

CUDI - Expediente N° 13013/2020
Rosario, 19 de Noviembre de 2020

VISTO el presente expediente presentado por la Directora de Escuela Alimentos, Dra. Roxana Verdini y el Codirector Dr. Pablo Busti, mediante el cual eleven el nuevo Reglamento del Trabajo Final de la Asignatura Practica Profesional de la Carrera de Licenciatura en Ciencias y Tecnologia de los Alimentos para el Plan 2018 ,

CONSIDERANDO:

Que la propuesta fue analizada y aprobada por la Escuela de Alimentos en reunión virtual realizada por plataforma digital.

Lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamentos que trabajaron en forma conjunta.

Que el tema es tratado en sesión del día de la fecha.

Por ello,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
BIOQUÍMICAS Y FARMACEUTICAS**

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar el nuevo Reglamento del Trabajo Final de la Asignatura Practica Profesional de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que corre agregado como **ANEXO I y II** de la presente.

ARTICULO 2°.-Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCION C.D. N° 243/2020

Fdo. :) Dr. Andrés A. Sciara - Presidente de la Sesión

ES COPIA



TERESA A. CANZIO
Secretaria
Consejo Directivo

ANEXO I

REGLAMENTO DEL TRABAJO FINAL DE LA ASIGNATURA PRÁCTICA PROFESIONAL DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 1º.- La gestión académica del **Plan de Trabajo Final de la Asignatura Práctica Profesional** de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Nacional de Rosario (FCByF), estará a cargo de una **Comisión Asesora**. Dicha Comisión actuará de acuerdo a los términos establecidos en el presente Reglamento.

I. DE LA COMISIÓN ASESORA

ARTÍCULO 2º.- Estará compuesta por 5 (cinco) Profesores o Docentes Auxiliares con título de “Doctor”, “Magister” o “Especialista en Alimentos” o equivalente, pertenecientes a diferentes Áreas, con capacidad para llevar adelante Proyectos de Trabajo Final. Será presidida por el Director Académico de la Escuela Universitaria de Alimentos o, alternativamente, por el Codirector de dicha Escuela. Los miembros durarán en sus funciones 4 (cuatro) años. El Director y el Codirector son considerados miembros naturales de la Comisión Asesora.

ARTÍCULO 3º.- La comisión será designada por el Decano a propuesta del Director de la Escuela Universitaria de Alimentos.

ARTÍCULO 4º.- Serán funciones de la Comisión Asesora:

- a- Evaluar los Planes de Trabajo Final presentados por los estudiantes.
- b- Tener en cuenta en el momento de análisis del proyecto de Trabajo Final los aspectos de bioseguridad si así lo requiere el plan de trabajo, considerando además, si tal proyecto debería ser analizado por la comisión de Higiene y Seguridad de nuestra Facultad.
- c- Designar el Tribunal Examinador del Trabajo Final.
- d- Entender sobre cualquier cuestión de índole académica que pudiera surgir durante el desarrollo del Trabajo Final.

e- Actuar como mediadores en los casos de Trabajos Finales con conflictos entre el Estudiante y el/los Director/res.

II. DEL DIRECTOR DE TRABAJO FINAL

ARTÍCULO 5º.- El Trabajo Final deberá ser realizado bajo la dirección de: Profesores o Docentes Auxiliares con título de “Doctor”, “Magister” o “Especialista en Alimentos” o equivalente, o investigadores o miembros de centros de desarrollo públicos o privados cuyos antecedentes y dedicación (a juicio de la Comisión Asesora) avalen su capacidad para dirigir un Trabajo Final.

ARTÍCULO 6º.-

La Comisión Asesora, a propuesta del Estudiante, designará al **Director Académico**, quién podrá pertenecer a la FCByF y deberá cumplir con los requisitos descriptos en el Artículo 5.

En los casos en que el **Director Académico** propuesto no pertenezca a la FCByF, la Comisión Asesora designará un **Tutor** perteneciente a la FCByF que reúna los mismos requisitos para ser Director, descriptos en el Artículo 5.

Las funciones del **Tutor** serán:

- a- Ser el intermediario entre la Comisión Asesora, el Director Académico y el Estudiante.
- b- Entrevistar, al menos dos veces, al Estudiante para tomar conocimiento del desarrollo del Trabajo Final.

