



Universidad de Bogotá
JORGE TADEO LOZANO

**FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
PRACTICA EMPRESARIAL**

Definición

La práctica empresarial, vista como una modalidad de grado, es una experiencia organizada y supervisada que comprende un conjunto de actividades de formación integral, en las que se conjugan estudio y trabajo. Su propósito es complementar la formación académica del estudiante con la aplicación de sus conocimientos y desarrollo de competencias dirigidas a la resolución de problemas en ingeniería de alimentos para hacer más apto al estudiante frente a su futuro profesional y su participación en el desarrollo socio económico del país.

La práctica se puede realizar en una institución donde el estudiante ejerce funciones que exigen la aplicación de conocimientos y competencias directamente relacionados con su formación profesional. El ejercicio se validará a partir del cumplimiento de los objetivos que se hayan formulado. La práctica debe acreditarse con más de 385 horas de actividad en mínimo 16 semanas, que corresponden a un periodo académico. La intensidad horaria está sujeta al trabajo asignado por la compañía de acuerdo con la duración de la misma.

Objetivos

Los objetivos que se persiguen con la práctica empresarial son:

- a) Preparar al alumno para su desempeño en el campo laboral.
- b) Complementar la formación académica a través de la adquisición de conocimientos en un entorno real.
- c) Preparar social y psicológicamente al estudiante a su futura actividad profesional.
- d) Favorecer la integración de los estudiantes en equipos de trabajo multidisciplinarios.
- e) Propiciar el desarrollo de habilidades de comunicación, auto confianza e independencia.
- f) Permitir la aplicación y evaluación del contenido y desarrollo de la formación ofrecida en aulas y laboratorios.
- g) Reconocer las fortalezas y debilidades que el estudiante ha alcanzado a lo largo de su formación personal, teórica y técnica profesional.
- h) Favorecer la proyección social de la Universidad a través de la identificación de las diferentes problemáticas del sector productivo para retroalimentar el currículo y sensibilizar al estudiante frente a las necesidades de la comunidad.

Requisitos

Para la aceptación de la práctica como requisito de grado para optar por el título de Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, los estudiantes deben tener aprobado un mínimo de 170 créditos y cumplir con los requisitos para ser aceptado en calidad de practicante en una institución pública o privada. La práctica debe estar avalada por la empresa.

La aprobación de la práctica por parte de la Universidad como requisito de grado está sujeta a la evaluación de un documento escrito (Anteproyecto y proyecto), a una sustentación pública donde el estudiante demuestra los conocimientos adquiridos durante su desarrollo y al concepto del jefe inmediato o asesor por parte de la empresa.

Procedimiento

1. Ubicación en la empresa:

- 1.1. Solicitar carta de presentación para iniciar el proceso de selección en la empresa.
- 1.2. Entregar comunicación de aceptación por parte de la empresa junto con el formato diligenciado de identificación de la empresa (Anexo1).
- 1.3. Junto con la comunicación de la empresa, y el formato, anexar una comunicación con el título del trabajo y un resumen de la propuesta que se va a desarrollar en la empresa.
- 1.4. Enviar comunicación de aceptación de la práctica empresarial.
- 1.5. Acordar una reunión entre el asesor de la empresa y el tutor de ingeniería de alimentos

NOTA. Si después de 15 días hábiles de recibir la comunicación de la UJTL, la decanatura del programa no ha recibido respuesta de la empresa con la documentación requerida no será considerada como anteproyecto.

2. Presentación y aprobación de anteproyecto

- 2.1 Entregar copia del anteproyecto que va adelantar durante la práctica con firma del jefe inmediato y del tutor de la UJTL. Este documento debe ser entregado en la oficina del programa de Ingeniería de Alimentos (Módulo 1 oficina 436), antes de la semana sexta contada a partir de la recepción de la carta de presentación de la compañía. El anteproyecto se debe redactar siguiendo las instrucciones de la "Guía para la presentación de anteproyectos de práctica empresarial" (Anexo 2).
- 2.2 Enviar el anteproyecto a evaluación a dos profesores quienes contarán con un tiempo no superior a 10 días hábiles para emitir su concepto tomando como base los criterios de evaluación descritos en el Anexo 2.
- 2.3 Recibir por parte de los evaluadores el concepto por escrito con una nota.
- 2.4 Comunicar el concepto de los evaluadores al autor del anteproyecto, a través de una carta del decano del programa (aceptación, rechazo u observaciones).

3. Criterios de evaluación del anteproyecto

- 3.1 Pertinencia del trabajo. El anteproyecto debe estar enmarcado en un aspecto de producción, gestión de calidad, investigación y desarrollo, mercadeo, y normalización.
- 3.2 Coherencia. En anteproyectos debe demostrar una relación entre el problema identificado, los objetivos, plan de intervención, metodología, cronograma y presupuesto.
- 3.3 La nota del anteproyecto corresponde al 30% de la nota final de la práctica.

