



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS**  
**SECRETARIA ACADÉMICA**

**“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”**  
**“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”**

Bellavista, 31 de octubre del 2025

Señor:

Presente. –

Con fecha treintaiuno de octubre del dos mil veinticinco, se ha expedido la siguiente Resolución:

**RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE FACULTAD N°208-2025-CFIPA**

**EL CONSEJO DE FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**

Visto, el Proveído N° 02048-2025-DFIPA, recibido en secretaría académica de manera virtual por el Sistema de Gestión Documental con Expediente N°2128811, 20 de octubre de 2025, del Dr. Enrique Gustavo García Talledo, decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos, quien adjunta el Oficio N°065-2025-EPIA-FIPA-PRACTICAS de la Directora de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, Dra. ISABEL JESUS BERROCAL MARTINEZ, quien remite la **DIRECTIVA DE PRACTICAS PRE PROFESIONALES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS** .

**CONSIDERANDO:**

Que, el Art. 18° de la Constitución Política del Perú, establece que “Cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes”;

Que, conforme a lo establecido en el Art. 8 de la Ley Universitaria N° 30220, el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la acotada Ley y demás normativa aplicable, autonomía que se manifiesta en los regímenes: 8.1 Normativo, 8.2 De gobierno, 8.3 Académico, 8.4 Administrativo y 8.5 Económico;

Que, el Art. 58 de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, concordante con el Art. 115 de la norma estatutaria, establece que el Consejo Universitario es el máximo órgano de gestión, dirección y de ejecución académica y administrativa de la Universidad; asimismo, el Art. 116, 116.2 del Estatuto establece que el Consejo Universitario tiene, entre otras atribuciones, aprobar el Reglamento General, reglamentos de elecciones, de revocatoria y otros reglamentos internos especiales, así como controlar su cumplimiento;

Que, por Resolución N° 168-2020-R del 28 de febrero de 2020, se aprobó la Directiva N° 003-2020-R “Directiva para la realización de Prácticas Pre Profesionales y Profesionales en la Universidad Nacional del Callao”;

Que, por Resolución N°285-24-CU I 27 noviembre del 2024, concorde con el **Art. 92° Prácticas preprofesionales / Internado** Las prácticas preprofesionales o internado, según corresponda, son actividades curriculares obligatorios para los estudiantes y requisito indispensable para ser considerado egresado. Constituyen periodos de formación laboral en los que el estudiante, a lo largo de su proceso de formación profesional, tienen la oportunidad de demostrar sus competencias: conocimientos, habilidades y actitudes en un entorno de trabajo real. Estas prácticas permiten consolidar e integrar la teoría con la práctica en el proceso formativo.

**Art. 93° Requerimiento de prácticas preprofesionales /Internado** Para realizar las prácticas preprofesionales o el internado, según corresponda, el estudiante debe haber completado al menos 150 créditos correspondientes a su plan de estudios. La duración de las prácticas preprofesionales o del internado será establecida de acuerdo con el plan de estudios de cada programa profesional y en función de los objetivos específicos de cada uno.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

## FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

### SECRETARIA ACADÉMICA

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Que, estando al documento del visto, lo contemplado y acordado por el Consejo de Facultad en su **Sesión ordinaria-semi presencial del 30 de octubre del 2025**; y en uso de las atribuciones que le confieren los Art. 179° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el Art. 67° de la Ley Universitaria N°30220;

#### RESUELVE:

- 1° **APROBAR**, la **DIRECTIVA DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS**, de conformidad a las consideraciones expuestas, el mismo que forma parte de la presente Resolución.
- 2° **ELEVAR** la presente Resolución al Consejo Universitario, para su aprobación.
- 3° **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución al VRA, VRI, a las dependencias de la FIPA, para conocimiento y fines pertinentes.

**Regístrese, comuníquese y publíquese.**

**Fdo. Dr. ENRIQUE GUSTAVO GARCIA TALLEDO. – Decano**

**Fdo. Mag. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR. – Secretario Académico**

**Lo que transcribo a usted para conocimientos y fines pertinente.**



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO  
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

Mag. ERASMO E. BARRIENTOS AGUILAR  
SECRETARIO ACADÉMICO-FIPA

EEBA/Anamaria  
CC. DECANATO FIPA ([fipa.decanato@unac.edu.pe](mailto:fipa.decanato@unac.edu.pe))  
CC. SECRETARÍA ACADÉMICA FIPA ([fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe](mailto:fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe))



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**  
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS  
*ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS*

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**DIRECTIVA:**

**PROCEDIMIENTO PARA**

**REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS**

**PREPROFESIONALES**

**2025**

CAPITULO I  
GENERALIDADES

Artículo 1° La presente Directiva tiene la finalidad de establecer el procedimiento para realizar las prácticas preprofesionales de los estudiantes de la Escuela de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao.