Cuando los Trabajos Finales se desarrollen en ámbitos no académicos, estatales, privados o mixtos estos, propondrán un **Director Técnico** perteneciente a dicha institución o empresa que deberá ser aprobado por la Comisión Asesora.

ARTÍCULO 7º.- Sólo se aceptará la participación de más de un **Director Académico** en casos donde la ejecución del Trabajo Final involucrara a más de una especialidad, esta situación, deberá estar justificada en el Plan de Trabajo Final. Cada director no podrá superar un máximo de dos estudiantes, pertenecientes a la Carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, simultáneamente .

ARTÍCULO 8º.- La factibilidad del Proyecto, es responsabilidad exclusiva del o los directores. El/Los director/es informará/n a la Comisión Asesora sobre cualquier

suceso no inherente al Proyecto, así como también sobre eventuales inconvenientes en la efectiva realización de las tareas de investigación por parte del estudiante.

ARTÍCULO 9º.- El/Los director/es deberán dirigir personalmente las tareas del estudiante, garantizando la formación e información, especialmente en lo que concierne a conocimientos científicos y metodología de la investigación científica y tecnológica, así como en el proceso de escritura y presentación oral del Trabajo Final.

ARTÍCULO 10º.- El/Los **Director/es Académico/s** de Trabajo Final podrá/n sugerir un **Director Asistente** para el desarrollo del Trabajo Final. Cada **Director Asistente** no podrá tener más de un estudiante simultáneamente. La Comisión Asesora evaluará en cada caso la formación del Director Asistente sugerido y dictaminará si el mismo podrá desempeñarse en la función propuesta en el contexto del Plan de Trabajo Final presentado.

ARTÍCULO 11º.- El Director Académico no podrá ausentarse por más de 45 (cuarenta y cinco) días consecutivos, sin que la Comisión Asesora haya aprobado la designación de un **Director Académico Sustituto**. A tales efectos deberá elevar con suficiente antelación una nota a la Dirección de la Escuela proponiendo al Director Académico Sustituto, que deberá cumplir con los requisitos descriptos en el Artículo 5.

III DEL TRIBUNAL EXAMINADOR

ARTÍCULO 12º.- La Comisión Asesora evaluará y designará a sugerencia del/de los Director/es Académico/s un **Tribunal Examinador** del Trabajo Final integrado por tres miembros titulares y un suplente.

Son requisitos necesarios para ser miembro del Tribunal Examinador ser docente y/o investigador y/o ser experto en el tema y no haber participado, directa o indirectamente, en el Trabajo Final del estudiante.

ARTÍCULO 13º.- Será función del Tribunal Examinador la evaluación del Trabajo Final.

IV. DEL PROYECTO DE TRABAJO FINAL DE LICENCIATURA

ARTÍCULO 14°.- La realización de un Proyecto de Trabajo Final permitirá a los futuros licenciados aplicar los conocimientos adquiridos en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos, introducirlos en el método científico y el manejo crítico de la bibliografía. Los alcances de dicho Trabajo Final deberán ser lo suficientemente limitados como para permitir su realización efectiva en el plazo previsto en el Artículo 16° del presente Reglamento. No será indispensable que el Trabajo Final involucre un tema original de investigación.

ARTÍCULO 15°.- Las Prácticas Experimentales del Trabajo Final podrán llevarse a cabo en el ámbito de esta Facultad o de otras Facultades de la UNR. También se prevé, la realización de las mismas en otras Universidades, en Centros de Investigación y/o Desarrollo o, en Empresas Alimentarias. Todas estas entidades podrán ser públicas, privadas o mixtas. En todos los casos, serán Los Directores Académicos, los responsables de verificar el cumplimiento de los objetivos del Trabajo Final.

ARTÍCULO 16°.- El desarrollo experimental del Trabajo Final tendrá una duración de 200 horas a partir del momento en que se inicia. Este plazo podrá ser excepcionalmente prorrogado como máximo hasta 400 horas por la Comisión Asesora a solicitud del estudiante. La solicitud de prórroga deberá ser presentada en forma escrita a la Comisión Asesora acompañada por un informe del estudiante y otro del/los Director/es Académico/s que la justifique.

