

Santiago del Estero, 31 de Octubre de 2012.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

**Jornada de Autoevaluación Carrera de Ingeniería en Alimentos  
17 de octubre de 2012**

## **Dimensión 4.- Alumnos y Graduados**

**Integrantes asistentes:** Lara Lescano Farías, Martín Molina, Claudio Ávalos,  
Mercedes Paz, José Maidana, Gladys Coronel

**MARCO:** Resol de CONEAU 1232 /01 de carreras de Ingeniera

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012****4.- ALUMNOS Y GRADUADOS****4.1.- Del ingreso a la Facultad de Agronomía y Agroindustrias**

Desde el año 2002 la Facultad realiza curso de apoyo al ingreso. Los aspirantes a la carrera de Ingeniería en Alimentos deben aprobar un Curso de Ingreso, de cursado optativo y carácter eliminatorio que comprende tres módulos: Matemática, Física y Química. Desde su inicio el curso sólo era dictado a partir del mes de febrero. En el mes de septiembre del año 2009, se realizó por primera vez un curso adelantado, para el ingreso 2010, con la idea de canalizar la inquietud de muchos alumnos que, encontrándose en la finalización de los estudios secundarios, querían anticiparse al ingreso de la universidad. Debido al éxito de esta modalidad, se implementó en forma definitiva, esto es, en la actualidad el ingreso a la Facultad cuenta con dos modalidades de curso de ingreso, el *adelantado* (septiembre a diciembre) de carácter extendida en el tiempo y el *regular* (febrero marzo) de carácter compacta. En ambas modalidades se dicta, primero los contenidos de matemáticas y luego los contenidos de Física y de Química en forma simultánea. A partir del año 2011 se incorpora la posibilidad de aprobar las asignaturas del curso de ingreso por promoción, lo que requiere obtener notas de 7 o más puntos en cada parcial y una asistencia mínima a clases del 80 %.

Analizando el rendimiento de los alumnos aspirantes 2009 – 2011, se observa como problemática, la dificultad en el aprendizaje de los conceptos de física, lo que disminuía en número de ingresante. Es así, que con la idea de brindarles mayores oportunidades de ingreso, se unificaron los contenidos de Física y Química en una sola asignatura, para el ingreso 2012, con el doble de carga horaria a dictarse a continuación de matemáticas tanto en la modalidad adelantado como regular y manteniendo el sistema de promoción. Para ayudar a los ingresantes a superar las dificultades con los contenidos de física la nueva propuesta de ingreso, va acompañada de un sistema tutorial académico de apoyo en física a dictarse en simultáneo con la asignatura Física I (2º módulo) y también de apoyo en análisis matemático a dictarse en simultáneo con la asignatura Análisis matemático I, que es otra asignatura con bajo porcentaje de regularización en el primer año.

## RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012

Al observar, en la tabla N° 4.1, la cantidad de postulantes, puede notarse que este número es inferior a 50 hasta el 2008, aumentando en aproximadamente un 80 % en los años posteriores, siendo de casi 100 % el incremento en el año 2011. Con respecto a la relación postulante/ingresante, se observa valores considerados altos en el período 2006 al 2010, en inclusive en al año 2006, se consigna una relación arriba del 100%. Para esbozar una posible explicación de esto, debemos considerar como muy exigente los requisitos para la readmisión de alumnos, lo que impulsó adoptar como práctica, readmitir alumnos con nuevos números de legajos (dando de baja al alumno en el legajo anterior), a los fines de permitir la continuidad de los mismos en la carrera. Esto tiene como consecuencia, estadísticas engañosas en cuanto al desgranamiento e ingreso anual de la carrera. A partir del año 2011, se flexibiliza los requisitos de readmisión a los fines de desterrar estas prácticas distorsivas.

	Año							
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Número de vacantes	-	-	-	-	-	-	-	-
Postulantes	50	34	38	39	74	75	95	77
Ingresantes	24	49	29	34	48	48	54	24
Relación Post/Ingr, en %	48	144	76	87	64	64	57	31
Cantidad total de alumnos	166	205	193	244	179	180	224	184
Egresados	3	2	3	2	7	8	8	-

Tabla N° 4.1.- Cantidad de postulantes, ingresantes, alumnos y graduados de la carrera durante los últimos 8 años. Fuente: Siu Guaraní – FAyA UNSE.

