



Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Sociales

LUJAN, 12 DE DICIEMBRE DE 2016

VISTO: La presentación del programa de la Asignatura
COMERCIOS MINORISTAS; y

CONSIDERANDO:

Que dicho programa se ajusta a las normas vigentes.

Que tomo intervención la Comisión de Plan de Estudios
correspondiente.

Que la Comisión Asesora de Asuntos Académicos del
C.D.D. recomienda su aprobación.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión
extraordinaria realizada el día 7 de diciembre de 2016.

Que la competencia de este órgano para la emisión del
presente acto está determinada por el artículo 64 del Estatuto de
la Universidad Nacional de Luján.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
DISPONE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el programa que se adjunta, correspondiente
a la Asignatura COMERCIOS MINORISTAS, para la carrera TECNICATURA
UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS, con vigencia para el
año 2016.-

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

DISPOSICIÓN CD-CS:1205-16

Dra. María del Carmen Martínez
Subsecretaria Académica
Dpto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján

Prof. Omar Horacio Gejo
Presidente Consejo Directivo
Dpto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján



Nº DE DISPOSICIÓN: 1200 16

DEPARTAMENTO: CIENCIAS SOCIALES	
CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCION DE ALIMENTOS	
PROGRAMA DE LA ASIGNATURA: COMERCIOS MINORISTAS(24904)	
EQUIPO RESPONSABLE: <i>Ing. Tomás A. R. FUCCI (Prof. Asociado)</i> <i>Esp. Elda MONTERROSO (Prof. Adjunta)</i>	TOTAL HORAS DE CLASE: 60 Teóricas: 36 Prácticas: 24
ASIGNATURAS CORRELATIVAS	
CURSADAS (en condición de REGULAR para cursar)	CURSADAS APROBADAS (para rendir EXAMEN FINAL o PROMOCIONAR)
24902 Legislación Sanitaria 24903 Industria, Producción y Comercialización Alimentaria 41007 Gestión de Calidad	24902 Legislación Sanitaria 24903 Industria, Producción y Comercialización Alimentaria 41007 Gestión de Calidad
VIGENCIA: 2016	
I. CONTENIDOS MÍNIMOS Función del inspector de alimentos en supermercados y otros comercios de venta de alimentos al por menor (hoteles, restaurantes, despensas, kioscos, servicios de catering, etc.). Búsqueda, selección y seguimiento de proveedores. Certificación de proveedores. Exigencias de higiene, seguridad y condiciones especiales del transporte de acuerdo al tipo de alimentación. Verificación de condiciones y temperaturas de contenedores y vehículos. Supervisión de cargas. Identificación de pedidos. Envases y embalajes. Logística inversa. Recepción almacenaje y manipulación de alimentos en supermercados y otros comercios de venta de alimentos al detalle. Layout de instalaciones. Disposición de alimentos en góndolas y espacios y espacios con condiciones especiales:	



alimentos frescos, perecederos, congelados, etc. Sistemas informáticos en la gestión del transporte, almacenamiento, identificación de mercaderías (código de barras, radiofrecuencia -RFID-, tracking, tracing). Políticas de seguridad de sistemas informáticos. El proceso de inspección dentro de la dinámica del supermercado. Procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados. Registros de inspección de lotes. Medidas a tomar cuando se descubren defectos. Defectos inaceptables. El proceso de auditoría.

II. FUNDAMENTACIÓN

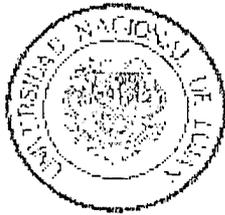
Esta asignatura se encuentra posicionada en el 5º cuatrimestre de la currícula de la carrera Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos.

Los comercios minoristas constituyen los canales de distribución de mayor relevancia en la industria alimentaria, toda vez que conforman el último eslabón de la cadena de valor que permiten acercar los productos a los consumidores finales.

La gran variedad de comercios de venta al detalle de alimentos, tales como despensas, verdulerías, carnicerías, pescaderías, pollerías, supermercados, hipermercados, kioscos, restaurantes, bares, hoteles, servicios de catering y venta callejera, entre otros, exige un acabado conocimiento de sus estructuras y procedimientos operativos, así como también las exigencias de higiene y seguridad de sus instalaciones y los productos que ofrecen a la venta.