La Práctica Final se iniciará dentro de los 6 (seis) meses posteriores a la presentación del Plan de Trabajo Final. Se considerará que el Plan ha caducado si no se inicia el trabajo experimental en el plazo previsto.

A partir de la fecha de terminación del trabajo experimental, el estudiante tendrá como máximo 4 (cuatro) meses para presentar el Trabajo Final.

Se prevé, que la Comisión Asesora pueda prorrogar los tiempos estipulados para estos dos últimos casos, cuando las solicitudes estén debidamente justificadas por el estudiante y avaladas por el/los Director/es Académico/s y Director Técnico y Tutor (cuando los hubiere).

ARTÍCULO 17º.- Cualquier cambio que se produzca en la presentación original del Plan de Trabajo Final deberá ser informado por nota a través de mesa de entrada, avalada por el/los Director/es Académico/s y Tutor (si lo hubiere), dirigida a la Comisión Asesora para su aprobación, antes de la presentación oficial del Trabajo Final. El Título del Informe del Trabajo Final deberá ser exactamente igual al Título del Proyecto de Trabajo Final presentado oportunamente. En casos excepcionales, se podrá cambiar el Título presentando en Mesa de Entradas una nota avalada por el/los Director/es Académico/s y Tutor (si lo hubiere) solicitando el cambio. Estos trámites deberán realizarse antes de la presentación del Trabajo Final.

V. PROCEDIMIENTOS A SEGUIR POR EL ESTUDIANTE.

ARTÍCULO 18º.- Los estudiantes deberán:

- a- conocer y cumplir el presente reglamento
- b- responsabilizarse de cualquier falseamiento y/o adulteración voluntaria de la información
- c- coordinar, de acuerdo a cada situación, con el/los Director/res Académico/s, y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere) todas las actividades inherentes al desarrollo del Trabajo Final, a fin de ser oportunamente examinadas.

ARTÍCULO 19º.- El Proyecto del Plan de Trabajo Final deberá presentarse por Mesa de Entradas de esta Facultad.

Las presentaciones deberán realizarse del 1 al 31 de marzo y del 1 al 31 de agosto de cada año académico.

ARTÍCULO 20º.- La presentación del Proyecto del Plan de Trabajo Final deberá incluir:

- a- Nota del estudiante, dirigida al Director de la Escuela Universitaria de Alimentos, proponiendo el título del Plan de trabajo, el lugar de trabajo y el/los Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere).
- b- Nota de aceptación del Plan de Trabajo Final propuesto, dirigida al Director de La Escuela Universitaria de Alimentos, del/los Director/es Académico/s, y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere), donde conste además, el

lugar donde se llevará a cabo el Trabajo Final. En el caso de que el mismo sea un Laboratorio no perteneciente a esta Facultad, el/los Director/es Académico/s debe/n indicar las facilidades de equipamiento existentes en dicho Laboratorio.

Cuando el Director Académico propuesto no pertenezca a la FCByF, deberá adjuntarse también su *Curriculum Vitae*.

c- Plan de trabajo, consignando la metodología a emplear y señalando los resultados esperados.

d- Constancia donde se certifique que cumple con las condiciones explicitadas en el Plan de Estudio de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Reglamento de Correlatividades de Cursado.

e- Juicio de la Comisión de Bioética de la Facultad presentando el dictamen de dicha Comisión y/o del CICUAL (cuando corresponda) para aquellos Proyectos que utilicen, directa o indirectamente, material biológico humano o animales de experimentación.

f- Presupuesto estimado del costo total de los insumos requeridos para el desarrollo de la Práctica Final.

ARTÍCULO 21°.- Para poder iniciar el trabajo experimental del Trabajo Final, el estudiante deberá reunir los siguientes requisitos:

a- Cumplir con las condiciones del Artículo 20°.

b- Presentar una nota a la Comisión Asesora de la Escuela Universitaria de Alimentos, avalada por su/s Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere), en que conste la fecha de iniciación del trabajo experimental.

ARTÍCULO 22°.- Una vez finalizado el trabajo experimental, el estudiante deberá presentar una nota a la Comisión Asesora de la Escuela Universitaria de Alimentos, avalada por su/s Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere), en la que conste la fecha de finalización de dicho trabajo.

