



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO III - Criterios de Intensidad de la Formación Práctica - Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Lic. en Tecnología de los Alimentos

ANEXO III

CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA PARA LA CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Distribución y carga horaria mínima asignada a la Formación práctica (horas reloj)	
Bloque de fundamentos	300
Bloque de formación profesional	750
Horas según decisión de cada institución	300
Total de horas de formación práctica	1350

La formación común, tanto en relación con el bloque de fundamentos como con el bloque de formación profesional incluirá un adecuado balance entre formación teórica y práctica, con especial énfasis en la comprensión y resolución de problemas propios de la ciencia y/o tecnología de los alimentos con posibilidades de aplicación directa a través de trabajos de campo a diferente escala, laboratorios o sistemas de simulación, entre otros posibles.

Dentro de las horas de práctica del bloque de formación profesional técnica, **al menos 150 horas** estarán destinadas a una

actividad de integración y sistematización de los conocimientos adquiridos y las capacidades desarrolladas por los y las estudiantes a lo largo de la carrera, contribuyendo a la transición entre la fase formativa y la inserción laboral.

Dentro de las horas establecidas según decisión institucional, la intensidad de la formación práctica podrá incluir propuestas de formación que vinculen la práctica con el saber teórico en la formulación de proyectos de trabajo que atiendan al contexto local, regional, nacional y/o global, así como oportunidades de inserción en ambientes de producción, laborales o proyectos de investigación.

La formación práctica de los Licenciados puede incluir actividades de resolución de problemas reales o hipotéticos y/o la producción de material escrito, el desarrollo de trabajo experimental de laboratorio, taller y/o campo, la generación de informes técnicos/legales, la evaluación y supervisión de actividades experimentales y de campo, entre otras.

Las actividades prácticas se desarrollarán de acuerdo a los siguientes criterios:

- Las actividades de formación práctica deberán ser planificadas y realizadas bajo la supervisión docente, en forma congruente con los propósitos generales del currículo y el perfil del Licenciado que se desea formar y en correspondencia con el ejercicio profesional según los alcances de su titulación.
- En los trabajos de laboratorio y otros tipos de práctica, se debe promover el desarrollo de habilidades y destrezas que permitan hacer observaciones y determinaciones de los fenómenos físicos, químicos y biológicos, utilizando el método adecuado para seleccionar la información relevante y analizarla críticamente.
- En todas las actividades de formación práctica se deberá asegurar el cumplimiento de los principios éticos de la profesión.
- Toda experiencia de aprendizaje práctica deberá ser evaluada de acuerdo a las modalidades vigentes en la Universidad.