



Reglamento de Práctica Profesional
Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos (MIA)
Universidad para la Cooperación Internacional (UCI)

VISTO: Que el plan de estudios de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos (MIA), exige como requisito de graduación que el maestrante realice una práctica profesional en cualquiera de las áreas de su competencia, se dicta el presente reglamento:

Artículo 1. Se entiende por práctica profesional la actividad académica realizada individualmente para aplicar habilidades y conocimientos desarrollados en el plan de estudios, en personas físicas, empresas, instituciones o comunidades, en las que el maestrante se inserta en la realidad y aplica la teoría obtenida en las diversas disciplinas.

Artículo 2. La práctica profesional se debe realizar trabajando entre 120 y 160 horas, en un centro de práctica, organizaciones o instituciones públicas o privadas, nacionales o internacionales, que la unidad académica respectiva apruebe como sitio para su desarrollo, donde se realicen actividades afines a la carrera.

Artículo 3. Entre las modalidades de la práctica profesional se encuentran:

- Realizar una inspección alimentaria basada en el riesgo a una instalación de cualquier organización de las cadenas de suministros de alimentos, detectar los principales peligros para la inocuidad-calidad alimentaria y presentar un programa de medidas de gestión de riesgos, en el que se apliquen de forma integrada las habilidades y conocimientos adquiridos en todos los cursos de la carrera.
- Desarrollar investigaciones o actividades de consultoría, orientadas a la solución de un problema puntual que al centro de práctica le interese mejorar.

Artículo 4. Después de haber aprobado el Seminario de Graduación y antes de iniciar el Proyecto Final de Graduación, el maestrante enviará al Director de la carrera un **Proyecto de Práctica Profesional** (anexo 1) que incluya:

- Información sobre el centro de práctica, dirección postal, correo electrónico, descripción de las labores y procesos que realizan.
- Nombre y apellidos, profesión y grado académico del supervisor propuesto.
- Descripción del trabajo a realizar.
- Carta de la dirección del centro, autorizando al maestrante a realizar la práctica profesional en sus instalaciones, por un tiempo equivalente a 120 -160 horas.





Artículo 5. El Director de la carrera, analizará la documentación anterior y de aprobarla, enviará una nota al interesado para ser presentada ante en el centro de práctica (anexo 2). De no aprobarse el proyecto de práctica profesional o el centro de práctica, el maestrante deberá realizar otra propuesta.

Artículo 6. Será responsabilidad del maestrante informar al Director de la carrera sobre los avances, así como de las eventuales dificultades de su labor, proponiendo las medidas que garanticen el cumplimiento de su tiempo de práctica profesional, incluida la posibilidad de reiniciar el procedimiento en otro centro.

Artículo 7. Al concluir la práctica profesional, el maestrante elaborará un **Informe de Práctica Profesional** (anexo 3) y el supervisor enviará al Director de la carrera, en hoja membretada de la empresa y debidamente sellado, una nota con una breve descripción del trabajo realizado y las horas cumplidas.

Artículo 8. En el supuesto en que el maestrante labore en actividades individuales afines a los contenidos del programa, el Director de la carrera podrá considerar satisfecho el requisito de práctica profesional, mediante la presentación de un **Informe de Práctica Profesional** en el que se refleje el impacto en su organización de las habilidades y conocimientos adquiridos por en cada uno de los cursos del plan de estudio. El jefe inmediato del maestrante debe certificar que el estudiante trabajó entre 120 y 160 horas en el proceso de implementación de las mejoras en su organización.

Artículo 9. La práctica implica el mejoramiento de las habilidades con base en la planificación y la utilización de conocimientos y técnicas especializadas, culminando con un **Informe de Práctica Profesional**, que debe aprobarse por el Director de la carrera. En caso de no aprobación, el maestrante reiniciará el proceso.

Dado en San José, Costa Rica, a los 25 días del mes de mayo de 2016.

Dr. Félix M. Cañet Prades
Director

Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos
Universidad para la Cooperación Internacional





ANEXO 1

Formato de Proyecto de Práctica Profesional de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos.