Al considerar la relación ingresantes/postulante del año 2012, se considera que la misma es baja con relación al año anterior. La causa es atribuida, al menos en parte, a las dificultades arriba mencionadas con física, ya que en el análisis del rendimiento académico de los postulantes según el informe del curso de ingreso 2012, se observa un importante porcentaje de deserción en Física en la modalidad adelantado que no retornaron a hacer el curso de ingreso regular, con la consecuente pérdida de ingresantes.

# RESOLUCION C.D.F.A.A. N° **077** /2012

Año	Álgebra y geometría analítica			Análisis Matemático I			Física I			Química General e Inorgánica		
	I	R	(R+P)/I (%)	I	R	(R+P)/I (%)	I	R	(R+P)/I (%)	I	R	(R+P)/I (%)
2000	47	24	51	45	14	31	20	6	30	18	12	67
2001	38	10	26	37	13	35	19	11	58	21	16	76
2002	26	20	77	26	12	46	22	11	50	12	11	92
2003	56	39	70	45	22	49	31	12	39	34	18	53
2004	47	29	62	49	21	43	38	21	55	33	22	67
2005	21	13	62	21	10	48	23	14	61	23	10	43
2006	44	28	64	44	19	43	27	17	63	24	10	42
2007	26	21	81	28	13	46	24	10	42	23	4	17
2008	31	28	90	30	16	53	22	11	50	22	9	41
2009	45	40	89	45	25	56	32	7	22	33	27	82
2010	65	40	62	47	25	53	23	4	17	24	14	58
2011	49	28	57	46	10	22	22	11	50	18	13	72
<b>Promedio</b>			65 %			43 %			45 %			58%

Tabla 4.2.- Rendimiento de ingresantes en Asignaturas de primer año de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Disciplinas: Matemáticas, Física y Química. Fuente: departamento de Alumnos FAyA UNSE  
I= Ingresantes inscriptos; R= Ingresantes que regularizaron

#### 4.2.- Del Desempeño de los Ingresantes en Asignaturas de Primer Año

La Tabla N° 4.2, muestra el desempeño académico de los ingresantes en asignaturas del primer año, cuyos contenidos curriculares tienen estrecha relación con las disciplinas dictadas en el curso de ingreso. Para medir el desempeño se utiliza la relación  $(R+P)/I$  en donde R: representa la cantidad de alumno regulares, P: los alumnos promocionados e I: los inscriptos en el período 2000 al 2011.

En la asignatura álgebra y geometría analítica, puede observarse, que la proporción de ingresantes que obtienen la regularidad, fluctúa entre el 26 al 90 % siendo el promedio histórico del 65%, en período considerado. Sin embargo, a partir del 2002, año en que se comenzó a dictar el curso de ingreso con carácter eliminatorio, ésta relación supera a valor histórico, asumiéndose como positivo la obligatoriedad de aprobar el curso de ingreso.

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

Con respecto a la asignatura Química General e Inorgánica, se observa igual tendencia que la anterior, esto es, la proporción de ingresantes que regulariza varía entre el 17 y el 92 % siendo el promedio histórico del período del 58 % y estando en los últimos 3 años por encima del promedio histórico.

En Análisis Matemático I, en cambio, se observa que la proporción de alumnos ingresantes que logran regularizar, varía del 22 al 56 %, siendo del 43 % el promedio en el período analizado, valor muy bajo en relación con las asignaturas anteriores y que genera un importante desgranamiento ya desde el primer módulo de la carrera.

Situación similar, se observa en Física I donde la proporción de regularización varía entre el 17 y el 63 % con un promedio histórico del 45 %, generando importante desgranamiento en el segundo módulo de la carrera.

**Conclusión:** se puede afirmar que el curso de ingreso, aporta una formación adecuada para afrontar con éxito el cursado de Álgebra y Geometría Analítica y Química General e Inorgánica, no así, para el cursado de Análisis Matemático I y Física I. Se considera como una medida importante para reducir el desgranamiento en primer año, implementar un sistema de tutorías académicas de apoyo a las asignaturas Análisis Matemático I y Física I.

