

Licenciatura en Agroalimentos

PLANIFICACIÓN DOCENTE

Departamento: Departamento de Agroalimentos

Espacio Curricular: Trabajo Final de Grado/Práctica Final

Ubicación en el Plan de Estudios:

Ciclo:Ciclo de Formación Superior

Año y cuatrimestre: Cuarto Año , Anual

Características del Espacio Curricular:

Carácter: Trabajo Final de Grado

Condición: Obligatoria

Carga Horaria Total: 260,00

Carga Horaria Teórica:

Carga Horaria Práctica: 200,00

Carga Horaria Teórico-Práctica : 60,00

Carga Horaria Semanal Desde: 4,00 **Hasta:** 8,00

Créditos: 26

Espacios Curriculares Correlativos:

Para cursar:

Tener Regular/es: Tecnología Agroalimentaria II - Opción Tecnología de Lácteos, Análisis Sensorial de los Alimentos, Biotecnología de los Alimentos, Higiene y Seguridad Industrial, Nutrición y Toxicología

Tener Acreditado/s: Microbiología de los Alimentos, Fundamentos de los Agroalimentos II, Seguridad Alimentaria y Legislación, Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyectos

Para acreditar:

Tener Regular/es:

Tener Acreditado/s: Microbiología de los Alimentos, Fundamentos de los Agroalimentos II, Seguridad Alimentaria y Legislación, Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyectos, Envasado y Control de Calidad de Alimentos, Tecnología Agroalimentaria IV - Opción Tecnología de Bebidas Fermentadas, Gestión Ambiental Sustentable, Optativa II - Opción Ingredientes Alternativos en Productos Farináceos, Idioma, Informática

Equipo docente**Coordinador/a:** Dr. Esp. Ing. Agr. MANSILLA Pablo Sebastián**Subcoordinador/a:****Docentes**

Nombre y Apellido	Título	Cargo Docente	Dedicación	Actividad Docente
Pablo Sebastián, MANSILLA	Dr. Esp. Ing. Agr.	Profesor Adjunto	Exclusiva (DE)	Desarrollo de clases teórico-prácticas. Participación en la planificación de la asignatura. Participación en evaluaciones. Participación en reuniones semanales. Desarrollo de clases teóricas. Desarrollo de clases prácticas
Luisina, MONSIERRA	Ing. Agr.	Profesor Ayudante A	Semiexclusiva (DSE)	Desarrollo de clases teórico-prácticas. Desarrollo de clases prácticas. Participación en la planificación de la asignatura. Participación en evaluaciones. Participación en reuniones semanales

Carolina Viviana, MORENO	Mgter. Esp. Lic. Psp. Prof.	Profesor Asistente	Simple (DS)	Desarrollo de clases teórico- prácticas. Desarrollo de clases prácticas. Participación en la planificación de la asignatura. Participación en evaluaciones. Participación en reuniones semanales
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------	-------------	--

Página Web:

<http://www.agro.unc.edu.ar/>

Fundamentación del Espacio Curricular:

La producción de alimentos constituye un campo de conocimiento que incluye saberes teóricos y prácticas de intervención sobre el medio agroalimentario. La Licenciatura en Agroalimentos ofrece ámbitos y modalidades de formación teórico práctica, que contribuyen al desarrollo del perfil profesional en el marco definido por los alcances del título Licenciado/a en Agroalimentos. El espacio curricular Trabajo Final de Grado (TFG)/Práctica Final (PF) es anual, corresponde al Ciclo de Formación Superior de la carrera y el estudiantado debe realizarlo durante el último año para obtener el título de grado.