VI. DE LA EVALUACIÓN

ARTÍCULO 23°.- Para acceder a la evaluación del Trabajo Final, el estudiante deberá cumplir con las exigencias de correlatividades del Plan de Estudio de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

ARTÍCULO 24°.- Una vez finalizado el Trabajo Experimental, el estudiante deberá elaborar un trabajo escrito (se recomienda referirse a las Normas para la presentación y evaluación del Trabajo Final de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ANEXO II). La presentación deberá ser avalada por el/los Director/es Académico/s, sin este requisito no se dará trámite a la misma. Dicho trabajo escrito será evaluado por el Tribunal Examinador. El Tribunal se entrevistará con el estudiante, en una o más ocasiones, a los efectos de sugerirle - de corresponder- modificaciones en el texto. El Tribunal Examinador fijará una fecha para la defensa del Trabajo Final de Licenciatura (se recomienda referirse a las Normas para la presentación y evaluación del Trabajo Final de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ANEXO II).

ARTÍCULO 25°.- La defensa del Trabajo Final será oral y pública. La presentación será evaluada y calificada por los miembros del Tribunal Examinador designado a tales efectos. El Tribunal Examinador llenará una Planilla de Dictamen ad hoc por triplicado y labrará un Acta de Examen donde conste la calificación obtenida, ambos documentos serán elevados a Sección Alumnado y Títulos por el Director o Codirector de la Escuela Universitaria de Alimentos, anexada a una copia del Trabajo Final y del dictamen del Tribunal Examinador aprobando el trabajo escrito.

ARTÍCULO 26°.- En caso que el estudiante incumpliere reiteradamente con sus obligaciones durante la ejecución del Plan del Trabajo Final, la Comisión Asesora, podrá actuar como Tribunal Examinador a los efectos de labrar un Acta indicando la no aprobación del Trabajo Final.

VII. DE LOS DERECHOS DE AUTOR

ARTÍCULO 27°.- A los fines de establecer los derechos de autor, se consideran autores al estudiante y el/los Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere).

ARTÍCULO 28°.- Si el Trabajo Final diera lugar a publicación/es y/o presentación/es en evento/s científico/s, deberán mencionarse a todas las instituciones intervinientes en el Trabajo Final.

ARTÍCULO 29°.- En caso que el resultado del Trabajo Final pudiera dar lugar a una patente, los autores se dirigirán por nota firmada por el/los Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere) al Director de la Escuela Universitaria de Alimentos para ser tratada por la Comisión Asesora. La documentación enviada junto a la Providencia de la Comisión Asesora será elevada a la Oficina de Vinculación Tecnológica de la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas para que a través de ella, se inicien los pasos administrativos correspondientes.

VIII. DE LA FACULTAD

ARTÍCULO 30°.- Las autoridades de la Facultad informarán a la Dirección de Escuela, a principios de cada año académico, sobre la disponibilidad de recursos destinados a la ejecución de Trabajos Finales de la Práctica Profesional, los que serán distribuidos entre aquellas que se encuentren en ejecución y en condiciones reglamentarias.

ANEXO II

NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL INFORME DEL TRABAJO FINAL DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

NORMA I

Sobre la presentación del trabajo escrito.

El trabajo escrito debe ser redactado utilizando tamaño de hoja A4, fuente de letra *Arial*, *Times New Roman* o similar de tamaño no menor a 12, con interlineado de 1,5 líneas y márgenes de 2,5 cm.

El Informe del Trabajo Final deberá ser presentado en forma digital e impresa, según se detalla a continuación:

Presentación Digital:

Se deberá presentar una copia del Trabajo Final (idéntica a la presentada en versión impresa) en un archivo con formato PDF/A, compatible con la norma ISO: 19005-1:2005, destinada a los miembros del Tribunal Examinador, enviada por correo electrónico a la Dirección Administrativa de Escuelas, con copia al Director y al Codirector de la Escuela Universitaria de Alimentos.

Presentación Impresa:

Sólo se imprimirá la versión definitiva del Trabajo Final que será presentada en la Dirección Administrativa de Escuelas y destinada a la Biblioteca de la Facultad acompañada por una nota, dirigida al Director de la Escuela Universitaria de Alimentos, firmada por todos los intervinientes en el Trabajo final.

El documento deberá estar en color o tonos de gris, en una calidad tal que no afecte la observación y análisis del material presentado, como el caso de fotos o dibujos con medios tonos.