**4.3.- Del Desempeño de los Alumnos en la carrera**

Para analizar el desempeño de los alumnos en las asignaturas de la carrera, se expresa en la Tabla N° 4.3 la relación  $(R+P)/I$  para cada asignatura, en donde R: representa la cantidad de alumno regulares, P: los alumnos promocionados e I: los inscriptos en el período 2000 al 2011.

Se observa, en líneas generales que el desempeño mejora a medida que se avanza en la carrera. Sin embargo, al comparar las asignaturas del primer año se denota los desempeños más bajos en las asignaturas Análisis Matemático I, Física I y Sistema de Representación Gráfica. Las dos primeras asignaturas tienen igual tendencia que lo observada para los alumnos ingresantes. Una de posible acción que mejoraría el desempeño sería cambiar el dictado de Análisis Matemático I al 2° módulo, permitiendo al alumno adquirir mayor madurez en la disciplina. En cuanto a Sistema de Representación Gráfica, al ser anual, el desempeño de los alumnos está influenciado por las otras dos asignaturas. Esto

## RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012

se confirma con lo expresado por el docente en la ficha curricular: “los alumnos abandonan el cursado de la asignatura antes de rendir el primer parcial”.

En las asignaturas del segundo año, se destaca a Estadística como el de menor desempeño por parte de los alumnos que puede deberse, como lo expresa el docente, a falta de madurez de los alumnos. Sería conveniente que la escuela de Alimentos organice talleres con el equipo docente para buscar estrategias para mejorar el desempeño.

En los restantes años de la carrera la única asignatura con bajo desempeño resulta Economía y Gestión Empresarial, atribuible a que la misma no cuenta con un equipo cátedra permanente, sino que depende de la afectación de docentes que van rotando. Es conveniente dotar a la cátedra de docentes que se desempeñen en forma permanente.

Año de carrera	Módulo	Asignaturas	(R+P)/I (%)
1	1°	ALGEBRA Y GEOMETRÍA ANALÍTICA	62
		ANÁLISIS MATEMÁTICO I	46
		SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN GRÁFICA	-
	2°	FÍSICA I	51
		QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	58
		SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN GRÁFICA	52
2	3°	INFORMÁTICA	-
		QUÍMICA ORGÁNICA	76
		ESTADÍSTICA	51
	4°	FÍSICA II	62
		QUÍMICA ANALÍTICA	72
		QUÍMICA BIOLÓGICA	68
3	5°	ANÁLISIS MATEMÁTICO II	86
		CÁLCULO NUMÉRICO	93
		TERMODINÁMICA	94
	6°	MICROBIOLOGÍA GENERAL	76
		FISICOQUÍMICA	76
		FENÓMENOS DE TRANSPORTE	64
4	7°	RESISTENCIA DE MATERIALES Y MECÁNICA	94
		OPERACIONES UNITARIAS I	84
		ECONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL	52
	8°	OPERACIONES UNITARIAS II	70
		OPERACIONES UNITARIAS III	68
		CONTROL DE PROCESOS	92
5	9°	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	75
		TECNOLOGÍA DE LOS SERVICIOS AUXILIARES	86
		BIOTECNOLOGÍA	89
	10°	ANÁLISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS	80
		HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	97
		FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	79
		OPTATIVAS	-

Tabla N°4. 3.- Desempeño de los alumnos en las asignaturas de la carrera de Ingeniería de

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

---

Alimentos período 2000 - 2011

**4.4.- De la cantidad de egresados**

Con respecto a los egresados se observa que en los primeros años del período considerado (2005-2008) el número de graduados de la carrera es de 2 a 3 por año (ver tabla N° 4.1). Pero a partir del año 2009 este número se incremento notablemente pasando a ser de 7 a 8 egresados por año. La causa podría atribuirse a cambios en el equipo docente de la asignatura Formulación y Evaluación de Proyectos, encargado de orientar y supervisar a los alumnos en la elaboración del proyecto final. En este sentido se espera que en lo sucesivo el número de titulados por año se mantenga o aumente, ya que recientemente (año 2011) se reforzó esta cátedra con la incorporación de 1 JTP y un Ayudante de 1° Categoría ambos con dedicaciones Semi Exclusivas.