Las actividades de TFG/PF, se fundamentan en la recuperación de los diferentes componentes y etapas del proceso de investigación científica, así como en la profundización de conocimientos de índole práctica que ofrecen las empresas o instituciones relacionadas a los agroalimentos. A su vez, se ofrece un trabajo centrado en la búsqueda bibliográfica y se profundiza en los marcos metodológicos y procedimentales para el desarrollo del trabajo final de la carrera, poniendo en juego construcciones teóricas y aspectos de carácter empírico, en el marco del perfil profesional que persigue la carrera. Asimismo, se lleva a cabo un acompañamiento y seguimiento durante todo el proceso de realización del trabajo o práctica final, en la elaboración del informe y en la preparación de la defensa oral.

Articulación con otros Espacios Curriculares:

En el marco del desarrollo de TFG/PF, se articula de manera horizontal y vertical con otros espacios curriculares de la carrera. Se generan instancias de interacción y debate sobre contenidos y competencias que el estudiantado debe adquirir, teniendo en cuenta el perfil profesional del Licenciado/a en Agroalimentos. Para ello, se articula con espacios como Prácticas Alimentarias I y II para sentar las bases de la práctica en alimentos, abordando las primeras experiencias del estudiantado en el desarrollo de productos. También, se articula directamente con el espacio curricular Metodología de la Investigación, en donde se plantean los diferentes componentes y etapas del proceso de investigación científica, a la vez que un trabajo centrado en la búsqueda bibliográfica y elaboración de informes de investigación, estableciendo las bases conceptuales y competencias iniciales para la realización de un trabajo final. Asimismo, se promueve una gradualidad y complejidad de los conocimientos, articulando y sentando bases comunes para la realización de actividades prácticas y elaboración de informes, con espacios como Microbiología de los Alimentos, Biotecnología de los Alimentos, Análisis Sensorial de los Alimentos, Tecnologías Agroalimentarias, entre otros.

Finalmente, desde el espacio curricular TFG/PF se establecen las bases para la realización del trabajo final de la carrera. Al inicio del cursado, se realiza una convocatoria general de las diferentes temáticas de investigación y/o desarrollo tecnológico que trabajan los equipos docentes de los distintos espacios curriculares, relacionadas a los agroalimentos, no sólo de la Licenciatura en Agroalimentos, sino de otras carreras como Ingeniería Agronómica e Ingeniería Zootecnista, a los fines de ofrecer alternativas para que los/as estudiantes de 4to año de la Licenciatura puedan realizar su trabajo final. Para ello, se articula con espacios como: Química Biológica; Análisis Sensorial de los Alimentos, Métodos de Análisis de los Alimentos I y II; Fisicoquímica; Metodología de la Investigación; Biotecnología de los Alimentos; Fundamentos de los Agroalimentos I y II; Seguridad Alimentaria y Legislación; Microbiología General y de los Alimentos; Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos: Grasas y Aceites; Tecnología Agroalimentaria II, III y IV; Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística; Optativa II; Arboricultura (Ingeniería Agronómica); Genética; Mejoramiento Genético Vegetal (Ingeniería Agronómica e Ingeniería Zootecnista); entre otros.

Asimismo, se establecen vínculos con instituciones, empresas e industrias de alimentos del medio (externas a la FCA) para ofrecer posibilidades de lugares de trabajo para estudiantes que deban hacer sus prácticas finales. Entre ellos, se pueden mencionar: Fundación Banco de Alimentos de Córdoba; Laboratorio de Alimentos de la Municipalidad de Córdoba; Mercado de Abasto de Córdoba; DiPascualle; Helacor S.A.; Barbalé Agropecuaria SRL; Bioetanol Río Cuarto S.A.; Yerba Verdeflor; Porta Hermanos S.A.; Bompaning S.A.; Cavigliasso S.A.; Agro Imperio SRL; entre otros.

Objetivo/s General/es

TRABAJO FINAL DE GRADO

Comprende un trabajo de investigación y/o desarrollo tecnológico en una Universidad, instituto o centro de investigación.