Formato del Informe del Trabajo Final:

1- Carátula

En esta se deberá consignar:

Universidad Nacional de Rosario

Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas



Título del trabajo

Nombre del autor

Trabajo Final para optar al título de Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nombre del/los Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente, (cuando los hubiere).

Año de presentación

Lugar/es de trabajo.

2- Ordenamiento del trabajo escrito.

Los capítulos, figuras y tablas serán numerados en forma correlativa a lo largo del trabajo, utilizando números romanos para las tablas y numeración arábica para capítulos y figuras. Los subtítulos deberán ser numerados dentro del capítulo indicando un número compuesto por el número del capítulo más el orden de aparición del subtítulo.

2.1. Agradecimientos

No utilizar más de una página.

2.2. Abreviaturas

Se deberá evitar el uso de abreviaturas. Solo serán aceptadas aquellas que sean utilizadas frecuentemente en el texto y que impliquen una sustitución de palabras extensas o nombre complejos, facilitando así la lectura. Todos aquellos términos, nombres químicos, nomenclaturas, pesos y medidas aceptados para su uso sin definición, no deberán ser incluidos en la lista de abreviaturas. Para un detalle al respecto, ver las tablas al final de esta Normativa. Las proteínas bajo estudio deberán ser nombradas siguiendo las definiciones contenidas en

SWISS-PROT (<http://www.expasy.ch/>). Igualmente, se deberá incluir el número de nomenclatura de las enzimas analizadas según consta en la lista NC-IUBMB (<http://www.chem.qmw.ac.uk/iubmb/enzyme/>).

2.3. Resumen

Resumir las características principales de la propuesta utilizando un máximo de 200 palabras, indicando explícitamente una breve presentación del problema, el enfoque general de trabajo y los datos más significativos y logros del mismo.

2.4. Introducción

Describir el marco teórico introductorio y la hipótesis de trabajo. Citar y comentar las contribuciones más importantes al tema. La extensión de la introducción deberá adecuarse al tema y no ser mayor a los Resultados presentados.

2.5. Objetivos

Estos pueden estar incluidos como un subtítulo de la introducción o encontrarse en una sección separada. Aquí se expresará, en forma concisa los objetivos del trabajo desarrollado debidamente formulados.

2.6. Materiales y Métodos

Deberán detallarse todos los procedimientos experimentales de manera que éstos puedan ser completamente reproducidos a partir de dicha descripción.

2.7. Resultados y Discusión

Los Resultados presentados deben evidenciar los experimentos realizados. Se incluirá el desarrollo experimental/teórico realizado en el presente trabajo. Las Figuras y Tablas deberán estar claramente confeccionadas y llevar leyendas descriptivas y estar numeradas correlativamente a lo largo de todo el trabajo. Es importante recordar que siempre tendrán que justificarse los argumentos presentados para llegar a demostrar lo propuesto.

2.8. Conclusiones

Esta sección incluirá un breve panorama del trabajo realizado donde lo más importante será puntualizar la propuesta original y la respuesta obtenida a través de la investigación efectuada y señalar cómo el conocimiento previo en la materia ha sido modificado por los resultados obtenidos. Las Conclusiones no deberán extenderse más de una página.

2.9. Referencias Bibliográficas

Las citas bibliográficas serán numeradas según el orden de aparición en el texto u orden alfabético. Todas las citas deberán ser incluidas en el texto y deberán figurar en la lista de referencias bibliográficas. No se aceptarán referencias que indiquen “enviados a publicación” o “comunicaciones personales”. Los nombres de las revistas deberán ser indicados con las abreviaturas aceptadas para cada una de ellas. Podrán incluirse reproducciones totales o parciales de figuras de libros o

trabajos científicos publicados haciendo referencia al origen de la publicación. Las referencias deberán seguir alguno de los formatos que se consignan a continuación:

1- Bruns, C. M. & Karplus, P. A. (1995) Refined crystal structure of spinach ferredoxin reduc-tase at 1.7 Å resolution: oxidized, reduced and 2'-phospho-5'-AMP bound states. J Mol Biol, 247, 125-145.

Manuales:

1- Sambrook, J., Fritsch, E.F. y Maniatis, T. (1989) Molecular Cloning: a Laboratory Manual, 2nd edn. Cold Spring Harbor Laboratory Press, Cold Spring Harbor, New York.