4. Documento final

- 4.1 Presentar en la semana 16 del cronograma de la práctica dos copias argolladas del trabajo respectivo al Comité Académico. El documento final debe seguir las instrucciones de la "Guía para la presentación del trabajo final de práctica empresarial (Anexo 3).
- 4.2 Junto con el documento final presentar la carta de aprobación del trabajo, firmada por jefe inmediato y el tutor de la UJTL, así como el formato de evaluación de la práctica dirigida al Comité Académico (Anexo 4).
- 4.3 La nota de la evaluación de la práctica por parte del jefe inmediato corresponde al 10% de la nota final de la práctica.

5. Elección de jurados

- 5.1 Seleccionar los dos jurados calificadores por parte del Comité Académico. Al menos uno debe ser externo a la UJTL. Los nombres de los jurados elegidos constarán en un acta de práctica empresarial.

6. Entrega y evaluación del documento por parte de los jurados

- 6.1 Enviar a cada uno de los jurados el trabajo final junto con una copia del procedimiento y la Guía de presentación del trabajo final de práctica empresarial (Anexo 3) donde se señalan los criterios de evaluación. Los jurados dispondrán de un tiempo no superior a 5 días hábiles después de recibido.
- 6.2 Recibir el concepto por escrito de los jurados con la nota.
- 6.3 En caso que los jurados consideren necesario, realizar las correcciones al documento antes de la sustentación pública. En caso contrario fijar y divulgar la fecha para la sustentación del trabajo.

7. Sustentación pública

- 7.1 Presentar la metodología a seguir durante la sustentación pública, por parte del Decano o su delegado.
- 7.2 Exponer el estudiante durante 20 minutos los principales resultados del trabajo.
- 7.3 Al cabo del tiempo previsto, realizar las preguntas al estudiante por parte de los jurados.
- 7.4 Una vez hayan quedado satisfechas las inquietudes de los miembros del jurado, abrir la sesión a preguntas y comentarios por parte del público asistente. Estas respuestas no hacen parte de la calificación del jurado.

8. Deliberación y calificación del trabajo

8.1 Los miembros del jurado deliberarán y calificarán, con base en los criterios establecidos en este documento el trabajo. El concepto junto con la firma del acta de práctica debe indicar si este fue aprobado o rechazado así como la nota tanto del documento como de la sustentación pública.

9. Criterios de evaluación

Trabajo escrito.

Además del cumplimiento de los aspectos señalados en el Anexo 3 se deben considerar los siguientes aspectos de pertinencia, coherencia e idoneidad:

- El trabajo aborda un problema que se presenta en la empresa.
- El título guarda relación directa con el objetivo y resultados de la práctica.
- Los objetivos, general y específicos, son alcanzados.
- Con la metodología planteada se pueden alcanzar los resultados descritos en el documento.
- El análisis de los resultados demuestra la forma como se abordó el problema.
- Las conclusiones y recomendaciones guardan relación directa con los resultados obtenidos durante su desarrollo.

La nota del trabajo escrito corresponde al 35% de la nota final de la práctica.

Sustentación.

Se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Claridad en la argumentación y sustentación de ideas.
- Presentación de la información en el tiempo previsto (20 minutos).
- Calidad de las respuestas a las inquietudes planteadas por el jurado.

La nota de la sustentación corresponde al 25% de la nota final de la práctica.

10. Paz y Salvo académico

- 10.1 Entregar en la oficina del programa una (1) copia del trabajo completo incluyendo las recomendaciones de los jurados, si las hubiere.
- 10.2 El paz y salvo académico está condicionado a la entrega de la documentación descrita en el numeral anterior.

ANEXO 1
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
PRACTICA EMPRESARIAL

FORMATO IDENTIFICACIÓN DE EMPRESAS

INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

NOMBRE ALUMNO: _____
CÓDIGO _____
CÉDULA DE CIUDADANÍA _____
DIRECCIÓN: _____
TELÉFONO _____ CELULAR _____
CORREO ELECTRÓNICO _____
AFILIACIÓN ARP Y EPS _____

TIPO DE CONTRATO _____

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

EMPRESA: _____
NIT _____
DIRECCIÓN _____
TELÉFONO: _____ FAX: _____
CIUDAD: _____
REPRESENTANTE LEGAL _____
JEFE INMEDIATO: (Nombre y Cargo) _____

DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: _____
UBICACIÓN DEL PASANTE EN LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

ÁREA DE TRABAJO Y FUNCIONES:

COORDINADOR DE LA PASANTÍA _____

NOTA : Este formato se debe diligenciar y dejar en la Facultad antes de iniciar la pasantía. Adjuntar el título y resumen del trabajo a desarrollar.

