

# **REGLAMENTO DEL PLAN DE ESTUDIOS TECNICO OPERADOR DE ALIMENTOS**

---

## **Capítulo I. Del título de Técnico Operador de Alimentos**

**Artículo 1\_** Se otorgará el Título de Técnico Operador de Alimentos a los estudiantes que completen los requisitos curriculares previstos en el Plan de Estudios correspondientes a la Tecnicatura.

**Artículo 2\_** El plan de estudios tiene una duración de dos (2) años distribuidos en cuatro (4) semestres, con un total de 160 créditos mínimos. Está conformado por las Unidades Curriculares: cursos: obligatorios, optativos y electivos; talleres y la práctica de campo. El año lectivo tendrá tres (3) períodos de exámenes (julio-diciembre-febrero), de dos semanas cada uno de ellos

## **Capítulo II. De las inscripciones**

**Artículo 3\_** Para ingresar a la Carrera de Técnico Operador de Alimentos se exigirá haber aprobado los Bachilleratos de Educación Secundaria o de Educación Técnica Profesional (CETP)

**Artículo 4\_** Corresponde a la Comisión Directiva fijar la fecha de iniciación de las Unidades Curriculares, así como los períodos de examen y recesos.

## **Capítulo III. DE LOS CURSOS Y TALLERES**

**Artículo 5\_** Para aprobar los programas de los cursos y talleres se requiere haber cumplido con todas las exigencias establecidas.

**Artículo 6\_** Se controlará la asistencia a las actividades prácticas de los cursos y a los talleres. Las faltas no podrán superar el 20% en ambos casos, sean éstas justificadas o no justificadas.

**Artículo 7\_** Las faltas podrán ser justificadas o no justificadas. Se considera falta justificada aquella certificada por la Oficina Universitaria de la Salud (DUS) o por resolución expresa de la Comisión Directiva.

**Artículo 8\_** Las faltas justificadas se consideran media falta. Las faltas no justificadas corresponden a una falta.

**Artículo 9\_** Para la evaluación se utilizará la siguiente escala de calificaciones: aplazado (0), regular (3), regular bueno (4), bueno regular (5), bueno (6), bueno muy bueno (7), muy bueno bueno (8), muy bueno (9), muy bueno sobresaliente (10), sobresaliente muy bueno (11), sobresaliente (12).

**Artículo 10\_** Los cursos se aprobarán mediante dos (2) modalidades: curso con exoneración y curso con rendición de examen.

- a) para los cursos con exoneración se deberá alcanzar durante el curso una calificación mínima de bueno (6) para aprobarlo. Los estudiantes que no hayan alcanzado dicha calificación deberán rendir examen.
- b) En los cursos con modalidad de examen, los estudiantes están habilitados para rendirlos cuando durante su transcurso alcancen la calificación mínima de bueno (6).
- c) En las dos modalidades los docentes informarán al principio de los cursos cuáles actividades prácticas serán de carácter obligatorio para obtener la exoneración o para rendir el examen.

**DISPOSICION COMPLEMENTARIA** – Resolución de Comisión Directiva de Escuela de Nutrición – 8 abril 2019:

“El estudiante que tiene un curso aprobado y está habilitado para rendir el exámen correspondiente, puede optar por volver a cursarlo. En dicho caso, deberá inscribirse nuevamente en el período correspondiente, y la nota de aprobación que tenía quedará inválida en la escolaridad, por lo que queda inhabilitado para rendir el exámen reglamentado, hasta volver a aprobar el curso.”

**Artículo 11\_** Los talleres se aprobarán mediante evaluación continua, la que comprende la participación activa y la rendición de trabajos y/o pruebas. Para alcanzar la aprobación se debe lograr la calificación mínima de bueno (6).

**Artículo 12\_** Los estudiantes que no hayan alcanzado el nivel de aprobación exigido en los talleres, tendrán que realizar una compensación. Dicha compensación será definida por los docentes responsables del taller que corresponda.

## **Capítulo IV. DE LOS EXÁMENES**

**Artículo 13\_** Los estudiantes que están habilitados a inscribirse para los exámenes podrán registrar su inscripción hasta 48 horas hábiles previas al mismo, en Sección Bedelía.

**Artículo 14\_** En los exámenes se exigirá los conocimientos comprendidos en la totalidad del programa de cada curso que realizó el estudiante.

**Artículo 15\_** Los exámenes consistirán, en pruebas escritas, orales y/o prácticas, cuya forma determinará cada tribunal. Para alcanzar la aprobación se deberá tener una calificación mínima de regular (3).

**Artículo 16\_** La mesa examinadora en los exámenes, realizará dos (2) llamados. Los estudiantes que no se presenten al segundo llamado serán considerados ausentes.

El segundo llamado se realizará una vez finalizado el primer llamado.