Libros:

1- Langer, T. y Neupert, W. (1994) Chaperoning mitochondrial biogenesis. In The Biology of Heat Shock Proteins and Molecular Chaperones (Morimoto, R.I., TissieÁres, A. y Georgop-oulos, C., eds), pp. 53-83. Cold Spring Harbor Laboratory Press, Plainview, New York.

Sitios de Internet:

Deberá consignarse la dirección URL completa, así como la fecha y hora de la consulta.

NORMA II

Sobre la divulgación del trabajo realizado.

El estudiante no podrá reproducir, ceder, utilizar o publicar en forma total o parcial la información contenida en el trabajo escrito sin previa autorización explícita de su/s Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director Asistente (cuando los hubiere).

El estudiante deberá completar y firmar la Licencia de depósito en Repositorio Hipermedial UNR (Ley Nacional N° 26.899, Res. N° 753-E/2016 MINCyT, UNR: Res. CS N° 1842/2016, Facultad Res. CD N° 501/17) para la cesión no exclusiva de derechos del Trabajo Final. Dicha Licencia deberá ser avalada por firma del/los Director/es Académico/s.

En caso de que el trabajo requiera protección de datos mediante acuerdo de confidencialidad, el/los Director/es Académico/s y Director Técnico, Tutor y Director

Asistente (cuando los hubiere) deberá/n informarlo a la Dirección Administrativa de Escuelas en el momento de la presentación del trabajo escrito para su evaluación para realizar los trámites pertinentes ante la Secretaría de Extensión Universitaria de la Facultad.

NORMA III

Sobre la ética de los experimentos realizados.

El Trabajo Final que haya utilizado animales de experimentación o sujetos humanos y/o material biológico humano de los individuos existentes en historias clínicas, bases o archivos, etc., deberá contar con las salvaguardas previstas en todos los requisitos éticos, legales y jurídicos, establecidos en las normas bioéticas nacionales – Disposición ANMAT 6677/10– e internacionales - Código de Nüremberg, Declaración de Helsinki y sus modificaciones; así como también la Declaración Universal sobre Genoma Humano y Derechos Humanos aprobada por la Conferencia General de la UNESCO, del 11/11/1997, Declaración de Bioética y DDHH, 2005 de UNESCO. Estos trabajos deberán contar con la aprobación del Comité Institucional para el Cuidado y Uso de Animales de Laboratorio (CICUAL-FCByF) y/o de la Comisión de Bioética de la Facultad o del lugar de trabajo propuesto. Si el diseño experimental del Proyecto de Trabajo Final forma parte de uno más amplio (subsidio nacional o internacional, proyecto acreditado por Facultad, etc.) que ya haya sido aprobado por un Comité de Bioética acreditado, anexar a la presentación del Trabajo Final una copia de dicha resolución. En el caso de requerir el análisis de la última Comisión, anexar el Consentimiento informado (CI) y las notas de compromiso que pudieran requerirse según el caso.

NORMA IV

Sobre la evaluación.

La Comisión Asesora resolverá la constitución del tribunal examinador, el mismo será comunicado al/los Director/res Académico/s, los Jurados seleccionados y al Estudiante, por correo electrónico. El estudiante deberá acordar una reunión con los

jurados previa a la defensa oral para la revisión y sugerencias de corrección del Trabajo Final, si las hubiera. Si el Trabajo Final presentara errores tipográficos, gramaticales o de contenido, los evaluadores pueden sugerir la incorporación de una Fe de Errata o la re-escritura del mismo. En caso que el Jurado sugiera modificaciones del trabajo escrito, el estudiante deberá presentar las correcciones realizadas al Jurado en una nueva reunión. Una vez que éstas sean aceptadas el estudiante deberá presentar en la Dirección Administrativa de Escuelas la copia impresa de la versión definitiva del Trabajo Final destinada a la Biblioteca. Para la defensa oral, el estudiante deberá inscribirse en Sección Alumnado para la emisión del Acta de examen correspondiente.