**4.5.- De la duración real de la carrera**

En oportunidad de la primera acreditación se informó que la duración promedio de la carrera era de poco más de 7 años, aunque tomado sobre la base de solo 4 egresados del Plan de Estudios 98. En la actualidad la duración real de la carrera oscila entre los 6 y 9 años con un promedio de duración de aproximadamente 8 años, pero calculado en base a 26 egresados, lo que lo hace más representativo.

Las razones por las que es superior a los 5 años previstos en el actual plan de estudios son múltiples. Entre ellas podemos mencionar: a) Plan de Estudios muy exigente que requiere que el alumno apruebe todas las asignaturas del módulo N(ene) para poder cursar las del módulo N+2, donde N es el número de módulo de la carrera; b) alumnos que se incorporan al sistema laboral postergando la culminación de la carrera; c) demora en la presentación del Informe Técnico de la Práctica Profesional Supervisada, y d) demora en la etapa de elaboración del Trabajo Final, que al ser un requisito de la asignatura Formulación y Evaluación de Proyectos, su dirección está limitada al equipo docente de la misma.

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

**Para disminuir la duración real de la carrera, sería conveniente que el trabajo final de integración de la misma no dependa de una asignatura y/o que sea mayor el número de docentes que intervengan como asesores del trabajo final de graduación.**

**4.6.- De la Bibliografía**

La Facultad de Agronomía y Agroindustrias comparte con las otras 3 Facultades de la UNSE, las instalaciones y servicios de la Biblioteca Central la que dispone en la actualidad con una superficie de 117 m<sup>2</sup> y 120 puestos de lectura para alumnos y 29 m<sup>2</sup> y 30 puestos para profesores, disponiendo de 17.000 volúmenes de libros y 6 computadoras para consulta de catálogo, biblioteca virtual e Internet.

Además la Unidad Académica dispone de una biblioteca ubicada en la sede del Zanjón con 60 puestos de lectura, 6 computadoras y 650 Volúmenes de libros; otra biblioteca administrada por el Centro de Estudiantes de la Facultad con 40 puestos de lectura, 3 computadoras y 60 volúmenes de libros aportados por la Biblioteca Central y el centro de estudiantes y finalmente, una tercera biblioteca ubicada en la sede de Planta Piloto de uso exclusivo para la carrera de Ingeniería en alimentos, la cual dispone de 30 puestos de lectura, 300 volúmenes de libros y 8 computadoras. La biblioteca de Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, se encuentra en ampliación con fondos del proyecto Prietec, mediante lo cual se dispondrá en el corto plazo de 60 puestos nuevos de lectura.

Cabe destacar que en la Biblioteca Central de la Universidad se encuentra en ejecución un proyecto de remodelación y actualización mediante el cual se contará en breve, de espacios WI-FI para alumnos y profesores, sector de multimedia (video, PPT, flash, etc.), espacios de consulta a la biblioteca virtual nacional, consulta a Intranet de textos completo, sala de usos múltiples totalmente climatizada, con tecnología de video conferencia, espacios para talleres, y/o reuniones académicas.

La Biblioteca Central dispondrá de equipamiento actualizado entre lo que se cuenta:

- Servidor de Internet, Disponibilidad 24 hs
- Servidor de Intranet, Disponibilidad 24 hs
- Servidor de Procesos internos. Disponibilidad 24 hs

En toda la UNSE, esto es, laboratorios, gabinetes, oficinas, etc. que tengan conexión IP y estén registradas bajo el dominio “.unse.edu.ar” se podrán realizar consultas a

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

catalogo y/o bases de datos de a través de la Intranet <http://libnet.unse.edu.ar> o de la red interna en el horario de 7 a 24 hs. Se dispondrá de un servicio de referencia en el lugar, ubicado en la sala de profesores y, el servicio de **Referencia on line**, a través de correo electrónico: [consulta@unse.edu.ar](mailto:consulta@unse.edu.ar).

Un problema detectado en este rubro es la insuficiente bibliografía específica para el trayecto final de la carrera, causado por: \* por escasa solicitud de los docentes en este tipo de bibliografía; \* lentitud en el circuito administrativo de los libros que ocasiona demoras en el inventariado y su disposición en las salas de lectura; \* información desactualizada acerca del acervo bibliográfico real en cada una de las bibliotecas de la unidad académica.