Objetivos generales:

- Complementar los conocimientos teóricos adquiridos en la carrera con aquellos que se apliquen durante el desarrollo de un trabajo científico/tecnológico.
- Promover la inserción del/la estudiante a situaciones prácticas reales de resolución de problemas de investigación científica, vinculados a las ciencias agroalimentarias.
- Consolidar la formación científica dentro de la ciencia y tecnología de los agroalimentos.

PRÁCTICA FINAL

Consiste en una estancia de práctica profesional en Instituciones públicas o privadas vinculadas a los agroalimentos, o en industrias/empresas de alimentos.

Objetivos generales:

- Complementar los conocimientos teóricos adquiridos en la carrera con aquellos de índole práctica que ofrecen las empresas o instituciones relacionadas a la profesión.
- Promover la inserción del/la estudiante en la práctica de los distintos campos profesionales para brindar una visión real sobre las tareas que desempeñarán.
- Brindar al/a la estudiante un acercamiento al mundo laboral en aspectos técnicos, humanos e institucionales del campo de la profesión.

Objetivos Específicos

Objetivos específicos del Trabajo Final de Grado

- Posibilitar el acceso a la actualización de conocimientos prácticos, tecnológicos y de última generación.
- Recuperar las herramientas para la búsqueda y selección de fuentes de información y correcto fichado de la bibliografía.
- Fortalecer habilidades en la confección, redacción y presentación oral de un informe científico de investigación.

Objetivos específicos de la Práctica Final:

- Posibilitar el acceso a la actualización de conocimientos prácticos, tecnológicos y de última generación.
- Fortalecer habilidades en la confección, redacción y presentación oral de un informe tecnológico.

Contenidos Mínimos

Práctica Final: Los estudiantes podrán acreditar este espacio curricular cuando realicen una estancia de práctica profesional en Instituciones públicas o privadas vinculadas a los agroalimentos o en industrias/empresas de alimentos. Los detalles para su acreditación se desarrollan en el Reglamento de Enseñanza (RHCD 825/2018) y en el Reglamento de Funcionamiento del espacio curricular (RHCD-2023-137-E-UNC-DEC#FCA).

Trabajo Final de Grado. Comprende un trabajo de investigación y/o desarrollo tecnológico que se puede realizar en el último año de la carrera. Los detalles para su acreditación se explican en el Reglamento de Enseñanza (RHCD 825/2018) y en el Reglamento de Funcionamiento del espacio curricular (RHCD-2023-137-E-UNC-DEC#FCA).

Programa Analítico

Unidad 1: Bases para la realización del Trabajo Final de Grado o Práctica Final

Pautas para la elección del tema de Trabajo Final de Grado o Práctica Final. Requisitos para la definición de la Comisión Asesora (Director/Tutor, Co-director/Co-Tutor y Asesor/a) y lugar de trabajo (institución educativa, centro de investigación, empresa, industria). Requisitos para la evaluación y acreditación del Trabajo Final de Grado o Práctica Final.

Unidad 2: Recursos bibliográficos: Biblioteca de la FCA

Recuperación de contenidos sobre sistemas de búsqueda de la información: revisión analítica y selección de literatura. Técnicas de exploración bibliográfica. Uso de buscadores bibliográficos. Calidad de la información: niveles de publicaciones. Uso de licencias y Derechos de Autor. Biblioteca de la Facultad de Ciencias Agropecuarias: historia, recursos, bibliotecas virtuales. Aplicaciones para el Trabajo Final de Grado o Práctica Final.

Unidad 3: Elaboración y redacción del informe

Estructura de un informe científico/técnico. Principales secciones y contenidos de cada sección. Criterios de Estructura Lógica. Redacción científica y académica. Requerimientos para la elaboración y redacción del informe final; uso de marcadores textuales y conectores lógicos. Evaluación de la calidad de un informe científico/técnico. Sistema de citado y fichado bibliográfico: normas APA. Uso del Mendeley.