Artículo 2° Las prácticas preprofesionales tiene como objetivo complementar la formación profesional del estudiante aplicando los conocimientos adquiridos durante su formación profesional y, permitirá su desarrollo mediante su desempeño en una situación real de trabajo, tanto en el Sector Público como en la empresa privada.

Artículo 3° Base Legal: el presente documento tiene sustento legal en:

- Ley N° 28518 Ley sobre Modalidades Formativas Laborales y Reglamento.
- Ley N° 30220.- Ley Universitaria.
- Decreto Supremo N°007-2005-TR, Aprueban Reglamento de la Ley 28518 Ley Sobre Modalidades Formativas Laborales.
- Decreto Legislativo N° 1401 que aprueba el Régimen Especial que regula las Modalidades Formativas de Servicios en el Sector Público y Privado.
- Ley N° 31396, Ley que reconoce las prácticas Preprofesionales y profesionales como experiencia laboral y modifica el Decreto Legislativo 1401.
- Resolución CD. N° 171-2019-SUNEDU/CD que otorga la licencia institucional a la Universidad Nacional del Callao.
- Resolución N° 02-2015-AU que aprueba y actualiza el Estatuto de la Universidad Nacional del Callao.
- Resolución de Consejo Universitario N° 285-2024-CU. Modificación del Reglamento General de Estudios.
- T.D. N° 014-2025-CU, Remite al Vicerrectorado y Facultades, para que realicen su propio Reglamento y/o Directiva a cargo del Director de cada Escuela Profesional.

Artículo 4° Las Prácticas Preprofesionales pueden realizarse en Instituciones y/o empresas públicas y/o privadas cuyas actividades están relacionadas con la especialidad de Ingeniería de Alimentos, aprobada por el Comité Directivo de la EPIA.

Artículo 5° Para efectos de la presente directiva se establecen las siguientes definiciones:

- a) Centro de Formación Profesional:  
Instituciones educativas públicas y privadas, que brindan servicios de Educación Superior como universidades, centros, institutos, escuelas, servicios sectoriales de formación profesional u otros que se creen con igual finalidad; otras instituciones que brinden servicios de Formación Profesional debidamente autorizados por el sector de competencia y a los que su ley de creación les otorgue tales atribuciones.
- b) Entidad:  
Empresa o institución, privada o pública que acoge a los practicantes del centro de formación profesional.
- c) Postulante:  
Estudiante de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos que postula a una empresa privada y/o entidad pública para realizar prácticas Preprofesionales.
- d) Práctica Preprofesional:  
Modalidad formativa que permite al estudiante de un centro de estudios desarrollar sus capacidades, aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes mediante el desempeño, en una situación real de desarrollo de las actividades en el sector público o privado, de acuerdo con su programa de estudios.
- e) Practicante:  
Estudiante que, luego de haber sido aceptado para realizar prácticas, suscribe un convenio de práctica a partir del cual se inicia la ejecución de la modalidad formativa respectiva.

Artículo 6°. El estudiante será presentado a una entidad pública o empresa privada por la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, para que realice prácticas Preprofesionales por un periodo mínimo de tres meses o 360 horas, cumpliendo los requisitos establecidos en el reglamento de estudios vigente.

Artículo 7°. El estudiante debe realizar sus prácticas Preprofesionales de acuerdo con lo establecido en el plan de estudios y que correspondan a su formación académica y al desarrollo de sus capacidades. El horario de las prácticas Preprofesionales es de lunes a viernes 06 horas diarias y de lunes a sábado 05 horas; por un máximo de 30 horas semanales.

## CAPÍTULO II

### REQUISITOS PARA LA REALIZACIÓN DE PRACTICAS PREPROFESIONALES

- Artículo 8° Estar matriculado como alumno regular, en el ciclo en el que solicita las prácticas Preprofesionales.
- Artículo 9° Para realizar prácticas Preprofesionales el alumno debe haber aprobado mínimo 150 créditos.