Asimismo, los mecanismos de aprovisionamiento, las características del transporte, del almacenamiento y de la ubicación de ítems en góndolas, estanterías y otros espacios físicos, son de esencial conocimiento para los futuros Técnicos, toda vez que incluyen manipulación de los productos e inciden en la preservación e inocuidad de los alimentos.

El rol del inspector de Alimentos en comercios minoristas se visualiza como de gran importancia para



la salud de la población, y el abordaje del proceso y procedimientos de inspección se torna en un conocimiento imprescindible para una actuación profesional ética y de calidad.

La inspección de alimentos no puede verse como un aspecto meramente técnico y aislado de este contexto, toda vez que la misma ocurre dentro de organizaciones que producen y comercializan los mismos. Desde una visión sistémica, y arraigada en sistemas de gestión de calidad, la inspección debe contribuir a mejorar los productos y desarrollar conciencia de la importancia de la inocuidad, seguridad e higiene alimentarias.

Por último, el proceso de auditoría requiere abordar temáticas no solo técnicas sino humanas y de relación. Es así que el tratamiento de esta temática en la asignatura debe tratar de lograr habilidades relacionadas con la planificación, los aspectos procedimentales de inspección, registración y control y competencias comunicacionales.

Así, esta asignatura se torna imprescindible para futuros Técnicos cuyo ámbito de trabajo serán las plantas productivas, los comercios y los transportes. No es posible llevar a cabo en forma eficiente ningún proceso de inspección de alimentos si no se conocen las pautas básicas bajo las cuales éstos se producen, transportan y comercializan, si se desconocen los puntos críticos de control o como llevar a cabo el proceso de auditoría.

III. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

El objetivo general de la asignatura es que el estudiante alcance un razonable conocimiento y comprensión de uno de los ámbitos de su futura actuación profesional (comercios de venta de alimentos al por menor), de las características de los comercios, de su estructura y de los procedimientos relacionados con la manipulación de alimentos, tales como el transporte, cargas y descargas, almacenamiento, ubicación de los ítems, entre otros,



así como también comprender su relación con los puntos críticos de control y los momentos y métodos apropiados de inspección.

Para ello, se le proporcionará bibliografía y herramientas actualizadas que le permitan abordar razonablemente la problemática de la inspección de alimentos en su vida profesional, a la vez de introducirlo en el cambiante contexto nacional e internacional que domina esta actividad.

En particular, se pretende que los estudiantes:

- Adviertan la importancia de las organizaciones de venta minorista de alimentos.
- Conozcan los distintos tipos de organizaciones de ventas de alimentos minoristas.
- Profundicen sus conocimientos en cuanto a la evolución del comercio minorista de alimentos a nivel mundial en general y en la Argentina en particular.
- Adquieran conocimientos acerca de las entidades nacionales que actúan en el marco de la salud e inspección alimentaria.
- Comprendan los procedimientos básicos de los comercios, a fin de obtener una mejor comprensión de los puntos críticos de control alimentario en los comercios al por menor.
- Conozcan aspectos básicos de la logística alimentaria: gestión de proveedores, almacenamiento, transporte, layout, picking, seguimiento de pedidos a través de sistemas informáticos, entre otros.
- Adquieran competencias que les permitan identificar los tipos de transportes adecuados de acuerdo al tipo de alimentos.
- Desarrollen aptitudes que les permitan seleccionar las técnicas de inspección adecuadas de acuerdo al ente fiscalizado.
- Conozcan tipos de registros utilizados en el proceso de inspección y acciones a realizar de acuerdo a los hallazgos en el proceso de inspección.
- Comprendan su rol profesional en empresas y organismos de control, seguridad, higiene e inocuidad alimentaria.



- Valoren y promuevan la alimentación sana y sus efectos positivos en la salud y en la calidad de vida de la sociedad.
- Generen un espíritu crítico y asuman actitudes de compromiso, el trabajo en equipo y el accionar ético en la vida personal y profesional.

IV. CONTENIDOS

UNIDAD N°1: INTRODUCCIÓN AL COMERCIO MINORISTA

Caracterización y rol del comercio minorista de alimentos en la economía. Tipos de comercios minoristas en el sector alimentación, según su propiedad, tamaño, localización, estrategia, variedad, canales, otras clasificaciones.

