

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



PLAN DE TRABAJO

**EXAMEN PROFESIONAL PARA OPTAR EL TITULO
PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

MOQUEGUA – PERÚ

2022

PLAN DE TRABAJO

I. INTRODUCCIÓN

El proceso de titulación mediante examen profesional es una modalidad que implica que el bachiller pueda demostrar sus capacidades teóricas y prácticas, así como su reflexión crítica sobre las competencias profesionales obtenidas durante su formación de pregrado y su inserción en el campo laboral relacionadas con la Ingeniería Agroindustrial.

II. OBJETIVO

Planificar, organizar y ejecutar el proceso de titulación mediante examen profesional en la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional de Moquegua, el cual está dirigido a bachilleres que iniciaron sus estudios hasta antes del semestre académico 2014-I, según el Oficio 017-2021-Sunedu-02-15.

III. BASE LEGAL

- Ley Universitaria N° 30220.
- Ley General de Educación N° 28044.
- Ley de Creación de la Universidad Nacional de Moquegua N°28520.
- Ley del Procedimiento Administrativo General N° 27444.
- Oficio 017-2021-Sunedu-02-15
- Estatuto de la Universidad Nacional de Moquegua.
- Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional de Moquegua.

IV. DEL EXAMEN PROFESIONAL

4.1. FINALIDAD

La finalidad del examen profesional es la evaluación que se aplica al bachiller, mediante el cual demostrará que posee el conocimiento suficiente, además de su capacidad y criterio para el desempeño profesional.

4.2. PROCEDIMIENTO

- a. Inscripción de postulantes

Para rendir el Examen Profesional, el bachiller deberá presentar:

- Solicitud en físico o digital al director de la Escuela Profesional.
- Pago del derecho por Examen Profesional

b. Examen Profesional

El Comité de Grados y Títulos de la Escuela Profesional y/o quien haga sus veces, organizará el Examen Profesional.

El procedimiento del Examen Profesional constará de una (1) prueba escrita y una (1) entrevista personal.

b.1. Elaboración de la Prueba Escrita

- La elaboración de la prueba escrita se realiza dentro de las 24 horas antes de ejecutarse la misma
- Estará a cargo de los docentes de especialidad de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial designados por el Comité de Grados y Títulos
- Los docentes designados para elaborar la prueba escrita, se internarán en un ambiente adecuado y estarán aislados hasta la culminación de la aplicación de la prueba escrita.
- Se elaborará un balotario digital de preguntas del cual se sortearán las preguntas para la prueba escrita
- La prueba escrita constará de 40 preguntas y será de carácter objetiva, teniendo una valoración del 80% de la evaluación final.

b.2. Aplicación de la Prueba Escrita

- La duración de la prueba escrita será de 90 minutos.
- Los postulantes deben portar su documento de identidad y estar presente 30 minutos antes del inicio de la prueba.
- El postulante que por algún motivo no se presente a la prueba escrita, perderá todos sus derechos.
- Los resultados de la prueba escrita son inapelables.

- El puntaje mínimo para aprobar es de 11 en la escala vigesimal
- Si el resultado de la prueba escrita es aprobatorio, el bachiller será convocado para la entrevista personal.

c. Entrevista personal

- El cronograma para la entrevista personal será establecido por el Director de la Escuela Profesional en un plazo máximo de 48 horas.
- El Jurado estará integrado por tres (03) Docentes de especialidad designados por el director de Escuela.
- El bachiller se presentará media hora antes de la Entrevista Personal en el lugar y hora fijada.
- El desarrollo de la entrevista estará a cargo del jurado calificador y tendrá una duración de 15 minutos para responder a las preguntas basadas en la preparación profesional y cultura general.
- Tendrá una valoración final del 20% sobre la evaluación final.

d. Resultado final

El Comité de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial elevará el acta final con los resultados del Examen Profesional, considerando la escala vigesimal siguiente:

- Aprobado Excelente 17 - 20 puntos
- Aprobado 11 - 16 puntos

4.3. TEMARIO DE EVALUACIÓN

El temario de evaluación será dividido en 5 áreas, según se detalla a continuación:

Modulo	Curso	Contenido
Operaciones unitarias	Operaciones unitarias I	Fundamentos que gobiernan los fenómenos de transporte de cantidad de movimiento de fluidos en las operaciones unitarias. Está organizada en las siguientes unidades: <ul style="list-style-type: none"> • Estática y dinámica de fluidos. Reología (newtonianos y no newtonianos). • Sistema de transporte de movimiento de fluidos.
	Operaciones unitarias II	Operaciones de transferencia de calor y transferencia de masa, en la actividad agroindustrial. Está organizado en las siguientes unidades:

		<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia de calor por conducción, convección y radiación. • Evaporación, psicrometría, secado, destilación y lixiviación
Tecnología de procesamiento	Enología	<p>Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos considerando factores extrínsecos e intrínsecos. Está organizada en las siguientes unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factores que determinan la calidad de la uva, vinos y técnicas de vinificación, • Proceso de elaboración de vinos tintos y blancos.
	Industria de lácteos	<p>Ciencia de lácteos para la elaboración de productos lácteos de calidad. Está organizada en las siguientes unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bases científicas de la leche y su función en los productos lácteos. • Proceso de elaboración productos lácteos de calidad.
Análisis de productos	Análisis sensorial	<p>Métodos sensoriales en la evaluación de productos agroindustriales considerando criterios técnicos y científicos. Está organizada en las siguientes unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos discriminativos y descriptivos • Métodos afectivos
	Análisis Instrumental	<p>Técnicas instrumentales en la determinación de analitos de diferentes matrices. Está organizada en las siguientes unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espectroscopía atómica • Espectroscopía molecular y métodos de separación
Gestión de calidad.	Herramientas de gestión de calidad	<p>Productividad. Medición del desempeño. Ciclo de la calidad. Capacidad de procesos. Índices de capacidad métrica y análisis de tolerancia. Índices para capacidad de procesos de doble especificación. Diseño de tolerancias. Diagrama de Pareto. Estratificación. Hoja de verificación. Diagrama Ishikawa. Lluvia de ideas. Diagrama de dispersión. Diagrama de procesos. Sistema poka-yoke. Cartas de control para variables y para atributos. Cartas CUSUM y EWMA. DCA, DBCA y Superficie de respuesta.</p>
	Sistema de calidad ISO 22000	<p>principios de la norma como alcance, referencias normativas, contexto de la organización, liderazgo, planeación, apoyo, operación, evaluación de desempeño y mejora continua.</p>
Investigación agroindustrial.	Diseños experimentales	<p>Diseños de experimentos en tecnologías, procesos y productos agroindustriales. Está organizada en las siguientes unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseño completo al azar y diseño de bloques • Diseños factoriales

	Optimización de proceso y producto	<p>Diseño de experimentos para el modelamiento y análisis multivariado de producto y procesos agroindustriales haciendo uso de herramientas matemáticas. Está organizada en las siguientes unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelamiento lineal y superficies de respuesta • Análisis multivariado
--	------------------------------------	--

4.4. CRONOGRAMA

Se desarrollará de acuerdo al siguiente cronograma:

Actividad	Fecha
Convocatoria	Del 3 al 20 de octubre de 2022
Presentación de solicitudes	Del 3 al 20 de octubre de 2022
Aplicación de Examen Profesional	22 de octubre de 2022
Publicación de Resultados de Prueba Escrita	22 de octubre de 2022
Designación de Jurado	24 de octubre de 2022
Entrevista Personal	26 de octubre de 2022
Publicación de Resultados Finales	27 de octubre de 2022

V. ORGANIZACIÓN DE PERSONAL PARTICIPANTE EN EL EXAMEN PROFESIONAL

El organigrama de quienes participaran en el Examen Profesional se muestra a continuación.