Otro problema detectado es que la biblioteca de planta piloto tiene horario de atención reducido por falta de personal.

Asimismo, la Red de Biblioteca Virtual existente no funciona adecuadamente debido a un servidor de internet con tecnología obsoleta y a deficiencias de la plataforma virtual. En este sentido se espera que la ejecución del proyecto de actualización y remodelación de la Biblioteca Central resuelva este problema.

**4.7.- De los alumnos investigadores**

La Unidad Académica cuenta con tres institutos de investigación INDEAS; ICyTA e ICQ. La cantidad de proyectos de investigación desarrollados en estos institutos y que cuentan con integrantes alumnos es de 31 en el año 2010 y de 29 en el año 2011 siendo la cantidad de alumnos investigadores involucrados de 94 en el año 2010 y de 101 en el año 2011.

Todos los proyectos de investigación del ICyTA tienen directa relación con los contenidos disciplinares de la carrera de Ingeniería de Alimentos al igual que algunos de los proyectos del ICQ, por lo cual, los alumnos incorporados a estos proyectos son todos estudiantes de esta carrera. De manera que la cantidad de alumnos investigadores específicamente de la carrera de ingeniería de alimentos es de 32 en el 2010 y de 39 en el 2011 distribuidos en 11 y 12 proyectos respectivamente.

En la tabla N° 4.4, se puede observar la cantidad de estudiantes de Ingeniería en Alimentos por cada proyecto de investigación en los años 2010 y 2011.

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

Estas cantidades representan una importante mejora con respecto al período de autoevaluación anterior.

**No existe déficit en esta área**

Instituto	Proyecto	Año	N° alumnos
I C Y T A	QUESOS CAPRINOS ARTESANALES. CONTRIBUCION DE....	2011	3
		2010	3
	DISEÑO DE CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS ...	2011	2
		2010	2
	TECNOLOGIA Y FISILOGIA POSTCOSECHA DE VEGETALES ...	2011	5
		2010	4
	CARACTERIZACIÓN FÍSICO- QUÍMICA DEL POLEN...	2011	1
	DESARROLLO DE GALLETITAS FORTICADAS Y ADICIONADAS	2011	3
		2010	3
	ELABORACIÓN DE QUESO CON LECHE DE CABRA DE LA CUENCA	2011	2
		2010	2
	FERMENTACION DE SALAMES CON BACTERIAS LÁCTICAS	2011	7
		2010	5
	PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE DE SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN	2011	2
2010		2	
EVALUACIÓN DE SECADEROS POR ASPERSIÓN	2011	7	
	2010	6	
ALTERNATIVAS DE PROCESAMIENTO MINIMO DE ANCO	2011	1	
	2010	1	
I C Q	PROPIEDADES FISICOQUIMICAS DE POLISACARIDOS DE	2011	5
		2010	3
	PROPIEDADES REOLÓGICAS DE SISTEMAS ALIMENTARIOS	2011	1
		2010	1

Tabla 4.4. Cantidad de alumnos investigadores por proyectos, período 2010 – 2011.

#### 4.8.- De los alumnos becados

La UNSE posee un régimen de becas estudiantiles y participa del Programa Nacional de Becas Bicentenario administradas por la Secretaría de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil.

El régimen de becas estudiantiles de la universidad aprobado por Resoluciones HCS N°235/2006 y 249/2008, tiene por objetivo facilitar la prosecución de los estudios universitarios a aquellos alumnos de la UNSE que carezcan de recursos económicos suficientes y demuestren rendimiento académico. Incluye los siguientes tipos de becas de

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

ayuda económica: Beca completa; Media beca; Beca alojamiento; Beca al mérito intelectual; Bono completo comedor universitario y Medio bono comedor universitario.

El Programa Nacional de Becas Bicentenario fue creado por Resolución ministerial N° 742/10, con el propósito de implementar un sistema que incremente el ingreso de estudiantes, asegure la permanencia y facilite la finalización de carreras de grado consideradas estratégicas para el desarrollo productivo y tecnológico del país. El proceso de selección se basa en la ponderación de indicadores del rendimiento académico y de condiciones socioeconómicas de los postulantes, generándose un ranking nacional de acuerdo al puntaje obtenido. Todas las carreras de esta Facultad se consideran prioritarias.