Evolución del comercio minorista en el mundo y en la Argentina. Distribución y características del comercio de alimentos al por menor en nuestro país.

Entes nacionales y privados de actuación en el sector comercial (Organización Mundial de la Salud -OMS-, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO-, Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerios de Trabajo, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica -ANMAT-, Cámara Argentina del Comercio -CAC-, Confederación Argentina de la Mediana Empresa -CAME-, Unión de Entidades Comerciales Argentinas -UECA, etc.)

UNIDAD N°2: ESTRUCTURAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Estructura general de los comercios minoristas de alimentos y de organizaciones que prestan servicios de alimentación (hipermercados, supermercados, despensas, kioscos, servicios de restaurantes, hoteles, hospitales, etc.): organización del trabajo, funciones básicas, organigramas.

Noción de gerenciamiento del comercio, sistemas y circuitos administrativos: compras, pagos, cobros.

Nociones de gestión de mercaderías y rotación de stock. Logística y logística inversa.

Administración de las relaciones con el cliente. La manipulación de alimentos por parte del cliente.



UNIDAD N° 3: LOGÍSTICA

Layout (distribución de instalaciones). Disposición de alimentos en góndolas y espacios con condiciones especiales: alimentos frescos, secos, perecederos, congelados, etc.

Búsqueda, selección y seguimiento de proveedores.

Certificación de proveedores.

Recepción, almacenaje y manipulación de alimentos en supermercados y otros comercios y servicios de alimentación minoristas. Transportes internos.

Tipos de transporte en el rubro alimentación: isotermos, refrigerados, frigoríficos, caloríficos. Exigencias de higiene, seguridad y condiciones especiales del transporte de acuerdo al tipo de alimentos (secos, frescos, refrigerados, congelados, envasados, a granel, etc.). Acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercaderías Perecederas (ATP)

Verificación de condiciones y temperaturas de contenedores y vehículos. Supervisión de cargas: embalajes, empaques y envases. Identificación de pedidos.

Sistemas informáticos en la gestión del transporte, almacenamiento y *picking*. Trazabilidad (*tracking*, *tracing*). Identificación de mercaderías (código de barras, RFID, etc.). Políticas de seguridad de sistemas informáticos.

UNIDAD N° 4: INSPECCIÓN ALIMENTARIA

El rol del inspector de alimentos en supermercados y otros comercios de venta de alimentos al por menor (panaderías, confiterías, verdulerías, carnicerías, hoteles, restaurantes, despensas, kioscos, servicios de catering terrestres aéreos y marítimos, servicios de comedor, servicios hospitalarios, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, venta de alimentos sueltos, venta ambulante, etc.).

Clasificación de alimentos s/ Código Alimentario Argentino. Conceptos de seguridad e Inocuidad alimentaria. Peligros relacionados con el consumo de alimentos. Clasificación de alimentos según sus riesgos potenciales para la salud. Fuentes de



contaminación. Contaminación de alimentos, contaminación cruzada, contaminación de envases reutilizables. Principios HACCP y procedimientos estándares de higiene e inocuidad en alimentos. Higiene de trabajadores e instalaciones. Nociones básicas de la GFSI (*Global Food Safety Initiative*) y normas relacionadas. El proceso de inspección dentro de la dinámica del supermercado y de otros comercios y servicios que ofrecen alimentos. Procedimientos básicos para el control de almacenes, envases y empaques, de superficies en contacto con alimentos, de espacios de fraccionamiento y lugares de preparación y cocción de alimentos. Temperaturas de conservación. Procedimientos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados, alimentos frescos y a granel, procedimientos para la disposición de alimentos vencidos y desperdicios. Verificación de condiciones generales y específicas de alimentos, de temperaturas en contenedores, vehículos y espacios especiales en servicios de catering. Manuales y registros de inspecciones. Auditorías internas y externas. Auditorías de proveedores y transportistas. El proceso de auditoría: objetivos, alcance, frecuencia, planificación de reuniones, imagen y actitud del auditor, elaboración de cuestionarios y *check lists*, técnicas de entrevistas, control de documentación, evaluación de evidencias y no conformidades, medidas a tomar cuando se descubren defectos, defectos inaceptables, acciones correctivas mediatas e inmediatas, informes.

V. BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA¹

UNIDAD N°1

ABLIN, AMALIE (2013): El supermercado argentino (informe de coyuntura del sector n°2). Dirección de Agroalimentos - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

¹ Además de los autores y títulos mencionados en el presente, se entenderá como bibliografía de estudio obligatoria todas las presentaciones y materiales de lectura analizados en las clases.



DI NUCCI, JOSEFINA Y LINARES, SANTIAGO (2007): El comercio alimenticio en argentina 2001-2006: análisis territorial del sector supermercadista. Disponible en hum.unne.edu.ar/revistas/geoweb/Geo9/contenidos/omall.htm

DI NUCCI, JOSEFINA Y LAN, DIANA (2008): Globalización y modernización del comercio minorista argentino. Huellas n° 12 (pp. 176-197). ISSN 0329-0573. CONICET. Centro de Investigaciones Geográficas. Facultad de Ciencias Humanas. Universidad Nacional del Centro. Argentina.

MASACRETTI, SILVIA (2012): Evolución del comercio minorista en Argentina. Distribución de alimentos y productos en general a gran escala. Disponible en <http://laargentinacomogeografia.blogspot.com.ar/2012/05/evolucion-del-comercio-minorista-en.html>

UNIDAD N° 2

BLOUSSON, ALFREDO (2009): La gestión del negocio minorista tradicional en la argentina. Revista de Instituciones, Ideas y Mercados N° 50. Pp 140-155. ISSN 1852-5970

D'ANDREA, GUILLERMO, RING, L. Y TIGERT, DOUGLAS J., (2004): Retail Management. Ed. Temas. Buenos Aires.

POLLO CATTANEO, MA. FLORENCIA (2010): Los cursogramas en las operaciones básicas de una empresa. 3° edición. Ed CEIT. Buenos Aires.

UNIDAD N° 3

ANMAT (S/D): Trazabilidad: Rastreo, retiro y rotulado de Alimentos. Portafolio educativo en temas clave en control de inocuidad de alimentos. Disponible en: <http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/libroVirtualPEIA/pdf/cap10.pdf>

BELICH, TERESA y otros (2012): Recomendaciones básicas para la manipulación de alimentos. ANMAT, Ministerio de Salud Argentina y Organización Panamericana de

² Bajo la forma de trabajos prácticos escritos, discusión y resolución de casos, trabajos de investigación, trabajos expositivos en equipo y trabajo integrador.



Salud. Disponibles en <http://anmat.gov.ar>

BALLOU, Ronald (2004): Logística. Administración de la cadena de suministro. 5° Edición Ed. Pearson - Prentice Hall. México

CADENA MERCHÁND, FRANCISCO (2012): La seguridad alimentaria en el catering aéreo. Aplicación del sistema HACCP a la empresa Air Cuenca S.A. Cap. 2. Carrera de Gastronomía. Facultad de Cs. De la Hospitalidad, Cuenca, México.

CARVAJAL CÁMARA, ANTONIO y otros (2010): Requisitos simplificados de higiene: guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios. 2° edición. Junta de Andalucía, Consejería de Salud. España.

ELIKA (2013): Transporte de alimentos perecederos e Higiene en el transporte de productos alimenticios perecederos. Fundación vasca para la seguridad alimentaria. España. Disponible en http://www.elika.eus/es/guias_elika.asp

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTOS DE LA PCIA. DE CÓRDOBA (S/D): Transporte de sustancias alimenticias. Gobierno de la Pcia. De Córdoba. Secretaría de Alimentos. Área de Acción Municipal. Argentina. Disponible en [magya.cba.gov.ar/upload/Compendio Normas Transporte.pdf](http://magya.cba.gov.ar/upload/Compendio_Normas_Transporte.pdf)

UNIDAD N°4

ANMAT (1993): Directrices Sobre Procedimientos Básicos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados. CAC/GL 17-1993. Disponible en [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/Codex Alimentarius/normativa/codex/gl/17-1993.PDF](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/gl/17-1993.PDF)

ANMAT (2012): Portafolio educativo en temas clave en control de la inocuidad de los alimentos. Cap 1 a 11. Disponibles en <http://anmat.gov.ar>

ANMAT (2014): Recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos en carnicerías. Control de la contaminación con escherichia coli, productor de la toxina shiga. Disponible en <http://www.anmat.gov.ar>