Unidad 4: Oportunidades de posgrado

Escuela para Graduados de la FCA-UNC. Historia y oferta de carreras y cursos de posgrado en el área de los agroalimentos.

Unidad 5: Bases y recomendaciones para presentaciones orales

Componentes de una presentación oral. Criterios para lograr claridad en el mensaje a transmitir. Soporte del mensaje: uso de herramientas informáticas. Elementos determinantes de la calidad de una presentación: estructura general, tiempos, legibilidad, simplicidad, aspectos visuales: imágenes, gráficos, tablas. Exposición oral: actitud del orador.

Metodología de Enseñanza y de Aprendizaje

Los contenidos del espacio curricular TFG/PF se abordan mediante clases teórico-prácticas presenciales quincenales, durante el primer cuatrimestre, con una duración total de 20 h. En cada clase, se introduce una base teórica con el fin de retomar los principales enfoques conceptuales respecto al carácter del conocimiento científico; reconocer alcances y limitaciones del objeto de conocimiento y plantear las relaciones dinámicas propias al proceso integral de investigación y/o de realización de una práctica en una empresa o industria de alimentos. Asimismo, se brinda al/a la estudiante un acercamiento al mundo laboral en aspectos técnicos, humanos e institucionales del campo de la profesión.

Algunos de los encuentros presenciales son desarrollados por docentes y no docentes de la FCA invitados/as, especializados/as en las temáticas del programa analítico (Director/a de la Biblioteca de la FCA, Director/a de la Escuela para Graduados, Responsable del Área de Emprendimiento, Innovación y Marketing, entre otros), en distintas instalaciones, como las aulas de la FCA (por ejemplo, aula 2, o aula 2 Edificio Argos, entre otras, dependiendo de la disponibilidad), Biblioteca de la FCA y Escuela para Graduados.

Sumado a la carga horaria de las clases teórico-prácticas, los/as estudiantes pueden optar por realizar un Trabajo Final de Grado (TFG) o una Práctica Final (PF), donde deben realizar una carga mínima de estancia práctica de 200 h, desarrollada durante todo el año de cursado de 4° año, ya sea en el primer cuatrimestre, en el segundo o ambos. El lugar de trabajo para el TFG podrá ser una Universidad, instituto o centro de investigación y/o desarrollo tecnológico, relacionado al área de los agroalimentos. En la FCA, podrá realizarse en cualquier Unidad Operativa de las carreras que se llevan a cabo en la Institución (Cátedra, Laboratorio, Departamento), en alguna temática relacionada a los agroalimentos. Durante la estancia práctica, si el/la estudiante lo considera, podrá organizar las actividades para cumplimentar el mínimo de horas requeridas para el TFG en más de una Unidad Operativa.

En caso de optar por una PF, la estancia profesional podrá realizarse en cualquier Unidad Operativa de la FCA, en alguna Institución pública o privada vinculada a los agroalimentos o en industrias/empresas de alimentos, que posea convenio vigente con la FCA o en entidades facilitadoras según el Programa de Prácticas Optativas (OHCD-2022-2-E-UNC-DEC#FCA), debiéndose realizar en el último año de la carrera, durante el cursado del espacio curricular TFG/PF. Durante la estancia práctica, si el/la estudiante lo considera, podrá combinar más de una entidad para cumplimentar el mínimo de horas requeridas para la PF.

La estancia práctica tiene como propósito aplicar los conceptos mediante diversos tipos de experiencias, favoreciendo la aplicación del pensamiento crítico, el análisis, la comparación, la generalización, la predicción, el planteamiento de hipótesis, la emisión de juicios orales y escritos, el debate y la argumentación. Se propende a un aprendizaje integral que promueva el desarrollo de competencias y habilidades para la resolución de problemas, la comprensión y generación de actitudes y criterios sobre el proceso de elaboración y redacción del informe final de la carrera, en el marco del perfil del graduado/a y su actuación en el ejercicio profesional. Además, se destinan 40 h para la elaboración del informe final, en el cual se lleva a cabo un proceso de acompañamiento durante su desarrollo, elaboración y redacción.