## CAPITULO III

### DEL TRÁMITE DE LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONAL

- Artículo 10° El estudiante deberá ingresar al Sistema de Gestión Académica (SGA), llenar la Ficha de Prácticas y adjuntar su Historial Académico.
- Artículo 11° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos revisa los documentos presentados y verifica que se cumpla los requisitos señalados y genera la Carta de Presentación.
- Artículo 12° La Escuela Profesional envía al estudiante la carta de presentación y los formularios del Convenio de Prácticas, el Plan de Aprendizaje y la Declaración Jurada.
- Artículo 13° El estudiante, en un plazo no mayor a 7 días útiles, deberá remitir el Convenio de Prácticas, el Plan de Aprendizaje y la Declaración Jurada, debidamente cumplimentados con los datos requeridos, sellados y firmados, a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos correspondiente para su validación y registro.
- Artículo 14° El incumplimiento de lo establecido en la presente directiva, dará lugar a la improcedencia de las prácticas Preprofesionales.

## CAPITULO IV

### DEL CONVENIO DE PRÁCTICAS Y DEL PLAN DE APRENDIZAJE

- Artículo 15°. El convenio es un documento de carácter oficial, contiene los siguientes datos:
- Datos generales de las partes (Empresa, Estudiante, Universidad).
  - Las prácticas preprofesionales deberán llevarse a cabo en el área correspondiente a la ocupación vinculada con la materia de la capacitación

específica, la cual debe estar debidamente determinada y alineada con los objetivos formativos establecidos en el plan de estudios vigente (2023).

c) Monto de la subvención económica mensual.

d) Seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR). Se debe anexar una copia de la póliza(seguro) del practicante.

e) Fecha de inicio y término del convenio.

f) Lugar de ejecución de la actividad formativa laboral.

g) Correo electrónico corporativo de la empresa, teléfono de la Universidad Nacional del Callao y del practicante.

h) Correspondencia entre la especialidad del estudiante y la actividad a desarrollar en la entidad.

i) Firma de las partes.

Artículo 16° Antes del inicio de las prácticas el convenio debe estar firmado por la Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, el representante legal de la empresa y por el estudiante.

Artículo 17° La denominación del Plan de Aprendizaje de la UNAC es: Plan de Prácticas Preprofesionales aprobado entre la facultad y la entidad pública y/o privada.

Artículo 18° El Plan de Prácticas Preprofesionales es un documento orientador del estudiante de carácter obligatorio y debe contener información básica sobre las actividades, funciones y tareas formativas que realizará en la empresa, así como las competencias generales y específicas del proceso formativo.

Artículo 19° El Plan de Prácticas Preprofesionales debe indicar la duración de las prácticas, fecha de inicio y término, así como especificación de horas y días en las cuales el beneficiario realizará su proceso de formación y se realizará una breve descripción de las condiciones de infraestructura, ambiente, maquinarias, herramientas, insumos, condiciones de seguridad.

Artículo 20° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos, firmado el Convenio de Prácticas y el Plan de Aprendizaje, designa a un docente para que realice el seguimiento de las prácticas y elabore el informe correspondiente.

Artículo 21° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos remite al docente supervisor los siguientes documentos:

- Oficio de designación,
- Resolución de designación.
- Convenio de Prácticas del estudiante.
- Plan de Practicas Preprofesionales (Plan de Aprendizaje) del estudiante.
- Formato de Informe del Docente Supervisor.
- Formato de Informe de la Empresa.
- Formato de Informe del Estudiante.

## CAPITULO V

### DEL DOCENTE SUPERVISOR

- Artículo 22° Durante el período de prácticas el docente supervisor designado realizará el seguimiento de las prácticas:
- Visitas inopinadas (el Decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos gestionará el financiamiento de transporte de los docentes supervisores de las prácticas, ante las autoridades correspondientes).
  - A través de videollamadas al practicante.
  - Mensajes al correo corporativo electrónico del representante de la empresa (gerente general y/o jefe de recursos humanos y/o asesor legal de la empresa).
- Artículo 23° Culminadas las prácticas, el docente supervisor elaborará un informe de acuerdo a las actividades establecidas en el Plan de aprendizaje y remitirá a la Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos lo siguiente:
- Informe del docente supervisor.
  - Informe emitido por la empresa.
  - Informe elaborado por el practicante.
  - Certificado de prácticas emitido por la empresa.
- Artículo 24° La Escuela Ingeniería de Alimentos solicita al decano de la facultad que se emita una Resolución de Cumplimiento por la labor desempeñada por el docente supervisor de práctica Preprofesional.

## CAPITULO VI

### DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

- Artículo 25° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos registra todos los documentos: De Presentación, Convenios y Planes de Aprendizaje de los estudiantes que realizan prácticas Preprofesionales.
- Artículo 26° La Escuela Profesional remite al estudiante el Convenio, el Plan de Aprendizaje debidamente sellados y firmados para ser entregados a la empresa.
- Artículo 27° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos elabora una base de datos: registro de datos de las prácticas Preprofesionales de alumnos que están desarrollando las prácticas, para llevar el control de los expedientes. Anexo 1
- Artículo 28° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos elabora un flujograma del procedimiento de prácticas Preprofesionales. Anexo 2

- Artículo 29° La Escuela profesional ingresa los documentos de las prácticas Preprofesionales al Sistema de Gestión Académica (SGA).
- Artículo 30° La Escuela Profesional de Ingeniería de Alimentos eleva los documentos de los practicantes al Comité Directivo de la EPIA, para que se declare expedito para solicitar la Constancia de Egresado.
- Artículo 31° El Comité Directivo de la EPIA revisa los documentos, declara expedito para solicitar Constancia de Egresado a los expedientes de los practicantes que cumplen con la presente directiva.
- Artículo 32° La Escuela Profesional de ingeniería de alimentos organiza los expedientes de los estudiantes practicantes en carpetas virtuales

## CAPITULO VII

### DISPOSICIONES FINALES

- PRIMERA. Los estudiantes que tengan expedientes que se encuentren en proceso de trámite (pendiente de entrega) hasta antes de la aprobación de la presente directiva tienen un plazo de 10 días calendarios para presentar los documentos de prácticas (Convenio de prácticas, Plan de prácticas y la declaración jurada) y culminar el proceso.
- SEGUNDA. Los docentes que se encuentren en proceso de elaboración del Informe de prácticas Preprofesionales tienen un plazo de 7 días hábiles para presentar el informe correspondiente a partir de la documentación generada por la empresa y el practicante.
- TERCERA. A partir de la fecha de aprobación de la presente directiva, quedan aprobados los formatos: Informe del Docente Supervisor, Informe emitido por la empresa, Informe elaborado por el practicante, Modelo de Certificado de Prácticas.
- CUARTA. Dejar sin efecto la normativa que se opone a la presente directiva.

# **ANEXOS**

ANEXO 1: Base de Datos de Prácticas Preprofesionales.

ANEXO 2: Flujograma Prácticas Preprofesionales.

ANEXO 3: Informe del Estudiante de Prácticas Preprofesionales.

ANEXO 4: Informe de la Empresa de Prácticas Preprofesionales.

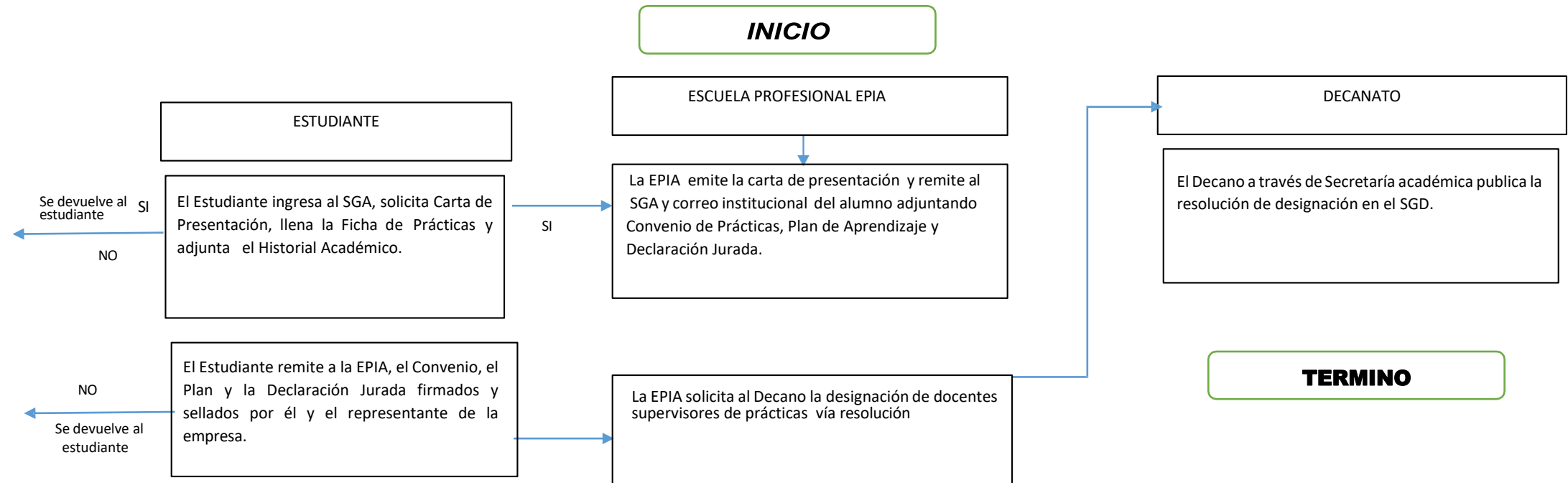
ANEXO 5: Informe de Prácticas del Docente Supervisor de Prácticas Preprofesionales.



## ANEXO 2

### FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

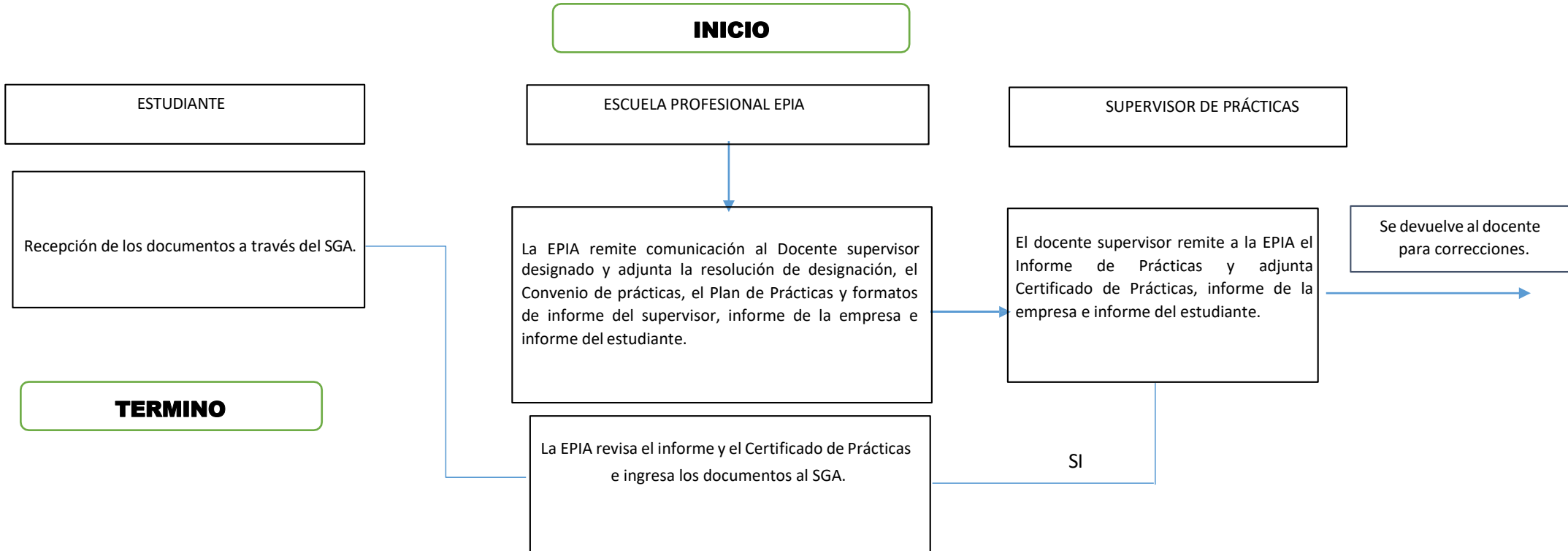
## PASO 1



**PLAZO DE DURACIÓN DEL PASO 1: 10 DÍAS HÁBILES**

**FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES**

**PASO 2**



**PLAZO DE DURACIÓN DEL PASO 2: 07 DÍAS HÁBILES DE CULMINADA LA PRÁCTICA**

**FLUJOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES**

**PASO 3**

**INICIO**

ESCUELA PROFESIONAL EPIA

DECANO

La EPIA consolida los informes y solicita al Decano emitir resolución de aprobación de informes de docentes supervisores de prácticas.

El Decano a través de Secretaría Académica publica en el SGD la resolución de aprobación de informes de docentes supervisores de prácticas.

La EPIA remite a los docentes supervisores de prácticas preprofesionales la resolución de aprobación de los informes.

**PLAZO DE DURACIÓN DEL PASO 3: 05 DÍAS HÁBILES**

# ANEXO 3

## FORMATO DE INFORME DE PRÁCTICAS DEL ESTUDIANTE

### I. GENERALIDADES

#### 1.1. Datos del practicante.

Nombre:

DNI:

Dirección:

Código:

Teléfono:

Correo institucional:

Escuela Profesional:

#### 1.2. Datos de la entidad.

Empresa:

RUC:

Dirección:

Jefe (a) Directo:

Área:

Teléfono:

Correo corporativo:

Fecha de inicio:

Fecha de término:

### II. ACTIVIDADES REALIZADAS DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRÁCTICAS.

Describir las actividades realizadas durante las prácticas

#### 2.1. Actividad 1

#### 2.2. Actividad 2

#### 2.3. Actividad 3

#### 2.4. ....

FIRMA DEL ESTUDIANTE

FIRMA DEL JEFE INMEDIATO

## ANEXO 4

### INFORME DE PRACTICAS DE LA EMPRESA

#### 1.3. Datos del practicante.

Nombre:

DNI:

Dirección:

Código:

Teléfono:

Correo corporativo:

Escuela Profesional:

#### 1.4. INICIO Y TÉRMINO DE LAS PRACTICAS.

Fecha de inicio:

Fecha de término:

### III. ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.

#### 2.5. Actividad 1

	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
INDICAR LA ACTIVIDAD REALIZADA			

#### 2.6. Actividad 1

	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
INDICAR LA ACTIVIDAD REALIZADA			

#### 2.7. Actividad 1

	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
INDICAR LA ACTIVIDAD REALIZADA			

### IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1. Recomendaciones:

ANEXO 01

SE ADJUNTA CERTIFICADO DE PRÁCTICAS

Firma del Representante de la Empresa,  
Jefe de Recursos Humanos y/o Representante Legal

Este Informe debe ser presentado en papel membretado ( Se deberá apreciar Ruc, Logo y Correo Corporativo de la empresa.)

## ANEXO 5

### INFORME DE SUPERVISIÓN DOCENTE



### UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

### Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

INFORME N° 000-2025DSPPP-EPIA

FECHA .....

### INFORME DE SUPERVISIÓN DOCENTE FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

#### I. GENERALIDADES

##### 1.1. Datos del practicante.

Nombre:

DNI:

Dirección:

Código:

Teléfono:

Correo institucional:

Escuela Profesional:

##### 1.2. Datos del docente supervisor y resolución de designación.

Nombre:

Categoría:

Dedicación:

Código de docente:

Resolución, designación como Supervisor: N°

##### 1.3. Datos de la Empresa:

Empresa:

Fecha de inicio:

Fecha de término:

RUC:

Dirección:

Jefe (a) Directo:

Área:

Teléfono:

Correo corporativo:

#### II. ACTIVIDADES REALIZADAS DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRACTICAS PREPROFESIONALES.

##### 2.1. Actividad 1

##### 2.2. Actividad 2

**2.3. Actividad 3**

**2.4. (FOTOS OPCIONAL)**

**III. INFORME DEL DOCENTE ENCARGADO DE LA SUPERVISIÓN.**

**IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

4.1. **Conclusiones.** Obtenidas sobre la experiencia adquirida por el practicante.

4.2. **Recomendaciones:** Son aquellas que se dan al área usuaria (Escuela Profesional)

**ANEXOS**

Adjuntar información relacionada con la supervisión para reforzar o sustentar informe.

El informe debe ser suscrito por el docente encargado de la supervisión

Firma del Docente Supervisor

Nombre y apellido Docente supervisor