La cantidad de estudiantes de la Facultad que reciben Becas de la UNSE son 109 entre beca completa, media beca, beca alojamiento y becas comedor; mientras que los que reciben Becas Bicentenario son 150 entre ingresantes, renovantes y ampliatoria. Por su parte, los estudiantes de Ingeniería en Alimentos que reciben Beca Bicentenario son 30 en el año 2012, es decir el 20 % de los beneficiarios de este tipo de beca en la Facultad.

Además de la becas de ayuda económica la UNSE ofrece becas para la iniciación a la investigación a estudiantes avanzados de las carreras que se dictan en la institución.

En este sentido, la UNSE dispone del Programa de Formación de Recursos Humanos, Res HCS N° 1579 /05 (anexo V), administrado por la Secretaría de Ciencia y Técnica mediante el cual otorga becas a Estudiantes Avanzados. Las mismas están orientadas a posibilitar: a) El entrenamiento del becario en el campo científico y tecnológico y b) La participación en tareas de investigación en proyectos institucionalizados por CICYT-UNSE.

Además la institución a través de la Secretaría de Ciencia y Técnica participa del “Plan de Fortalecimiento de la Investigación Científica, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación en las Universidades Nacionales” mediante el cual el Consejo Interuniversitario Nacional (CIN) financia Becas de Estímulo a las Vocaciones Científicas para estudiantes avanzados universitarios de grado que deseen iniciar su formación en investigación en el marco de proyectos de investigación acreditados, que se desarrollen en el ámbito de las universidades públicas y cuenten con financiamiento, en disciplinas Científicas, Humanísticas, Tecnológicas o Artísticas (Ac. Pl. N° 809/12).

## RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012

La adjudicación de ambas becas se efectúa de acuerdo al orden de mérito que resulte de la evaluación de: los antecedentes del postulante, el plan y lugar de trabajo y los antecedentes del director y codirector.

Con respecto a estas becas de investigación, el número de becarios del programa CIN en la UNSE en el período octubre 2011 a septiembre 2012 es de 21, perteneciendo 4 de ello a la FAyA, de éstos 3 alumnos pertenecen a la carrera de Ingeniería de Alimentos.

En este momento se encuentra ya designados 27 becarios del programa CIN para el período octubre 2012 a septiembre 2013, de los cuales 7 corresponde a esta Unidad Académica y 3 a la carrera de Ingeniería de Alimentos.

En cuanto a las becas de formación de recursos humanos en el año 2011 eran 5 los becarios de la FAyA, siendo 2 perteneciente a la Carrera de Ingeniería de Alimentos.

### **No existe déficit en esta área**

#### 4.9.- De la Práctica Profesional Supervisada (PPS)

La Práctica Profesional Supervisada (PPS) reglamentada por Resol. CDFAyA N° 119/2010, en el marco de la Res. HCS N° 50/2010, incluye prácticas formativas que se formalizan mediante residencias programadas u otros tipos de acciones supervisadas relacionadas con la propuesta curricular de la carrera, en industrias, sectores de la producción y/o servicios o en proyectos concretos desarrollados por la institución para estos sectores o en cooperación con los mismos, siendo su realización de carácter obligatorio para los estudiantes.

En el período 01/01/2009 al 31/12/2011 se realizaron 29 PPS.

Alumno	Aut. (Res. N°)	Pasantía		Aprob. (Res.N°)	Tutor
		Fecha	Lugar		
Hernán Chifarelli	049/09	02/02 al 02/04/09	La Nueva Frontera S.A. (LACTIBAND)	498/09	Dra. Eve Liz Coronel Ing. Héctor Neme
Diego Gutiérrez	234/09	26/05 al 26/07/09	PRODUNOA S.A.	398/09	Dra. Silvia Rodríguez Ing. Raúl Gerez
Leguizamón Carate, Jorge N	309/09	Julio – agosto/09	SIMON Hnos. S.A.	652/09	Ing. Andrés Lema Ing. Raúl Gerez
Capuzzelo, Paola Carolina	641/09	02/01 al 09/02/10	Empresa GAMBA S.R.L.	305/10	Ing. María M. Paz Ing. Karina Suárez
Lescano, Natalia	651/09	04/01 al 19/02/10	Empresa SIMON Hnos. S.A.	150/10	Ing. Myriam Villarreal Sra. Mariana Cristina Bianchi
Bravo Marcos David	---	Octubre- Noviembre/10	Firma Los Heladeros SRL y/o Helados Kay	020/10	Sr. José Eduardo Mudzio Ing. Karina Suárez

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

Mukdsi, Alexia	137/2010	12/04 al 12/06/10	Empresa ABS S.A.	511/10	Ing. Luis H. García Ing. Carlos A. Muñoz
Rojas Tracci, María Elisa Titulo firmado 18/10/10	138/2010	12/04 al 12/06/10	Empresa SIMON Hnos.	308/10	Dra. Eve Liz Coronel Srta. Mariana Cristina Bianchi
Abutti, Mariángeles	259/2010	18/05 al 18/07/10	Empresa NUTRISANTIAGO S.A.	718/10	Ing. Sandra Luz Martínez Lic. María Eugenia Coronel
Roldán, Néstor Germán	366/2010	07/07 al 07/09/10	Empresa NUTRISANTIAGO S.A.	719/10	Ing. Luis Humberto García Lic. María Eugenia Coronel
Abraham. Mariela Emilse	405/2010	09/08 al 08/10/10	Empresa SIMON Hnos.	851/10	Ing. Andrés Lema Sr. Jorge Nelson Carate
Argibay, Angelina	510/2010	23/08 al 24/09/10	Empresa Frigorífica Forres – Beltrán S.A.	803/10	Ing. María M. Paz Lic. en Tecnología de los Alimentos Guido Benseñor
Molina, Martín Juan	754/2010	03/12/10 al 03/02/11	Empresa LACTIBAND S.A.	226/2012	Ing. Soledad López Alzogaray Ing. Héctor Neme
Marcellino, Lucía D.	827/2010	07/12/10 al 07/03/11	Productora Santiagueña del Río Dulce S.A.	069/2012	Ing. Sandra Magalí Juárez Ing. Norma Roxana Nediani
Alcaide Pacheco, Germán	827/2010	07/12/10 al 07/03/11	Productora Santiagueña del Río Dulce S.A.	659/2011	Ing. Sandra Magalí Juárez Ing. Norma Roxana Nediani
Torres, Ana María	827/2010	07/12/10 al 07/03/11	Productora Santiagueña del Río Dulce S.A.		Ing. Sandra Magalí Juárez Ing. Norma Roxana Nediani
Sigotto, Yanina Soledad	828/2010	04/01/11 al 04/03/11	Firma Miguel Antonio Galván – Helados Gamba	366/2011	Ing. Myriam Villarreal Ing. Karina G. Suárez
Pereyra Oñate, Liz Angelina	829/2010	04/01/11 al 04/03/11	Firma Miguel Antonio Galván – Helados Gamba	362/2011	Ing. Myriam Villarreal Ing. Karina G. Suárez
Villavicencio, Carla Silvina	859/2010	03/01/11 al 03/03/11	Empresa Frigorífica Forres – Beltrán S.A.	365/2011	Ing. Luis García Lic. en Tecnología de los Alimentos Guido Benseñor
Tejera, Lucrecia Valeria	859/2010	07/02/11 al 07/04/11	Empresa Frigorífica Forres – Beltrán S.A.	364/2011	Ing. Luis García Lic. en Tecnología de los Alimentos Guido Benseñor
Mansilla, Fabián Hipólito	860/2010	03/01/11 al 03/03/11	Empresa Frigorífica Forres – Beltrán S.A.	360/2011	Ing. María M. Paz Lic. en Tecnología de los Alimentos Guido Benseñor
Pinto, Yuliette Jorgelina	081/2011	10/03/11 al 10/05/11	Empresa Frigorífica Forres – Beltrán S.A.	361/2011	Ing. María M. Paz Lic. en Tecnología de los Alimentos Guido Benseñor
Cisneros, Juan Manuel	089/2011	22/03/11 al 22/03/11	Firma Orígenes SRL	363/2011	Ing. Andrés Lema Lic. Pablo S. Rico
Ayunta, Carolina Anabel	-----	Febrero a Abril de 2011	Empresa PRODUNOA S. A.	240/2011	IIAA María M. Paz Ing. Santiago Corvalán

## RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012

Medina, Daniela Magali	281/2011	24/05/11 al 11/07/11	Empresa NUTRISANTIAGO S.A.	490/2011	Ing. Sandra Martínez Lic. Eugenia Coroenl
Pereyra, María Silvia	304/2011	13/06/11 al 13/08/11	Empresa ABS S.A.	489/2011	Ing. Sandra Martínez Sr. Carlos Alberto Muñoz
Delgado Angela Isabel	346/2011	15/06/11 al 30/07/11	Firma Ramon Tuma S.A. (Frutícola Zenta)	658/2011	Ing. Mag. Miriam Villarreal Sr. Hñector Eduardo Galleguillo
Muse, Sebastián Maximiliano	385/2011	07/07/11 al 07/09/11	Molinera del Estero S.A.		Ing. Héctor Salto Sr. Fabian Ariel Puyol
Ojeda Ivana	488/2011	Septiembre/11	Fábrica de Pastas Frescas Don Luís		Dra. Silvia Rodríguez Sr. Luís Cejas

### 4.10.- Del sistema de tutorías

Se reconoce como problemática de los primeros años de la carrera, un desconocimiento de las reglamentaciones vigentes por parte de los alumnos, lo que se traduce en incumplimiento de fechas para el registro de inscripciones, como así también, en el cursado de asignaturas y exámenes finales afectando el avance curricular del alumno. Hay que mencionar que tal desconocimiento muchas veces no permite el acceso del alumnado a los beneficios de las becas.

Se considera, que el sistema de tutorías tenga como objetivo informar adecuadamente al alumno, en sus primeros años, mediante los medios de difusión que la Facultad cuenta para tal fin, esto es, correo electrónico, charlas informativas, talleres, redes sociales, cartelerías, etc.

Asimismo, dicho sistema debe ser capaz de detectar las principales causas de desgranamiento y detención en la carrera, mediante un estrecho contacto con el alumnado.

### 4.10.- De los graduados

Se creó el área de graduados, por Resolución FAyA N° 094/2010, designando además un Director. El área favorece el encuentro de la demanda con la oferta laboral y el conocimiento de las oportunidades de capacitación continua. Así también, tiene como objetivo primordial, realizar un seguimiento del graduado, conocer su perfil socio-económico, recabar información sobre su inserción laboral y conocer su opinión sobre la pertinencia de la formación recibida por la Unidad Académica. Para ello cuenta con **SIU-Kolla** que es una herramienta que permite realizar encuestas on line a graduados. Si bien,

## **RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 077 /2012**

actualmente no está implementado el sistema en la unidad académica, surge la necesidad de adecuar infraestructura y equipamiento, en el área de egresados FAYA, a los fines de ser beneficiario de las prestaciones que brinda el sistema.

Con relación, a los cursos de actualización para graduados que lleva adelante la Facultad a través del área, se destacan los siguientes:

- Estrategias de Marketing Personal. Abril del 2010 a través de la Empresa Manpower Professional.
- Curso Taller “Coaching en Oratoria y Acting Corporativo”. Junio 2011, capacitador profesor Fabián Ávalos.
- Jornada Técnica de Capacitación en Planta-instalaciones de vapor. Julio 2011, empresa Spirax-Sarco SA.
- Bases para el uso eficiente de herramientas de diseño-empleo del Auto CAD. Octubre del 2011, capacitador Ing. José F. Pece Azar.

### **Valoración de la Dimensión Alumnos y Graduados**

Esta comisión considera que en ésta dimensión se cumple con los estándares de calidad para la Carrera de Ingeniería en Alimentos. Sin embargo existen aspectos que deben ser abordados para mantener la calidad la calidad de la misma, éstas se consignan a continuación.

### **Propuesta de Mejora**

- Realizar acciones para disminuir el desgranamiento, fundamentalmente en el primer año.
- Establecer estrategias para disminuir la duración real de la carrera.
- Redefinir el sistema de tutorías y buscar fuentes permanentes para su financiamiento.
- Intervenir en la mejora de la comunicación oral y escrita de los alumnos ingresantes.
- Programar en forma sistemática planes anuales de perfeccionamiento de graduados.