El espacio curricular posee un reglamento de funcionamiento donde se detallan todos los aspectos sobre el cursado, realización de las prácticas y acreditación (RHCD-2023-137-E-UNC-DEC#FCA).

Recursos Didácticos

Como recursos didácticos para el desarrollo de las clases, se utiliza: equipo proyector, computadora, pizarrón, y material bibliográfico brindado por el espacio curricular, que se encuentra disponible por el Campus Virtual de la FCA.

Plan de Actividades Obligatorias

Sem.	Tipo de Clase	Modalidad Formato	Lugar	Carga Horaria	Unidad Temática
1	Teórico-Práctico	Presencialidad Física	Aula FCA	Físicas:4,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Unidad 1: Bases para la realización del Trabajo Final de Grado o Práctica Final
2	Teórico Práctico	Presencialidad Física	Otro	Físicas:4,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Unidad 2: Recursos bibliográficos . Se desarrolla en la Biblioteca de la FCA
3	Teórico Práctico	Presencialidad Física	Aula FCA	Físicas:4,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Unidad 3: Elaboración y redacción del informe
4	Teórico Práctico	Presencialidad Física	Otro	Físicas:4,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Unidad 4: Oportunidades de posgrado. Se desarrolla en la Escuela para Graduados de la FCA-UNC
5	Teórico Práctico	Presencialidad Física	Aula FCA	Físicas:4,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Unidad 5: Bases y recomendaciones para presentaciones orales
6	Práctico	Presencialidad Física	Otro	Físicas:200,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Se desarrolla una estancia práctica (TFG o PF) en el lugar de trabajo elegido, durante el primer cuatrimestre, segundo o ambos, Ver Reglamento de funcionamiento del espacio curricular TFG/PF (RHCD-2023-137-E-UNC-DEC#FCA).

7	Otros	A distancia/asincrónica	Otro	Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas: 40,00	Horas destinadas a la elaboración del Informe Final y Defensa Oral. Cada estudiante lo desarrolla de manera asincrónica, y se realiza un seguimiento por parte de la Comisión Asesora durante la elaboración del trabajo final. Ver Reglamento de funcionamiento del espacio curricular TFG/PF (RHCD-2023-137-E-UNC-DEC#FCA).
8				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
9				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
10				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
11				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
12				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
13				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
14				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
15				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	

16				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
17				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	

Plan de Actividades Extraprogramáticas (si las hubiere)

Semana	Modalidad	Lugar	Carga Horaria	Unidad Temática
---------------	------------------	--------------	----------------------	------------------------

Evaluación:

Tipo de Evaluación	Instrumento	Criterios
Diagnóstico (si hubiera)	Diálogo con estudiantes durante los encuentros presenciales	Se exploran conocimientos, habilidades y experiencias que poseen los/as estudiantes de asignaturas previas
Formativa (si hubiera)	Se lleva a cabo de forma sistemática y continua durante todo el cursado del espacio curricular y se realiza mediante listas de cotejo	El equipo docente queda a disposición para el seguimiento de los/as estudiantes durante todo su trayecto académico por el espacio curricular, que comprende: la búsqueda del tema y lugar para realizar el trabajo o práctica final; la selección de tutores/as y/o asesores/as; el proceso de búsqueda bibliográfica para la elaboración del marco teórico; la organización de las instancias del trabajo o práctica final; elaboración, redacción y revisión del informe final; preparación y recomendaciones para la defensa oral.
Sumativa (incluye las que se mencionan a continuación)		
Evaluación de Suficiencia 1		
Evaluación de Suficiencia 2		
Evaluación de Suficiencia 3		
Evaluación de Suficiencia 4		
Recuperatorio		