ANMAT (S/D): Muestreo de alimentos. Portafolio



educativo en temas clave en control de inocuidad de alimentos. Disponible en:

<http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/libroVirtualPEIA/Capitulo11.html>

CARVAJAL CÁMARA Y OTROS (2010): Requisitos simplificados de higiene. Guía orientativa para la implantación del sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios. 2da edición. Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Salud, España

FADEEAC (S/D): Reglamento SENASA para Transporte de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Disponible en

<http://www.fadeeac.org.ar/index.php/component/content/article?id=572>

FAO: Código internacional recomendado de prácticas. Principios generales de higiene de alimentos. En <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s02.htm>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (2008): Manual de inspección de alimentos basada en el riesgo. FAO. Roma, Italia. Disponible en: www.fao.org/ag/agn/agns/

SAGPyA, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria. En http://www.conal.gov.ar/Notas/Recomenda/Boletin_POES.PDF

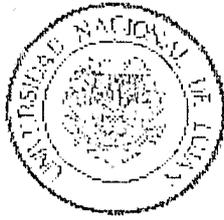
SANSAWAT, SUPREEYA & MULIYIL, VICTOR (2011): Comparando los estándares reconocidos por la Iniciativa Mundial de seguridad Alimentaria (GFSI). Disponible en

<http://www.sgs.com/~media/Global/Documents/White%20Papers/sgs-global-food-safety-initiative-whitepaper-cs-11.ashx>

VI. BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

ANMAT (1971): Código alimentario argentino. Ley 18284 y Decreto n° 2126/71. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

BIANCHI, MELINA (2014): Los desafíos de la inocuidad alimentaria en una economía global: certificación



GSFI. INTI, Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea. Disponible en [https://www.inti.gob.ar/lacteos/jiat2014/pdf/disertaciones/13 desafios inocuidad alimentaria economia global certificacion gfsi melina bianchi.pdf](https://www.inti.gob.ar/lacteos/jiat2014/pdf/disertaciones/13%20desafios%20inocuidad%20alimentaria%20economia%20global%20certificacion%20gfsi%20melina%20bianchi.pdf)

CADENA MERCHÁND, FRANCISCO (2012): La seguridad alimentaria en el catering aéreo. Aplicación del sistema HACCP a la empresa Air Cuenca S.A. Cap.1 y 3 Carrera de Gastronomía. Facultad de Cs. De la Hospitalidad, Cuenca, México.

CÁMARA ARGENTINA DE COMERCIO (2015): Informe de Comercio Minorista 2014. Disponible en [http://www.cac.com.ar/data/documentos/44 cac min14.pdf](http://www.cac.com.ar/data/documentos/44_cac_min14.pdf)

GFSI (2007): Iniciativa mundial de seguridad alimentaria. GFSI. Documento de orientación. Guidance document 5th edition. Disponible en <http://www.trazabilidadpanama.org/Docs/GFSI.pdf>

INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL ANTONIO LIMÓN (2006): Guía para la aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 22000. Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos. Fundación de la Industria de Alimentos y Bebidas. Disponible en <http://www.eurocarne.com/daal?al=informes&a2=iso22000.pdf>

MACHADO TOALDO, ANA, SOBRIÑO, ZAKI Y MIRANDA CAMARGO, SHIRLEY (2010): PROCESSO DE FORMULACAO DE LAYOUTS EM SUPERMERCADOS CONVENCIONALS DO BRASIL. REGE, V. 17 N| 4, PP451-469. San pablo, Brasil

Sitios web:

SENASA (SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIA)
<http://www.senasa.gov.ar>

DIRECCIÓN DE MERCADOS AGROALIMENTARIOS (MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA)
<http://www.sagpya.mecon.gov.ar/dimeagro/>

FAO
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA
<http://www.fao.org/home/es/>



VII. METODOLOGÍA

Para el desarrollo del curso se tendrán en cuenta criterios que favorezcan la comprensión de los fenómenos generales que sirven de marco general de actuación profesional, así como también los aspectos específicos para la formación profesional en materia de estructura de los comercios, procedimientos operatorios básicos, logística e inspección alimentaria. Se estima hacer uso de una metodología que balancee la teoría y la práctica. Se tratará, además, de generar un espíritu crítico mediante el análisis del contexto actual, la discusión abierta de temas y el análisis de casos, entre otros.