El/los Director/es Académico/s (o Tutor en caso de Director Académico externo a la Facultad) deberá/n retirar el **Acta de examen** en Sección Alumnado y la **Plantilla de Dictamen** (3 copias) en la Dirección Administrativa de Escuelas y entregárselas al Tribunal Examinador al inicio de la defensa oral. El Tribunal Examinador confeccionará estos documentos inmediatamente después de la defensa y procederá a la lectura pública del dictamen (se entregará una copia de la Plantilla de Dictamen al estudiante), el resto de la documentación se dejará en Secretaría de Escuela. El estudiante deberá solicitar con la debida anticipación la reserva de la sala a utilizar y el sistema multimedia.

Criterios a seguir por los evaluadores de Trabajos Finales de Licenciatura:

El Tribunal Examinador deberá evaluar y adjudicar la calificación final teniendo en cuenta los siguientes criterios generales:

- 1) El proceso de evaluación del Trabajo Final comienza en el momento en que el trabajo escrito es recibido por los evaluadores designados por la Comisión Asesora.
- 2) La evaluación tendrá tanto en cuenta la presentación formal (trabajo escrito) como la exposición oral.
- 3) En la presentación formal, deberán cumplirse los lineamientos y sugerencias indicados en esta normativa. Una vez salvadas las objeciones, si las hubiere, se procederá a la defensa oral y pública del trabajo.
- 4) En la presentación oral, el estudiante deberá ajustarse a exponer el Trabajo Final, debiendo responder a las preguntas de los evaluadores correctamente, ya sea tanto aquellas estrictamente relacionadas con el tema desarrollado en el Trabajo Final,

como las de conceptos generales, que, a criterio de los evaluadores, deberían ser de conocimiento del aspirante a Licenciado. La presentación oral no deberá extenderse más de 30 min, a lo que podrá sumarse tiempo adicional para las preguntas de los evaluadores.

5) Dado que para la aprobación del Plan de Trabajo del Trabajo Final no se evalúa la originalidad de la propuesta, la originalidad del trabajo realizado no es un eje de evaluación del mismo, pero podrá ser destacada en el Dictamen.

6) La nota final tendrá en cuenta la presentación escrita entregada en primera instancia, la magnitud de las modificaciones realizadas a fin de cumplimentar con lo solicitado por los evaluadores y la calidad de la defensa oral. Además, se evaluará la descripción e interpretación de los resultados, el manejo de la bibliografía del tema, la elaboración de las conclusiones y las respuestas a las preguntas de los evaluadores. Queda a criterio de los evaluadores la nota final a asignar.

NORMA V

Sobre la nomenclatura, símbolos, unidades y abreviaturas.

Tabla I: Recomendaciones sobre nomenclatura y símbolos aceptados. Estos deberán ser utilizados realizando la traducción correcta a la lengua castellana

Unión internacional de química pura y aplicada (IUPAC)

<http://www.chem.qmw.ac.uk/iupac/>

Unión internacional de Bioquímica y Biología Molecular (IUBMB)

<http://www.iubmb.unibe.ch/>

<http://www.chem.qmw.ac.uk/iubmb/>

Tabla II: Unidades de cantidad, espacio y medidas relacionadas

Longitud: m, cm, mm, nm, μm , etc.

Volumen (V): m^3 , dm^3 (L), cm^3 (mL), mm^3 , etc.

Longitud de onda: nm, pueden utilizarse otras aceptadas en la literatura.

Tiempo: h (no hr), min (no mn), s (no sec.), ms, ns, etc.

Frecuencia: Hz

Medidas mecánicas

Masa: kg, g, mg, etc.

Densidad: gcm^{-3}

Energía: J (cal puede ser utilizado, pero se prefiere J)

Medidas de masa molecular y sus medidas asociadas

Da (dalton), kDa, etc.

Cantidad de una sustancia: mol, mmol, μmol , etc.

Concentración M, mM, μM , nM, etc.

Temperatura:

Temperatura termodinámica: K (no $^{\circ}\text{K}$)

Temperatura en grados Celsius: $^{\circ}\text{C}$

Reacciones químicas:

K: constante de equilibrio

K_m: Constante de Michaelis, M, mM, μM , nM etc.

K_i Constante de inhibición, M, mM, etc.

K_d constante de disociación, M, mM, μM , nM etc.

k: Constante de velocidad, s^{-1} o $\text{M}^{-1}\text{s}^{-1}$

V: velocidad de reacción, M s^{-1} , mMs^{-1} , μMs^{-1} , umol.min^{-1}