ANEXO 2
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
PRÁCTICA EMPRESARIAL

GUÍA PARA LA PRESENTACIÓN DE ANTEPROYECTO
DE PRÁCTICA EMPRESARIAL

Esta guía contiene las instrucciones para la presentación del anteproyecto de trabajo de práctica empresaria al Comité Académico del programa de Ingeniería. El documento debe ser corto, máximo 15 páginas, impreso en papel tamaño carta, en Arial 11 y espacio sencillo. El anteproyecto debe contemplar los siguientes puntos:

1. INTRODUCCIÓN
2. RESEÑA DE LA EMPRESA
3. JUSTIFICACIÓN
4. IDENTIFICACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA
5. MARCO DE REFERENCIA
6. OBJETIVOS: Generales y específicos
7. PLAN DE TRABAJO
8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
9. PRESUPUESTO
10. BIBLIOGRAFÍA

INTRODUCCIÓN

Debe ser breve y reflejar el contenido del trabajo. A través de la introducción y partiendo de un diagnóstico, se explica en general, cuál es la finalidad del proyecto. A medida que avanza el texto, se establecen con claridad los grandes temas, se explica el objetivo, justificación y finalidad del trabajo a realizar. En esta sección, se responde a las preguntas: De qué trata esto, qué pretendo al desarrollarlo, por qué lo voy a realizar y para qué sirve

RESEÑA DE LA EMPRESA:

Esta sección debe incluir la siguiente información:

Nombre – Visión – Misión – Tipo de Actividad, Cobertura, Producto (s) o Servicio (s)
– Estructura Orgánica.

Este aspecto tiene como objetivo establecer la pertinencia del trabajo a desarrollar para los propósitos de formación de un Ingeniero de alimentos.

JUSTIFICACIÓN

En este punto, el autor presenta las razones para convencer a los lectores de la importancia de su problema y que la forma cómo se va abordar es la más adecuada. Para lograrlo, se enmarca el problema en el contexto macro al que este pertenece.

Debe describir cómo lo va a resolver, documentándolo sobre soportes estadísticos o bibliográficos que le den solidez y lo respalden. Finalmente, describe los beneficios potenciales de analizar y resolver el problema a nivel institucional, gubernamental, cultural, académico o personal.

La justificación responde las siguientes preguntas: Qué ha llevado a la identificación de este problema y cuáles fueron las razones para llevarlo a decidir realizarlo en esa forma. Qué elementos se consideraron para proponer esa forma de solución. Qué pruebas hay de que se necesita y exige una solución práctica. Hasta que punto y espacio lo va a resolver. Qué sucede si no se aborda.

IDENTIFICACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA: Incluye la descripción del contexto en el cual se enmarca el problema o la necesidad de intervención de la empresa.

MARCO DE REFERENCIA: Presenta el soporte teórico, teniendo en cuenta los conocimientos previos en el área de interés. Se recomienda definir los conceptos involucrados en el área de trabajo que se desarrolla, con base en el problema. Describir los contextos pertinentes al proyecto.

OBJETIVOS: Señalan la definición de la situación que queremos lograr, su declaración explica la finalidad de las actividades que se pretenden realizar y establece un vínculo entre la problemática identificada y la estrategia para su solución.

El objetivo general expresa lo que se quiere alcanzar. Qué voy a realizar. Los objetivos específicos son los planteamientos de cómo voy a alcanzar el fin propuesto, cada uno contiene el desarrollo operativo a nivel técnico para lograr el objetivo general.

PLAN DE TRABAJO: Indica la estrategia que se seguirá para conseguir los objetivos propuestos, se enuncian como actividades dentro de un flujo que describe la parte experimental, cómo y en dónde se realizará. El procedimiento debe ser descrito en forma clara y concreta de acuerdo a cómo se ejecutará

CRONOGRAMA DE TRABAJO: Presenta la programación en el tiempo de cada una de las actividades; se presenta en una matriz que registre las actividades frente a la fecha de realización en semanas de la práctica.

PRESUPUESTO: Es el desglose de los gastos distribuidos por fuentes de financiación.

BIBLIOGRAFÍA: También denominada Referencias bibliográficas, es el listado de todo lo consultado en forma directa o indirecta para la realización del anteproyecto.

Artículos de revistas

Se incluirán los apellidos e iniciales de los nombres de todos los autores. El año. El título del artículo. El nombre completo de la revista subrayado o en cursiva seguido

del volumen: y las páginas inicial y final. La información se presenta en el idioma original del trabajo citado.

Besser, R. E.; Lett, S. M.; Weber, J. T. and Griffin, P. M. 1994. An outbreak of diarrhea and Hemolytic Uremic Syndrome form *Escherichia coli* O157:H7 in fresh-pressed apple cider. *Journal Food Protection*. 57:859-864.