Primera página

Carta de la dirección del centro de práctica profesional (empresa, instituciones o comunidades), autorizando al maestrante para realizar la práctica profesional.

Segunda página y siguientes

1. Título de la práctica profesional.
 - 1.1. Nombre del centro de práctica profesional.
 - 1.2. Dirección postal, teléfono y correo electrónico.
 - 1.3. Descripción general de las actividades realizadas en la empresa seleccionada.
 - 1.4. Nombres y apellidos del maestrante.
 - 1.5. Nombres y apellidos del supervisor propuesto. Profesión y grado académico.
2. Descripción del trabajo a realizar.
3. Plan de actividades a ejecutar por el maestrante.
4. Resultados esperados.
5. Bibliografía.





ANEXO 2

Carta del Director de la MIA presentando al maestrante ante la autoridad competente del centro de práctica profesional

San José, Costa Rica, fecha.

Señor
Nombre y apellidos
Cargo
Dirección del Centro de Práctica Profesional.

Estimado Señor:

Por este medio, la Dirección de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos (MIA), de la Universidad para la Cooperación Internacional (UCI), se complace en notificarle que su institución ha sido seleccionada como centro de práctica profesional, donde se ha autorizado al maestrante (nombre completo) _____ con cédula de identidad o número de pasaporte _____, a realizar una práctica profesional en su empresa por un tiempo que fluctuará entre 120 y 160 horas, bajo la supervisión de _____.

Pongo en su conocimiento que, según lo procedimientos que regulan esta actividad académica, al concluir la práctica profesional, el supervisor debe enviar al Director de la carrera, en hoja membretada de la empresa y debidamente sellado, una nota con una breve descripción del trabajo realizado y las horas cumplidas, acompañada del **Informe de Práctica Profesional** elaborado por el maestrante.

Reciba el agradecimiento anticipado de la Dirección de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos de la Universidad para la Cooperación Internacional.

Atentamente,

Dr. Félix M. Cañet Prades

Director
Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos
Universidad para la Cooperación Internacional





ANEXO 3. Formatos del Informe de Práctica Profesional de la MIA.

3.1. Para los maestrantes que realicen actividades orientadas a la solución de un problema puntual que al centro de práctica le interese mejorar.

Primera página

Carta del supervisor con una breve descripción del trabajo realizado y las horas cumplidas, en hoja membretada del centro de práctica.

(Lugar y fecha)

Señor

Félix Cañet Prades

Director Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos,
Universidad para la Cooperación Internacional
San, José Costa Rica
Presente

Estimado señor

Por medio de la presente certifico que nombres y apellidos del estudiante, cédula (estudiantes costarricenses) o pasaporte (extranjeros con número de pasaporte idéntico al presentado en el Módulo Presencial), estudiante de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, ha concluido satisfactoriamente en esta empresa su **Práctica Profesional** con un total de ____ horas, en el tema: Título de la práctica profesional.

Los principales resultados del trabajo fueron los siguientes:

Se expide la presente nota en correspondencia con las normativas de la Universidad para la Cooperación Internacional.

Atentamente:

Nombres y apellidos del supervisor, profesión, grado académico y cargo.





Segunda página.

- Título de la práctica profesional.
- Centro de prácticas.
- Nombres y apellidos del maestrante.
- Nombres y apellidos del supervisor. Profesión y grado académico.

Tercera página y siguientes

1. Índice general
 - 1.1 Índice de figuras
 - 1.2 Índice de cuadros
 - 1.3 Abreviaciones
2. Resumen ejecutivo
3. Breve descripción de las actividades que se realizan en el centro de práctica profesional
4. Objetivos de la práctica profesional
5. Plan de trabajo
6. Metodología de trabajo utilizada.
7. Resultados
8. Conclusiones
9. Recomendaciones
10. Bibliografía

Última página

11. Cumplimiento del plan de actividades

3.2. Para los maestrantes que realicen una inspección alimentaria basada en el riesgo en una organización de la cadena de suministros de alimentos.

Primera página.

Carta en hoja membretada del supervisor con una breve descripción del trabajo realizado y las horas cumplidas.