**Artículo 17\_** El acta de examen, incluyendo la calificación final, será firmada por todos los docentes que integran el tribunal y deberá ser entregada en Sección Bedelía dentro de los plazos que determine la Comisión Directiva. Luego del control por Bedelía de los aspectos formales del acta, se exhibirá en cartelera una copia de la misma. Una vez publicada en cartelera, los estudiantes tendrán derecho a analizar con el docente las pruebas corregidas. La muestra de exámenes deberá realizarse en un plazo no mayor de 15 días contados a partir de la publicación. Cumplida ésta etapa, los resultados de los exámenes serán inapelables

**Artículo 18\_** Si durante el transcurso de la prueba el Tribunal Examinador comprueba faltas por parte del estudiante (consulta material no autorizado por la Mesa, consulta entre estudiantes o con terceras personas, dentro o fuera del ámbito donde se desarrolla la prueba, conducta manifiesta), el docente deberá retirar la prueba al estudiante, con el correspondiente aplazamiento. El estudiante deberá entregar la prueba, retirarse del local, y los examinadores labrarán acta, la que suscribirán conjuntamente con el estudiante. El Presidente del Tribunal dará cuenta de lo sucedido al Director de la Escuela, el cual, en forma circunstanciada y cumpliendo en forma previa con los principios del debido procedimiento administrativo, elevará los antecedentes a la Comisión Directiva para que adopte las sanciones que puedan corresponder.

Se procederá de manera análoga cuando se comprueben faltas en trabajos domiciliarios o similares (transcripción textual sin indicación de la fuente). En estos casos, la reproducción total o parcial de textos, soluciones de ejercicios o cualquier otro material extraído de internet o de otras fuentes cualesquiera, sin indicación de origen, se considerará copia o plagio.

**DISPOSICION COMPLEMENTARIA** – Resolución de Comisión Directiva de Escuela de Nutrición – 2 de agosto de 2015:

"Aprobar un período especial de exámenes en el mes de agosto de cada año para los estudiantes del segundo año de la Carrera que tengan asignaturas pendientes del primer y segundo año que le impiden ingresar a la práctica final de campo."

## **CAPITULO V.- DE LAS PREVIATURAS.**

**Artículo 19\_** Para realizar las Unidades Curriculares previstas (art. 20), el estudiante tiene como único requisito, el haber cursado previamente las Unidades señaladas, aún cuando las mismas no estén aprobadas.

### **Artículo 20\_ Previaturas Primer año**

Unidad Curricular	Haber cursado
Alimentación en Servicios de Restauración Colectiva para sanos y en situación de enfermedad	Nutrición humana y estado nutricional. Calidad alimentaria. Correquisito
Gestión del Operador de Alimentos en Los diferentes contextos de acción - I	Nutrición humana y estado nutricional Calidad alimentaria
Microbiología en la naturaleza y los alimentos	Calidad alimentaria

### **Artículo 21\_ Previaturas Segundo año**

Unidad Curricular	Haber cursado
Servicio de comidas para colectividades sanas	Alimentación en Servicios de Restauración Colectiva para sanos y en situación de enfermedad  Gestión del Operador de Alimentos en los diferentes contextos de acción. - I y II  Conducta alimentaria
Servicio de comidas en instituciones de Asistencia médica.	Gestión del Operador de Alimentos en los diferentes contextos de acción. - I y II
Atención en Hotelería y Restaurantes	Gestión del Operador de Alimentos en los diferentes contextos de acción. - I y II  Conducta alimentaria
Marketing en la oferta de productos	Gestión del Operador de Alimentos en los diferentes contextos de acción. - I
Taller de atención al usuario	Dimensión Psicosocial de la salud

	Conducta alimentaria Gestión del Operador de Alimentos en los diferentes contextos de acción. - I y II
Taller de Herramientas para la inserción laboral	-----
Gestión del operador de alimentos en los diferentes contextos de acción II	Gestión del operador de alimentos en los diferentes contextos de acción I

## **CAPITULO VI.- DE LA PRÁCTICA DE CAMPO Y DEL INFORME FINAL**

**Artículo 22\_** El estudiante para realizar la práctica de campo deberá haber aprobado todos los cursos y talleres del Plan de Estudios.

**Artículo 23\_** La práctica de campo tendrá una duración de un cuatrimestre, incluyendo la elaboración del informe final. Se realizará en una institución de asistencia médica, o de colectividad sana social o comercial, o de industria de alimentos. Deberá ser supervisada por docentes de la Carrera en coordinación con la institución correspondiente.

**Artículo 24\_** Para la práctica de campo las inasistencias no deberán superar el 10% de las faltas totales. Si se supera ese porcentaje, el estudiante deberá recursarla.

**Artículo 25\_** La práctica de campo se aprobará mediante la evaluación continua y la presentación de un informe final, debiéndose alcanzar en ambos casos, la calificación mínima de bueno (6).

**Artículo 26\_** La evaluación continua corresponderá al 60% de la evaluación total y el informe final al 40% de la misma. De no alcanzarse el nivel de aprobación en la evaluación continua y/o en el informe final de bueno (6), pero haber llegado en cada una de las instancias a un mínimo de regular (3), el estudiante deberá realizar un trabajo complementario, el que será definido por los docentes responsables. De no alcanzarse el mínimo exigido (3) en cualquiera de las dos instancias, el estudiante deberá realizar nuevamente la práctica de campo y el informe final.