En revistas publicadas por organismos gubernamentales o internacionales, los trabajos sin autor pueden atribuirse al organismo responsable.

3M. 1.993. Petrifilm™ 6477 Test Kit-HEC for hemorrhagic *E. coli* 0157:H7. Microbiology Products 3M Health Care. St. Paul, MN.

Libros y monografías

Se incluirán los apellidos e iniciales de todos los autores o el nombre completo de la entidad colectiva. El año seguido del nombre en mayúscula del Libro. El número de la edición, editorial, ciudad y país. No. de páginas del libro.

Rodríguez, M.N. 1990. La ciencia y el Ambiente. 4a edición. Editorial Acribia. Zaragoza, España. 120 p.

En el caso de artículos o capítulos de un libro o de un manual. Los apellidos y las iniciales o el nombre completo de la entidad colectiva. El año seguido del nombre del capítulo del libro consultado. Las páginas consultadas: en cursiva o resaltado el nombre del título del libro o manual. El número de la edición, editorial y ciudad.

Association of Official Analytical Chemists. 1.991. Changes in Official Methods of Analysis. Second Supplement. pp 88-90 In: Official Methods of Analysis. 15th ed. AOAC. Arlington, VA.

En el caso de resúmenes, de congresos, simposios o conferencias. Los apellidos y las iniciales. El año seguido del nombre del resumen o conferencia. En: en cursiva o resaltado el nombre del congreso, simposio, taller en el que se presentó. Páginas. Ciudad y país.

Cardoza, S.; Moreno, C. 1991. La Situación Actual de la Venta Ambulante de Alimentos en Bogotá, Colombia. En: Taller Latinoamericano FAO/OPS sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública. 205-220. Rio de Janeiro, Brasil.

Tesis

Autores. Año. Título. Tesis o trabajo de grado profesión. Institución, Facultad, ciudad y número de páginas.

Albornoz, R. y Angel, L. F. 1983. Obtención de proteína unicelular a partir de residuos de banano. Tesis de grado Ingeniería de Alimentos. Universidad Jorge Tadeo Lozano. Facultad de Ingeniería de Alimentos. Santafé de Bogotá. 205 p. Tablas, figuras, fotos.

ANEXO 3
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
PRACTICA EMPRESARIAL

GUÍA PARA LA PRESENTACIÓN DEL TRABAJO FINAL
DE PRÁCTICA EMPRESARIAL

El trabajo de la práctica empresarial es el resultado del proceso académico que debe culminar con un documento escrito, donde se demuestre el conocimiento alcanzado por el estudiante durante su desarrollo.

El informe final de práctica deberá incluir el siguiente contenido:

1. INTRODUCCIÓN
2. RESEÑA DE LA EMPRESA
3. JUSTIFICACIÓN
4. IDENTIFICACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA
5. MARCO DE REFERENCIA
6. OBJETIVOS: Generales y específicos
7. PLAN DE TRABAJO
8. RESULTADOS
9. CONCLUSIONES
10. RECOMENDACIONES
11. BIBLIOGRAFÍA

Para desarrollar el contenido de los puntos 1 al 8 se deberán considerar las instrucciones del anexo 2 (Guía para la presentación de anteproyecto de práctica empresarial) así como para el punto 11.

RESULTADOS

Los datos obtenidos se pueden presentar en forma gráfica o en tablas, deben poder explicarse por sí mismos y complementar más no duplicar el texto.

Deberá incluirse un análisis de la información que soporta la respuesta al problema planteado y la propuesta de solución.

CONCLUSIONES

Indica los logros en cuanto a la aplicación del perfil de la carrera, el beneficio que obtuvo la empresa de la pasantía, los métodos o actividades mejoradas.

RECOMENDACIONES

Propuestas y sugerencias que contribuirían a mejorar los procedimientos y procesos.

ANEXO 4
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
PRACTICA EMPRESARIAL

Fecha _____

NOMBRE DEL ESTUDIANTE _____

NOMBRE DE LA EMPRESA _____

NOMBRE DEL JEFE INMEDIATO _____

CARGO _____

1. ¿Qué actividades desarrolló el pasante?

2. ¿Cómo evalúa su trabajo?

Fortalezas _____

Debilidades _____

3. En su concepto, el practicante está preparado para desempeñarse laboralmente.

SI----- NO-----

Por qué _____

4. Califique de 1 a 5 el desempeño del practicante en los aspectos descritos. Donde 1 corresponde a bajo desempeño y 5 excelente desempeño.

	1	2	3	4	5
Capacidad para resolver problemas					
Iniciativa					
Integración al grupo de trabajo					
Comunicación de ideas y aportes					
Responsabilidad y cumplimiento frente a las labores encomendadas					
Disposición para el aprendizaje					
NOTA FINAL					