

REGLAMENTO DEL PLAN DE ESTUDIOS TÉCNICO 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 correspondiente 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 Unidades Curriculares que adoptan distintas modalidades: a) cursos (obligatorios, optativos y electivos); b) talleres y c) la práctica de campo. El año lectivo tendrá tres (3) períodos de exámenes (julio-diciembre-febrero).

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 estas justificadas o no justificadas.

Artículo 7_ Las faltas podrán ser justificadas o no justificadas. Se considera falta justificada aquella certificada por medio del prestador de salud, considerando los ítems que solicita Bedelía de Nutrición o Sede Tacuarembó, presentados ante esta en los plazos definidos.

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 conceptual de calificaciones¹:

Categorías de aprobación	EXCELENTE	El rendimiento demuestra conocimientos profundos y altas capacidades.
	MUY BUENO	El rendimiento da cuenta de un aprendizaje sólido con varios aspectos destacados.
	BUENO	El rendimiento demuestra un aprendizaje adecuado a los objetivos generales de formación con aspectos que superan el mínimo de suficiencia.
	ACEPTABLE	El rendimiento alcanza el criterio mínimo de suficiencia.
Categorías de reprobación	INSUFICIENTE	El rendimiento no alcanza el criterio mínimo de suficiencia y se requiere profundizar aprendizajes sustantivos.
	MUY INSUFICIENTE	El rendimiento es muy bajo o nulo.

Artículo 10_ Los cursos y talleres se aprobarán mediante tres (3) modalidades: con examen obligatorio, por curso o taller sin examen o con exoneración total.

- a) Para aprobar los cursos con exoneración se deberá alcanzar una calificación mínima de ACEPTABLE. 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 ACEPTABLE.
- c) Los talleres se aprobarán mediante evaluación continua, lo que comprende la participación activa y la realización de trabajos y/o pruebas. Para alcanzar la aprobación se debe lograr la calificación mínima de ACEPTABLE.

1

Udelar, CDC. Res. 7 del 5 de marzo de 2024 (Exp. Nro. 004020-000042-24)

d) En las tres modalidades precedentes los docentes informarán al principio de los cursos cuáles actividades prácticas serán de carácter obligatorio para obtener la aprobación de taller, exoneración o para rendir el examen.

DISPOSICIÓN 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 examen 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 examen reglamentado, hasta volver a aprobar el curso.”

Capítulo IV.- De los exámenes

Artículo 11_ 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 12_ En los exámenes se exigirá los conocimientos comprendidos en la totalidad del programa de cada unidad curricular que cursó el estudiante.

Artículo 13_ Los exámenes consistirán en pruebas escritas, orales y/o prácticas, cuya forma determinará cada tribunal. Para alcanzar la aprobación se deberá alcanzar una calificación mínima de ACEPTABLE.

Artículo 14_ La mesa examinadora de 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 15_ 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 anali-

zar 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 16_ 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.

DISPOSICIÓN 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."

Capítulo V.- De las previaturas

Artículo 17_ 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 18_ Previaturas Primer año

Unidad Curricular	Haber cursado
Alimentación en colectividades sanas y enfermas	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 19_ Previaturas Segundo año

Unidad Curricular	Haber cursado
Servicio de comidas para colectividades sanas	Alimentación en colectividades sanas y enfermas 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

Capítulo VI.- De la práctica de campo y del informe final

Artículo 20_ El estudiante para realizar la práctica de campo deberá haber aprobado todos los cursos y talleres del Plan de Estudios.

Artículo 21_ 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 22_ 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 23_ 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 ACEPTABLE.

Artículo 24_ 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 ACEPTABLE, el estudiante deberá realizar un trabajo complementario, el que será definido por los docentes responsables. De no alcanzarse el mínimo de ACEPTABLE en cualquiera de las dos instancias, el estudiante deberá realizar nuevamente la práctica de campo.