Lugar y fecha
Director
Félix Cañet Prades
Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos
Universidad para la Cooperación Internacional
Presente

Estimado señor:

Por medio de la presente certifico que nombres y apellidos del estudiante, cédula (estudiantes costarricenses) o pasaporte (extranjeros con número de pasaporte idéntico al presentado en el Módulo Presencial), estudiante de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, ha concluido satisfactoriamente en esta empresa su Práctica Profesional con un total de ____ horas, en el tema título de la práctica profesional.

Los principales resultados del trabajo fueron los siguientes:

Se expide la presente nota en correspondencia con las normativas de la Universidad para la Cooperación Internacional.

Atentamente:

Nombres y apellidos del supervisor, profesión, grado académico y cargo.

Segunda página.

Título de la práctica profesional
Centro de prácticas
Nombres y apellidos del maestrante.
Nombres y apellidos del supervisor. Profesión y grado académico.



Tercera página y siguientes.

1. Índice general
- 1.1 Índice de figuras
- 1.2 Índice de cuadros
- 1.3 Abreviaciones
2. Resumen ejecutivo
3. Breve descripción de las actividades que se realizan en el centro de práctica profesional
4. Objetivos de la práctica profesional
5. Plan de trabajo
6. Metodología de trabajo utilizada
7. Resultados
- 7.1 Flujo de producción y principales peligros para la inocuidad-calidad alimentaria
- 7.2 Programa de medidas de gestión de riesgos, aplicando de forma integrada las habilidades y conocimientos adquiridos en la MIA, (completar Cuadros1-4)
- 7.3 Análisis y discusión de los resultados del FODA, (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)
8. Conclusiones
9. Recomendaciones
10. Bibliografía

Última página

11. Cumplimiento del plan de actividades



Cuadro 1. Situación general de la inocuidad-calidad alimentaria en la empresa. Debilidades.

Debilidades	Plan de medidas	Cursos
		Gestión de proyectos I
		Gestión de proyectos II
		Inocuidad de alimentos I
		Inocuidad de alimentos II
		Comercio internacional y legislación alimentaria
		Tecnología y manejo de información
		Vigilancia epidemiológica y evaluación del impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos
		Diseño, implementación y evaluación de políticas públicas
		Políticas y fuerzas de mercado
		Negociación, mediación y resolución de conflictos
		Gerencia y liderazgo

Cuadro 2. Situación general de la inocuidad-calidad alimentaria en la Empresa. Amenazas.

Amenazas	Plan de medidas	Cursos
		Gestión de proyectos I
		Gestión de proyectos II
		Inocuidad de alimentos I
		Inocuidad de alimentos II
		Comercio internacional y legislación alimentaria
		Tecnología y manejo de información
		Vigilancia epidemiológica y evaluación del impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos
		Diseño, implementación y evaluación de políticas públicas
		Políticas y fuerzas de mercado
		Negociación, mediación y resolución de conflictos
		Gerencia y liderazgo

Cuadro 3. Situación general de la inocuidad-calidad alimentaria en la Empresa. Fortalezas.

Fortalezas	Plan de medidas	Cursos
		Gestión de proyectos I
		Gestión de proyectos II
		Inocuidad de alimentos I
		Inocuidad de alimentos II
		Comercio internacional y legislación alimentaria
		Tecnología y manejo de información
		Vigilancia epidemiológica y evaluación del impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos
		Diseño, implementación y evaluación de políticas públicas
		Políticas y fuerzas de mercado
		Negociación, mediación y resolución de conflictos
		Gerencia y liderazgo

Cuadro 4. Situación general de la inocuidad-calidad alimentaria en la empresa. Oportunidades.

Oportunidades	Plan de medidas	Cursos
		Gestión de proyectos I
		Gestión de proyectos II
		Inocuidad de alimentos I
		Inocuidad de alimentos II
		Comercio internacional y legislación alimentaria
		Tecnología y manejo de información
		Vigilancia epidemiológica y evaluación del impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos
		Diseño, implementación y evaluación de políticas públicas
		Políticas y fuerzas de mercado
		Negociación, mediación y resolución de conflictos
		Gerencia y liderazgo