Evaluación de Integración y Transferencia	Presentación escrita y exposición oral del informe del Trabajo Final de Grado o Práctica Final.	Cumplidas las horas de trabajo o práctica final en el lugar de trabajo elegido por el/la estudiante, se debe presentar un informe final. Éste se realiza con el acompañamiento de su Comisión Asesora (Director/Tutor, Co-director/Co-Tutor y Asesor/a) y orientado por el equipo docente del espacio curricular TFG/PF. El manuscrito elaborado por el/la estudiante transita por un proceso de evaluación por pares. El Tribunal Examinador debe estar conformado por tres docentes de la Licenciatura en Agroalimentos, de los/as cuales, dos son propuestos/as por el/la estudiante, con el aval del/la Director/a, y uno/a pertenece al cuerpo docente del espacio curricular TFG/PF. Los/las integrantes del Tribunal se expiden de manera individual y por escrito dentro de los treinta días corridos a contar desde la recepción del ejemplar del manuscrito del/la estudiante. Los/as docentes del espacio curricular informan al/la estudiante sobre los dictámenes y correcciones de los/as evaluadores/as, en un plazo no mayor de quince días hábiles de producidos. Una vez conocido el resultado de la evaluación, y cuando ésta resulte positiva, el/la estudiante estará en condiciones de defender oralmente su TFG o PF, previa inscripción a una mesa de examen final de acuerdo al calendario académico (noviembre-diciembre, febrero-marzo o julio). En los dictámenes, se especificará si el TFG o PF del/la estudiante resulta: Aprobado sin sugerencias: en cuyo caso, estará en condiciones de ser defendido oralmente por el/la estudiante. Aprobado con sugerencias menores: se considera en condiciones de ser defendido oralmente,
--	---	---

teniendo en cuenta las observaciones para incluirlas en la versión final del trabajo escrito, pero no es necesario que vuelva a enviarlo al Tribunal para ser revisado nuevamente. Aprobado con observaciones: en este caso, el/la estudiante debe realizar las correcciones atendiendo a las observaciones de los/as evaluadores/as y volver a presentar el trabajo para que el Tribunal lo apruebe para pasar a la defensa oral. Si la nueva presentación es avalada por el Tribunal, se dará curso a la defensa oral en una mesa de examen. Para la defensa oral, el/la estudiante realizará una exposición de entre 30 y 45 minutos. Luego de la misma, el Tribunal podrá formular preguntas, efectuar comentarios y observaciones, solicitar ampliaciones al/la estudiante o plantear objeciones, a las que éste/a deberá responder. Una vez concluida esta instancia, los miembros del Tribunal se reúnen a deliberar y calificar el Trabajo Final, en una escala de 1 a 10, donde se aprueba con una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos. En caso de no aprobar la defensa oral, el/la estudiante queda en condición de regular y podrá presentarse en un próximo turno de examen, considerando las revisiones de los miembros del Tribunal. Todo lo referido sobre la evaluación y acreditación del espacio curricular se detalla en el Reglamento del espacio curricular TFG/PF (RHCD-2023-137-E-UNC-DEC#FCA).

Condición de los/as estudiantes:

Espacio curricular: Trabajo Final de Grado

Los/as estudiantes podrán acreditar este espacio curricular cuando realicen un trabajo de investigación o desarrollo tecnológico relacionado a la temática de los agroalimentos en Universidades, Institutos o Centros de Investigación. Para la ejecución del Trabajo Final de Grado, el/la estudiante deberá ser guiado por un tutor/a y de ser necesario podrá incluir un co-tutor/a. El/la tutor/a y co-tutor/a deben ser docentes de la FCA.

