidad Nacional de Luján, el seguimiento de la Práctica estará a cargo del y/o quién la persona designe en su reemplazo. Por parte de, el seguimiento estará a cargo de o quien este designe en su reemplazo.

CUARTA: El Programa formativo de la Pasantía, tendrá por objeto promover en el estudiante, las siguientes experiencias de campo relacionadas con su especialidad:

- a) Ofrecer a los estudiantes la posibilidad de tomar contacto con tecnologías disponibles y la problemática laboral, en el ámbito productivo.
- b) Facilitar la etapa de transición entre lo académico y lo profesional.
- c) Posibilitar al estudiante volcar a la práctica los conocimientos adquiridos durante su formación universitaria.

QUINTA: Esta Pasantía se realizará dentro de la letra y el espíritu del Acuerdo firmado, pudiendo en función del mismo renovarse de haber mutuo acuerdo por otro período. El pasante



Universidad Nacional de Luján

REPÚBLICA ARGENTINA

"70^º Aniversario de la Gratuidad Universitaria 1949 – 2019"

EXP-LUJ: 0000175/2008

///

- 2 -

desarrollará el plan de trabajo que se adjunta a la presente acta.

SEXTA: El/la estudiante declara conocer y comprometerse a cumplir las disposiciones generales del Régimen de Pasantías y del Acuerdo firmado.

SÉPTIMA: El pasante deberá considerar información confidencial toda la que reciba o llegue a su conocimiento con motivo del desarrollo de su práctica en, será información relacionada con las actividades y/o con los procesos o métodos adoptados por "la empresa" para el procesamiento de su información y/o clientes. El incumplimiento por parte del pasante de las obligaciones expresadas anteriormente, como así todos aquellos actos y comisiones que pueden atentar contra la letra y/o principios que regulan el sistema de pasantías y objetivos que el mismo persigue, serán considerados una falta disciplinaria grave y constituirán causa suficiente para que deje sin efecto la pasantía otorgada, sin derecho por parte del pasante a indemnización alguna por ningún concepto.

En la ciudad de Luján, a los días del mes de de 20....., se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.

* * * * *

Dr. Walter Abel GIRIBUELA
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA
Presidente
H. Consejo Superior