



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 28 DE AGOSTO DE 2019

VISTO: La presentación efectuada por los docentes Juan Andrés PEREZ y María Laura RISIGLIONE, por la cual proponen la realización de la actividad extracurricular "Jornada de ejercicio profesional independiente en la Ingeniería en Alimentos", y

CONSIDERANDO:

Que la presentación cumple con los requisitos establecidos en las Disposiciones CDD-T N° 227/12 y CDD-T N.º 228/12, Reglamento y Formato para la presentación de actividades extracurriculares, respectivamente.

Que la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Postgrado ha emitido dictamen favorable.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 22 de agosto de 2019.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA
D I S P O N E:

ARTÍCULO 1º.- APROBAR la realización de la actividad extracurricular "Jornada de ejercicio profesional independiente en la Ingeniería en Alimentos", bajo la responsabilidad del docente Juan Andrés PEREZ, según se detalla en el Anexo de la presente disposición.-

ARTÍCULO 2º.- DETERMINAR que la actividad será arancelada para participantes externos.-

ARTÍCULO 3º.- Se entregarán certificados de asistencia.-

ARTICULO 4º.- Regístrese, comuníquese y cumplido, archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ:00000218-19

Lic. Norma V. VILLANO
Secretaria Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

Dra. Elena B. CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 00000218-19
ACTIVIDAD EXTRACURRICULAR: "JORNADA DE EJERCICIO PROFESIONAL
INDEPENDIENTE EN LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS"

ORGANIZACIÓN:

DOCENTES RESPONSABLES: PEREZ, Juan Andrés
RISIGLIONE, María Laura

DISERTANTES:

BARBUTO, Pablo Armando
BENITEZ SIGAUT, Mariana Julia
CHOTRO, Liliana Pilar (CPI)
CIRELLO, Silvia Beatriz (CPI)
IBARRA, Gustavo Javier
MICUTA, Pablo Alejandro (CPIA)
SERRANO, Andrea Carolina

COLABORADORES:

BAVA, Estefania
BERTOCCO, Antonella
DURO, Romina Soledad
PISSINIS, Priscila Magalí

FUNDAMENTOS

El Colegio de Profesionales de Ingeniería Química (CPIQ, 2019) menciona que los profesionales de las carreras de ingeniería desempeñan su labor bajo diferentes modalidades, siendo las más habituales:

1. En relación de dependencia
2. Como profesional independiente (consultor, asesor)
3. Como emprendedor/empresario

Según los últimos datos relevados por el INDEC (2019), del total de empleos formales en zonas urbanas registrados en el primer trimestre de 2018, el 75,2 % corresponden a empleos en relación de dependencia (asalariados), mientras que un 20,5 % se trata de empleos en forma independiente. Por último, un 3,7 % resultan ser empresarios, emprendedores y/o empleadores. Según la misma fuente, durante el primer trimestre del corriente año, los datos fueron 74,5 %, 21,3 % y 3,6 % respectivamente. Se observa un crecimiento interanual de 0,8 % en los empleos desempeñados desde en forma independiente, sin modificaciones sustantivas en la proporción de actividades que se desarrollan en el plano empresario, emprendedor y/o empleador.

Si bien no existen estadísticas concretas asociadas al desempeño profesional de los ingenieros en alimentos, se observa que cada vez más egresados de la carrera se lanzan al ejercicio profesional independiente. Asimismo, en ocasiones, sus ideas vanguardistas



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 2 -

generan un ambiente propicio para el consecuente nacimiento de una MPyME o PyME, produciendo inevitablemente, impactos económicos sociales en su zona de influencia, a través de la generación de trabajo y oportunidades de desarrollo local, entre otros.

Trabajar en forma independiente está motivado por una serie de factores, tales como la ventaja de permitir una mejor disposición del tiempo, la elección de los clientes para quienes trabajar, el aprendizaje y desafío continuo, entre otras, aunque también existen una serie de desventajas como por ejemplo, el aprender a resistir la coyuntura en épocas de crisis.

En efecto, el ejercicio profesional independiente de la ingeniería en alimentos requiere de un conjunto de competencias (conocimientos, habilidades y actitudes) que, concomitantemente, son adquiridas mediante la formación curricular y extracurricular durante el desarrollo de la carrera, así como también a través de la exploración y ejercicio de la profesión en el campo disciplinar, sea en una entidad privada, pública y/o mixta.

En este contexto, la presente actividad curricular pretende acercar a los participantes al ejercicio profesional independiente en la Ingeniería en Alimentos, brindar una aproximación a la ética profesional y nociones acerca de la legislación pertinente, compartiendo experiencias en primera persona (toma de decisiones, resolución de problemas, vinculación profesional) y casos de éxito sobre emprendedorismo, contenidos no abordados en profundidad en el plan de estudios de la carrera de Ingeniería en Alimentos vigente en la UNLu.