La Tesina de Grado equivale reunir 20 créditos y comprende las siguientes etapas:

- Definir un tema de trabajo relacionado a la ciencia de los alimentos.
- Definir un lugar de trabajo (Universidades, Instituciones o Centros de Investigación)
- Investigar sobre material informativo: búsqueda, recolección, análisis, evaluación y organización de la bibliografía, que constituye el fundamento del desarrollo escrito de la investigación.
- Desarrollar el marco teórico y antecedentes del tema a investigar. Plantear una problemática, hipótesis y objetivos.
- Definir métodos a emplear y actividades a realizar.
- Recolectar datos y resultados del trabajo realizado y analizarlos estadísticamente.
- Elaborar las conclusiones del trabajo.
- La redacción de la tesina de Grado se realizará de acuerdo a la metodología de redacción científica. La estructuración del informe escrito debe contener mínimamente los siguientes puntos: título, autor, lugar de trabajo, resumen en dos idiomas (español e inglés), introducción (debe incluir la hipótesis y objetivos), materiales y métodos, resultados y discusión, conclusiones y bibliografía citada.

Para la acreditación del Trabajo Final de Grado, el/la estudiante debe: (1) presentar un informe escrito de las actividades desarrolladas que será acompañado por una certificación firmada por el/la Tutor/a y Co-tutor/a (si correspondiere) que avalen el trabajo realizado, y (2) realizar una defensa oral de su Trabajo Final de Grado ante un tribunal conformado por 3 docentes de la carrera Licenciatura de Agroalimentos. Este tribunal calificará el Trabajo Final de Grado con una nota entre 0 (cero) y 10 (diez) puntos. El Trabajo Final de Grado se dará por aprobado cuando el/la estudiante obtenga una nota superior a 4 (cuatro) puntos. Un ejemplar del informe escrito del Trabajo Final se deberá poner a disposición de la Biblioteca de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC) para ser subido al repositorio electrónico.

Los/as estudiantes podrán realizar el Trabajo Final de Grado cuando se encuentren cursando el último año de la carrera y cumplan con el régimen de correlatividades correspondiente al Plan de Estudios de la Licenciatura en Agroalimentos.

Espacio curricular: Práctica Final

Los/as estudiantes podrán acreditar este espacio curricular cuando realicen una estancia de práctica profesional en Instituciones públicas o privadas vinculadas a los agroalimentos o en industrias/empresas de alimentos. Para la realización de la Práctica Final, el/la estudiante deberá tener un Tutor/a Docente que sea docente de la carrera y un Tutor/a Profesional que sea un profesional de título universitario que lo guíe dentro del lugar donde realizará su práctica final.

Los/as estudiantes deben reunir un mínimo de 200 horas de Práctica Final lo que implica reunir 20 créditos. La Práctica Final pueden realizarla en establecimientos instituciones vinculadas a la actividad profesional del Licenciado en Agroalimentos por un período de tiempo de 260 h.

Para la acreditación de la Práctica Final, el/la estudiante debe: (1) presentar un informe escrito de las actividades desarrolladas que será acompañado por una certificación firmada por el/la Tutor/a Docente y el/la Tutor/a de Práctica Final que avalen las actividades realizadas, y (2) realizar una defensa oral de su trabajo de Práctica Final ante un tribunal conformado por 3 docentes de la carrera Licenciatura de Agroalimentos.

Este tribunal calificará el trabajo de Práctica Final con una nota entre 0 (cero) y 10 (diez) puntos. La Práctica Final se dará por aprobada cuando el/la estudiante obtenga una nota superior a 4 (cuatro) puntos. Un ejemplar del informe escrito de la Práctica Final se deberá depositar en la Biblioteca de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC).

Los/as estudiantes podrán realizar la Práctica Final cuando se encuentren cursando el último año de la carrera y cumplan con el régimen de correlatividades correspondiente al Plan de Estudios de la Licenciatura en Agroalimentos (FCA-UNC).

Bibliografía (seguir Normas APA)

Obligatoria

- 1:** Bunge, M. (2004). La Investigación Científica. Ed. Siglo XXI. Barcelona. Disponible en el Departamento de Agroalimentos.
- 2:** Balzarini M.G., Di Rienzo J.A., Tablada M., Gonzalez L., Bruno C., Córdoba M., Robledo C.W; Casanoves F. (2011). Introducción a la bioestadística: aplicaciones con Infostat en Agronomía (1ª ed). Córdoba, Argentina: Ed. Brujas. Disponible en Biblioteca FCA.
- 3:** Balzarini M.G., Gonzalez L., Tablada M., Casanoves F., Di Rienzo J.A., Robledo C.W. (2008). Manual del Usuario Infostat. Córdoba, Argentina: Ed. Brujas. Disponible en Biblioteca FCA.
- 4:** Di Rienzo J.A., Casanoves F., González L.A., Tablada E.M., Díaz M., Robledo C.W. y Balzarini, M.G. (2008). Estadística para las ciencias agropecuarias (7ma ed.). Córdoba, Argentina: Ed. Brujas. Disponible en Biblioteca FCA.
- 5:** González de Dios, J., González-Muñoz, M., Alonso-Arroyo, A., y Aleixandre-Benavent, R. (2013). Comunicación científica (IV). Congresos científicos (3): Claves para elaborar una buena comunicación científica. Acta Pediátrica Española, 71(8), 181-185. Disponible en: <https://ebevidencia.com/wp-content/uploads/2016/03/ComunicacionCientifica.pdf>.
- 6:** Hernández Sampieri, R., Collado, C. F., y Lucio, P. B. (2014). Metodología de la investigación, 6ta edición. McGraw-Hill, México. Disponible en el Departamento de Agroalimentos.
- 7:** Klimovsky, G. (1997). Las Desventuras del Conocimiento Científico. Una introducción a la Epistemología. AZ Editora. Disponible en: <https://www.fodonto.uncuyo.edu.ar/upload/klimovsky-las-desventuras-del-conocimiento-cientifico-libro-entero.pdf>
- 8:** Palacio, O. L., Maldonado Granados, L. F., y Calderón Villafáñez, L. C. (2014). Guías para construir estados del arte. Disponible en: <https://calidadsinlagrimas.com/wp-content/uploads/2024/01/Guia-para-estados-del-arte.pdf>
- 9:** Piscocoya Hermoza, L. (2007). El Proceso de la Investigación Científica. Un caso y glosario. Lima, Universidad Inca Garcilaso de la Vega. Disponible en el Departamento de Agroalimentos.

Bibliografía Complementaria

- Bekerman, F. (2016). El desarrollo de la investigación científica en Argentina desde 1950: entre las universidades nacionales y el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Revista iberoamericana de educación superior, 7(18), 3-23. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-28722016000100003&script=sci_arttext
- Estrada, J. C. O. (2011). Educación y Divulgación de la Ciencia: Tendiendo puentes hacia la alfabetización científica. Revista Eureka sobre enseñanza y divulgación de las ciencias, 8(2), 137-148. Disponible en: <https://revistas.uca.es/index.php/eureka/article/view/2703>
- Miranda Montecinos, A. (2013). Plagio y ética de la investigación científica. Revista chilena de Derecho, 40(2), 711-726. Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=s0718-34372013000200016&script=sci_arttext
- Rodríguez Jiménez, A., y Pérez Jacinto, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. Revista EAN, (82), 179-200. Disponible en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0120-81602017000100179&script=sci_arttext
- Cifuentes-Medina, J. E. (2016). El método científico y la nueva filosofía de la ciencia: aportes y perspectivas. Rastros Rostros, 18(33). Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6515610>

- Shiro, M. (2016). Usos del lenguaje evaluativo en el planteamiento del problema del artículo de investigación. Revista latinoamericana de estudios del discurso, 11(1), 129-148. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5959033>



Universidad Nacional de Córdoba
2025

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Planificación Docente de Trabajo Final de Grado/Práctica Final - LA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.