La vista a un comercio de venta de alimentos se visualiza como un elemento integrador que acercará al alumno al mundo real de las organizaciones, pudiendo observar los procesos comerciales, tecnologías implicadas, flujos de materiales e información y las problemáticas concretas de las áreas de Operaciones y Marketing.

La amplia y actualizada bibliografía básica que se brinda al alumno y la bibliografía complementaria permitirán consolidar los conocimientos y competencias básicas del futuro Técnico en Inspección de Alimentos.

➤ Nómina de trabajos prácticos ²

- Búsqueda de información de actualidad relacionada con entidades nacionales y privados de actuación en el sector comercial
- Estructura de comercios
- Logística, e inspección de transportes
- Rol del inspector y procesos de inspección en comercios minoristas
- Procedimientos de auditoría alimentaria

➤ Actividades previstas

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Análisis de casos
- Investigaciones



- Trabajos de campo
- Proyección de videos
- Visitas a comercios de venta de alimentos
- Charlas con empresarios del sector alimentos
- Presentación de trabajos en el Encuentro anual de Docentes de Administración de la Producción (Asociación Nacional de Docentes de Administración de la Producción -ANDAP-)

III. EVALUACIÓN - REQUISITOS DE APROBACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

➤ Trabajos prácticos, casos y trabajos de campo:

Los trabajos prácticos serán resueltos en forma grupal, constituyéndose los grupos con no más de cuatro alumnos. Se deberán entregar resueltos al comienzo de la clase y presentados por escrito, mediante computadora, en hoja tamaño A4. Todos los trabajos deberán ser entregados en la fecha prevista en el cronograma de clases; no se recibirán trabajos con posterioridad a la fecha fijada.

Constarán de: una carátula visible que indique nombre de la asignatura, nombre del caso/ trabajo, fecha de entrega requerida, apellido y nombre de los alumnos.

Podrá requerirse a los alumnos la exposición oral de los trabajos/ casos resueltos.

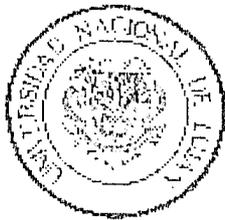
➤ Casos para discusión en clase:

Se discutirán en clase; los estudiantes deberán aportar individualmente su resolución, lo que permitirá la evaluación por parte de los docentes.

➤ Ex. Parciales:

Existirán dos parciales teórico - prácticos. Para aprobar cada uno de ellos, el estudiante deberá contestar correctamente por lo menos el 60% de las preguntas (60% del puntaje total asignado a las preguntas equivalen a cuatro puntos en una escala de 1 a 10).

Dado que los parciales incluyen preguntas sobre la



teoría y la práctica, no se considerará aprobado el parcial si se obtienen cuatro puntos o más sólo con la teoría o sólo con la práctica.

Podrá recuperarse uno de los dos parciales en las fechas establecidas en el cronograma de clases.

✓ Calificación final:

Condición de Promovido, Regular o Libre, de acuerdo al Régimen General de Estudios de la UNLU:

PROMOVIDO

Cumplir con el 75% de asistencia a clases.

Aprobar todos los trabajos prácticos/ casos / actividades académicas, pudiendo recuperar hasta un 25% por ausencias o aplazos.

Aprobar dos parciales con un promedio final no inferior a 6 (seis) puntos, sin haber recuperado ninguno. El segundo parcial será integrador, debiendo obtener en éste un puntaje no inferior a 7 (siete) puntos.

REGULAR

Cumplir con una asistencia mínima del 70 %

Aprobar todos los trabajos prácticos/ casos / actividades académicas, pudiendo recuperar hasta un 40% por ausencias o aplazos.

Aprobar los dos parciales con nota no inferior a 4 (cuatro) puntos, pudiendo recuperar uno de los dos.

LIBRE

Haberse presentado al menos a 1 (un) parcial, o de las instancias de recuperación correspondientes a uno de los dos parciales, no alcanzando el rendimiento exigido para ser considerado regular.

Optar por presentarse a examen final sin haberse inscripto en la asignatura.

La modalidad del examen libre será escrita y oral, y de acuerdo al programa vigente.

AUSENTE

Haberse inscripto en la asignatura sin haber cumplido ninguna de las actividades evaluables establecidas.