OBJETIVOS

- Que los participantes conozcan el alcance del ejercicio profesional independiente en la Ingeniería en Alimentos.
- Acercar a los participantes a las experiencias de profesionales egresados de la UNLu que ejercen en forma independiente como consultores/asesores, y empresarios.
- Abordar contenidos de Ética profesional y legislación pertinente no alcanzados por el actual Plan de Estudios.

DESTINATARIOS

Estudiantes avanzados de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNLu, que hayan cursado la asignatura Organización Industrial (Cód. 40944).

Graduados de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNLu.

Docentes de la UNLu que deseen iniciarse en el ejercicio de la profesión en forma independiente.

Docentes y graduados de Ingeniería en Alimentos externos.

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 3 -

DURACIÓN, LUGAR DE DESARROLLO Y MODALIDAD

La actividad de desarrollará el miércoles 25 de septiembre de 2019, de 16:30 hs a 20:45hs en el Auditorio de la Sede Central de la Universidad Nacional de Luján.

CONTENIDOS TEMÁTICOS:

Alcances del ejercicio profesional en la Ingeniería en Alimentos.
Ética y legislación en el ejercicio profesional.
La función de los Consejos Profesionales.
Matriculación. Regulación de honorarios.
Iniciativas en primera persona.
Emprendedorismo en la Ingeniería en Alimentos.

CRONOGRAMA Y AGENDA TENTATIVA DE ACTIVIDADES:

HORARIO ACTIVIDAD RESPONSABLE(S)

16:30 hs - 17:00 hs Acreditación.

Responsables: Colaboradores de la actividad

17:00 hs - 17:15 hs Apertura de la jornada

Disertantes: Directora o Vicedirector Decano del Depto. de Tecnología

Mgter. Juan Andrés PEREZ

Ing. María Laura RISIGLIONE

17:15 hs - 17:45 hs Novedades de la Comisión de Alimentos del CPIA

Disertante: Lic. Pablo Alejandro MICUTA

17:45 hs - 18:10 hs Emprendedorismo - ALIMENTANDO CONSCIENCIA

Disertante: Ing. Gustavo Javier IBARRA

18:10 hs - 18:35 hs Dirección Técnica

Disertante: Ing. Andrea Carolina SERRANO

18:35 hs - 18:50 hs Coffee Break

Responsables: Colaboradores de la actividad

18:50 hs - 19:35 hs

Novedades de las Subcomisiones de Alimentos del CPI de la Pcia. de Bs. As.

Disertantes: Ing. Liliana Pilar CHOTRO, Ing. Silvia Beatriz CIRELLO

19:35 hs - 20:00 hs Emprendedorismo - BENOT S.R.L.

Disertante: Ing. Mariana BENITEZ SIGAUT

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 4 -

20:00 hs - 20:25 hs Consultoría
Ing. Pablo Armando BARBUTO

20:25 hs - 20:45 hs Preguntas generales

Cierre de la jornada
Mgter. Juan Andrés PEREZ
Ing. María Laura RISIGLIONE

BIBLIOGRAFÍA y REFERENCIAS

- Consejo de Ingenieros de la Pcia. de Buenos Aires (CPI)
- www.colegioingenieros.org.ar
- Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica y carreras afines (CPIA)
- www.cpia.org.ar
- Consejo Profesional de Ingeniería Química (CPIQ)
- www.cpiq.org.ar
- Decreto - Ley 6070/58. Ejercicio Profesional de la Ingeniería
- INDEC. 2019. Mercado de trabajo. Tasas e indicadores socioeconómicos (EPH).
- Primer trimestre de 2019.
- https://www.indec.gov.ar/uploads/informesdeprensa/mercado_trabajo_eph_1trim19/B489ACCDF9.pdf.
- Fecha de consulta: 11/07/2019
- Plan de estudios 01.09. Ingeniería en Alimentos de la UNLu

ARANCELES

La actividad no será arancelada para estudiantes y docentes de la UNLu. Para participantes externos (incluidos los graduados), el arancel será de \$200.

INSCRIPCIÓN Y PAGO (según corresponda)

Se realizará a través del Centro de Asistencia Técnica (CATEC). UNLu
Teléfonos: (02323) 423979/423171/420156/423677. Interno 1284
Dirección de correo electrónico: informescatec@unlu.edu.ar ó catec-unlu@hotmail.com

Datos a suministrar:

- Nombres y apellidos completos.
- Número de DNI.
- Correo electrónico.
- Teléfono (celular preferentemente).
- Documentación que acredite no pago del arancel (en caso que corresponda).

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 5 -

CERTIFICACIÓN

Se entregarán certificados de asistencia.

RECURSOS NECESARIOS

Auditorio (incluido equipo de audio y proyección)

Encuesta de satisfacción (a través de la plataforma de Google Forms).

CUPOS

Cupo máximo: 150

Sin cupo mínimo.

PRESUPUESTO

No requerido.

* * * * *

Lic. Norma V. VILLANO
Secretaria Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

Dra. Elena B. CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología