

**UNIVERSIDAD MAYOR, REAL Y PONTIFICIA DE SAN
FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA**

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INSTITUCIONAL

INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



**REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO DEL INSTITUTO DE
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (ITA)**

**Aprobado mediante Resolución Rectoral N° 0431/2023 de
fecha 28 de junio de 2023, y ratificado mediante Resolución
HCU N° 035/2023 de fecha 11 de agosto de 2023**



Universidad Mayor, Real y Pontificia de
San Francisco Xavier de Chuquisaca
Rumbo a los 400 años de fundación
RECTORADO



RESOLUCIÓN RECTORAL N° 0431/2023

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Resolución Rectoral N° 0041/2023 de 19 de enero de 2023, se aprobó el "Reglamento Interno de Funcionamiento del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)", en sus veinte (20) capítulos y sesenta y siete (67) artículos y el "Manual de Organización y Funciones y Descripción de Cargos del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)".

Que, mediante, nota Dec. Fac. Cs y Tecnología@ 559 de 27 de junio de 2023, el Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología señala que, en trabajo coordinado con la Unidad de Desarrollo Organizacional dependiente del Departamento de Planificación y Evaluación de la Universidad, se efectuaron ajustes a la reglamentación de acuerdo a la nueva visión institucional del ITA, solicitando la emisión de una nueva Resolución Rectoral aprobando el texto ajustado del "Reglamento Interno de Funcionamiento del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)" y el "Manual de Organización y Funciones y Descripción de Cargos del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)".

Que, cursa nota U.M.R.P.S.F.CH. PLANIF. INST. 186 de 27 de junio de 2023, mediante la que el Lic. Jorge Eduardo Fuentes Ávila, Jefe del Departamento de Planificación y Evaluación Institucional, en atención a la nota con cite PLANIF. INST./SDO. OF. N° 080, firmada por el Lic. Antonio Paputsachis G., Encargado de la Unidad de Desarrollo Organizacional, sugiere se abrogue la Resolución Rectoral 041/2023 y se proceda con el trámite para la emisión de una nueva que apruebe el texto ajustado de "Reglamento Interno de Funcionamiento del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)" y el "Manual de Organización y Funciones y Descripción de Cargos del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)", propuesta que cuenta con el aval del actual Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología.

Que, cursa el informe D.A.L. N° 704/2023 de fecha 28 de junio de 2023, en su COROLARIO señala (textual): "Por lo Precedentemente expuesto el suscrito Asesor Legal, colige que el nuevo documento es el adecuado y se circunscribe en la normativa Universitaria por lo que correspondería su aprobación en el Honorable Consejo Universitario a efecto de tener plena validez y legalidad en su aplicación."

POR TANTO:

El Rector de la Universidad, con las atribuciones conferidas por el artículo 27°, incisos a), c) y m) del Estatuto Orgánico de San Francisco Xavier.

RESUELVE:

Artículo 1°.- Dejar sin efecto en su totalidad la Resolución Rectoral N° 0041/2023 de 19 de enero de 2023.

Artículo 2°.- Aprobar el texto ajustado del "Reglamento Interno de Funcionamiento del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)", en sus veinte (20) capítulos y sesenta y siete (67) artículos y el Manual de Organización y Funciones y Descripción de Cargos del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA).

Artículo 3°.- Los antecedentes, nota U.M.R.P.S.F.X.CH. PLANIF. INST. 0022, CITE PLANIF. INST./SDO Of. N° 089 y el informe DAL. N° 704/2023 de 28 de junio de 2022 y demás

Sucre Patrimonio Cultural de la Comunidad



Universidad Mayor, Real y Pontificia de
San Francisco Xavier de Chuquisaca
Rumbo a los 400 años de fundación
RECTORADO

Res. Rect. No 431/2023

///2

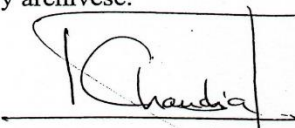
documentos de los antecedentes, forman parte de la presente Resolución, debiendo ejecutarse por Dirección Administrativa y Financiera y Departamento de Planificación y Evaluación Institucional.

Artículo 3°.- La ejecución y cumplimiento de la presente disposición debe ejecutarse por Dirección Administrativa y Financiera y Departamento de Planificación y Evaluación Institucional.

Es dada en la ciudad de Sucre, Capital Constitucional del Estado Boliviano, a los veintiocho días del mes de junio del año dos mil veintitres.

Regístrese, hágase saber y archívese.


Ing. Walter Arizaga Cervantes
RECTOR DE LA UNIVERSIDAD


Iván Carlos Arandia Ledezma
SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD

Sucre Patrimonio Cultural de la Humanidad

ÍNDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I.....	7
DE LAS DISPOSICIONES GENERALES	7
ARTÍCULO 1. OBJETO	7
ARTÍCULO 2. MARCO LEGAL	7
ARTÍCULO 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN	7
CAPÍTULO II.....	7
DEL INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	7
ARTÍCULO 4. MISIÓN	7
ARTÍCULO 5. VISIÓN	8
ARTÍCULO 6. PRINCIPIOS.....	8
ARTÍCULO 7. FINES	8
ARTÍCULO 8. POLÍTICAS	9
ARTÍCULO 9. OBJETIVOS	10
CAPÍTULO III	11
DE LA FORMACIÓN ACADÉMICA.....	11
ARTÍCULO 10. APOYO EN LAS MODALIDADES DE GRADUACIÓN	11
CAPÍTULO IV.....	11
DE LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN	11
ARTÍCULO 11. DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN	11
ARTÍCULO 12. PROGRAMAS Y PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.....	11
ARTÍCULO 13. RELACIONAMIENTO INTERINSTITUCIONAL PARA LA INVESTIGACIÓN	11
CAPÍTULO V.....	12
DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	12
ARTÍCULO 14. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	12
CAPÍTULO VI.....	12
DEL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD.....	12
ARTÍCULO 15. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	12
CAPÍTULO VII.....	13
DEL DIRECTORIO DEL ITA	13
ARTÍCULO 16. ESTRUCTURA JERÁRQUICA	13
ARTÍCULO 17. DIRECTORIO	13
ARTÍCULO 18. CONFORMACIÓN DEL DIRECTORIO.....	13
ARTÍCULO 19. REUNIONES DEL DIRECTORIO.....	13
ARTÍCULO 20. PLAZO DE DURACIÓN DEL DIRECTORIO.....	14
ARTÍCULO 21. ATRIBUCIONES DEL DIRECTORIO.....	14

ARTÍCULO 22. ATRIBUCIONES DEL PRESIDENTE DEL DIRECTORIO	14
ARTÍCULO 23. ATRIBUCIONES DEL VICEPRESIDENTE DEL DIRECTORIO	14
CAPÍTULO VIII	15
DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE MÉRITOS.....	15
ARTÍCULO 24. CONFORMACIÓN DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE MÉRITOS	15
ARTÍCULO 25. CONVOCATORIA INTERNA A CONCURSO DE MÉRITOS Y PLAN DE TRABAJO	15
ARTÍCULO 26. DECLARATORIA DESIERTA.....	15
ARTÍCULO 27. POSTULACIÓN Y ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN.....	16
ARTÍCULO 28. REVISIÓN DE REQUISITOS	16
ARTÍCULO 29. DOCUMENTOS Y FACTORES DE EVALUACIÓN	16
ARTÍCULO 30. CALIFICACIÓN DE MÉRITOS Y PLAN DE TRABAJO	16
ARTÍCULO 31. CONFORMACIÓN DE TERNA.....	17
ARTÍCULO 32. SELECCIÓN Y DESIGNACIÓN	17
ARTÍCULO 33. DECLARATORIA EN COMISIÓN.....	17
CAPÍTULO IX.....	17
DEL COMITÉ CIENTÍFICO Y DE DESARROLLO	17
ARTÍCULO 34. OBJETIVO DEL COMITÉ CIENTÍFICO Y DE DESARROLLO.....	17
ARTÍCULO 35. CONFORMACIÓN DEL COMITÉ CIENTÍFICO Y DE DESARROLLO.....	17
ARTÍCULO 36. OBJETIVOS DEL COMITÉ CIENTÍFICO Y DE DESARROLLO	18
ARTÍCULO 37. GRUPOS DE TRABAJO DEL COMITÉ CIENTÍFICO Y DE DESARROLLO.....	18
CAPÍTULO X.....	18
DEL COMITÉ TÉCNICO.....	18
ARTÍCULO 38. OBJETIVO DEL COMITÉ TÉCNICO.....	18
ARTÍCULO 39. CONFORMACIÓN DEL COMITÉ TÉCNICO	18
ARTÍCULO 40. ATRIBUCIONES DEL COMITÉ TÉCNICO	19
ARTÍCULO 41. RESPONSABILIDADES DEL COMITÉ TÉCNICO	19
CAPÍTULO XI.....	19
DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO	19
ARTÍCULO 42. RESPONSABILIDADES DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO	19
ARTÍCULO 43. DESIGNACIÓN DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO	19
ARTÍCULO 44. DURACIÓN DE SUS FUNCIONES	20
ARTÍCULO 45. DESIGNACIÓN DEL DIRECTOR INTERINO	20
ARTÍCULO 46. REQUISITOS PARA LA DESIGNACIÓN DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO	20
CAPÍTULO XII.....	20
DE LAS PASANTÍAS, PRÁCTICAS LABORALES Y TESIS DE GRADO.....	20
ARTÍCULO 47. SOLICITUD DE ADMISIÓN	20
ARTÍCULO 48. PROCEDIMIENTO DE ADMISIÓN.....	21
ARTÍCULO 49. ASIGNACIÓN DE TUTOR	21
ARTÍCULO 50. APOYO A LA FORMACIÓN DE POSGRADO	21

CAPÍTULO XIII	21
DE LAS OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE ESTUDIANTES O PROFESIONALES	21
ARTÍCULO 51. OBLIGACIONES DE ESTUDIANTES O PROFESIONALES	21
ARTÍCULO 52. PROHIBICIONES DE ESTUDIANTES O PROFESIONALES	22
CAPÍTULO XIV	22
DEL PATRIMONIO	22
ARTÍCULO 53. BIENES	22
ARTÍCULO 54. LEGADOS O DONACIONES	22
ARTÍCULO 55. EMPRÉSTITOS Y FINANCIAMIENTO	22
CAPÍTULO XV	23
DEL RÉGIMEN ECONÓMICO Y FINANCIERO	23
ARTÍCULO 56. POA Y PRESUPUESTO	23
ARTÍCULO 57. FINANCIAMIENTO PARA PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y FORMACIÓN	23
ARTÍCULO 58. FINANCIAMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIA, REACTIVOS Y MATERIALES QUE SERÁN DESTINADOS EL FORTALECIMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, ENSAYOS O PRÁCTICAS PRODUCTIVAS	23
ARTÍCULO 59. GESTIÓN DE FINANCIAMIENTO PARA PROGRAMAS Y PROYECTOS	23
ARTÍCULO 60. PERCEPCIÓN DE INGRESOS.....	24
CAPÍTULO XVI	24
DEL CONTROL INTERNO	24
ARTÍCULO 61. FISCALIZACIÓN	24
CAPÍTULO XVII	24
DE LA RESPONSABILIDAD POR EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES	24
ARTÍCULO 62. RESPONSABILIDAD POR LA INFORMACIÓN Y LOS SERVICIOS QUE PRESTA	24
ARTÍCULO 63. RÉGIMEN DISCIPLINARIO Y SANCIONES	25
CAPÍTULO XVIII	25
DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	25
ARTÍCULO 64. HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	25
CAPÍTULO XIX	25
DE LOS REGLAMENTOS ESPECÍFICOS	25
ARTÍCULO 65. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE REGLAMENTOS ESPECÍFICOS	25
CAPÍTULO XX	25
DE LAS DISPOSICIONES FINALES	25
ARTÍCULO 66. MODIFICACIONES	25
ARTÍCULO 67. VIGENCIA	26

REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO DEL INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (ITA)

CAPÍTULO I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto

El presente Reglamento tiene por objeto, regular el funcionamiento del Instituto de Tecnología de Alimentos – ITA, dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología, estableciendo los principios, mecanismos y procedimientos en el marco de sus competencias, y en apego al Estatuto Orgánico y demás normativa de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca.

Artículo 2. Marco Legal

1. Estatuto del Sistema de la Universidad Boliviana
2. Estatuto Orgánico de la Universidad.
3. Modelo Académico de la U.M.R.P.S.F.X.CH.
4. Resolución Rectoral N° 455/2011 de fecha 04 de abril de 2011, se aprueba la creación del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA).
5. Resolución del Honorable Consejo Universitario N° 034/2011 que ratifica la creación del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA).

Artículo 3. Ámbito de Aplicación

Las disposiciones del presente Reglamento son de cumplimiento obligatorio para autoridades de la Facultad de Ciencias y Tecnología y todo el personal del ITA.

CAPÍTULO II DEL INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Artículo 4. Misión

Es misión del ITA:

“Contribuir científica y tecnológicamente a mejorar los procesos alimentarios en la región y el país, estableciendo y previniendo las condiciones de calidad nutricional e inocuidad en ajuste a estándares internacionales, soportando la formación académica y promoviendo la innovación, la producción, el desarrollo y la investigación en los ámbitos de su competencia”

Artículo 5. Visión

Es visión del ITA:

“Consolidar al Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA) como un centro acreditado de excelencia, en la generación de conocimiento, en la producción, y en el desarrollo de prácticas tecnológicas tendentes a mejorar y certificar los componentes del sistema alimentario regional y nacional”

Artículo 6. Principios

Son principios del ITA:

- a. La innovación como medio para la producción creativa de medios y métodos.
- b. La valoración de los recursos originarios de la región y del país.
- c. El trabajo multidisciplinar cooperativo e inclusivo.
- d. El mejoramiento continuo, en las prácticas y procesos técnicos y administrativos.
- e. La eficiencia y racionalidad en la utilización de los recursos.
- f. La confidencialidad, responsabilidad e integridad en el manejo de la información del usuario.
- g. El trato igualitario y no discriminatorio del usuario.

Artículo 7. Fines

Son fines del ITA:

- a. Interacción y proyección al entorno
 - i. Contribuir en la optimización de los medios y métodos de producción alimentaria existentes.
 - ii. Contribuir en el control de calidad de las materias primas, productos intermedios y productos finales logrados en los sistemas de producción de alimentos.
 - iii. Apoyar los esfuerzos de implementación de nuevas industrias de alimentos, proporcionando la tecnología y los conocimientos necesarios.
 - iv. Prestar asesoramiento técnico a la industria alimentaria existente en el país y el departamento de Chuquisaca, en temas relativos a normas de saneamiento, procesos productivos, control de calidad y conservación de alimentos
 - v. Apoyar el control de calidad y preservación del medio ambiente y de los recursos naturales renovables y no renovables.
- b. Investigación y Desarrollo
 - i. Fomentar, organizar y conducir trabajos de investigación y desarrollo con docentes y estudiantes de grado y posgrado de la Facultad de Ciencias y Tecnología y, en coordinación con ella, hacer este accionar extensivo a otras unidades académicas de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca.
 - ii. Promover el diseño, desarrollo y puesta en práctica de procesos experimentales de elaboración de alimentos
 - iii. Desarrollar y normalizar procesos y métodos aplicables al control de calidad alimentaria, el medio ambiente y los recursos naturales.

- iv. Promover programas de investigación y desarrollo, tendentes a mejorar el aprovechamiento de los recursos naturales y la conservación del medio ambiente.
 - v. Fomentar la innovación como actitud creativa permanente en toda actividad o trabajo de investigación y desarrollo.
- c. Formación y Capacitación
- i. Desarrollar actividades y programas de formación académica de grado y posgrado en forma conjunta con la Facultad de Ciencias y Tecnología y a través de ella, hacer extensivo este accionar, a otras unidades académicas de la Universidad de San Francisco Xavier de Chuquisaca.
 - ii. Desarrollar programas de capacitación para recursos humanos en las áreas de producción y control de calidad de alimentos.
 - iii. Desarrollar actividades de capacitación técnica y de mano de obra calificada en forma conjunta con la Facultad de Ciencias y Tecnología a través de ella, hacer extensivo este accionar, a otras unidades académicas de la Universidad de San Francisco Xavier de Chuquisaca.
- d. Vinculación Interinstitucional
- i. Desarrollar vínculos tendentes a generar e impulsar programas de Interacción, Investigación y Desarrollo con Instituciones nacionales e Internacionales que permitan el intercambio de profesionales, experiencias, conocimientos y tecnologías.
 - ii. Consolidar la membresía activa del ITA en las múltiples entidades internacionales en cuyos eventos participa con la exposición o el intercambio de conocimientos, tecnologías y experiencias.

Artículo 8. Políticas

Son políticas del ITA:

- a. Interacción Social
- i. Apoyar los programas regionales de la empresa unipersonal, en temas relacionados a saneamiento, higiene e inocuidad alimentaria.
 - ii. Contribuir en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria a través de la extensión de buenas prácticas higiene y manipulación.
 - iii. Contribuir en el mejoramiento de la empresa privada y pública de toda naturaleza y tamaño, dentro de un marco discrecional de celeridad y confidencialidad.
- b. Desarrollo e Investigación
- i. Apoyar los proyectos de impacto alimentario regional y nacional
 - ii. Apoyar los programas de desarrollo agropecuario regional y nacional
 - iii. Soportar la investigación de diagnóstico en temas relativos a las deficiencias nutricionales en la región.
 - iv. Apoyar los programas de investigación, proyectos y/o tesis de grado en temas afines a la mejora nutricional en la región.

- c. Industria
 - i. Apoyar el aseguramiento de la calidad en la industria de alimentos, desde la obtención de la materia prima y su transformación hasta la obtención y conservación del producto terminado.
- d. Empresa e Inversión
 - i. Empezar y apoyar los emprendimientos orientados a la producción de alimentos, previniendo la factibilidad técnica y económica de la inversión
 - ii. Respaldo el emprendimiento y la adecuación tecnológica a través de la difusión, la divulgación científica y la transferencia de ciencia y tecnología.
 - iii. Asistir el fortalecimiento de la vigilancia de inocuidad y el monitoreo de contaminantes en los alimentos.

Artículo 9. Objetivos

El objetivo general del ITA es:

“Mejorar las condiciones alimentarias en la región y el país en cuanto a calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, por medio de la interacción social, la investigación, la producción, el desarrollo y la formación de recursos humanos, divulgando y promoviendo; normas, estándares, tecnologías y estrategias productivas.”

Los objetivos específicos del ITA son:

- a. Realizar y desarrollar procesos de ensayo orientados al control de calidad de insumos, productos intermedios y productos terminados en la industria alimentaria.
- b. Realizar y desarrollar procesos de ensayo acreditados, orientados al control de calidad de insumos y productos terminados destinados a la importación y exportación relacionados con la industria alimentaria.
- c. Empezar procesos de transformación y comercialización de productos con una clara visión empresarial.
- d. Mantener y mejorar el sistema de gestión de calidad del Instituto para garantizar la certificación internacional que acredite su excelencia en el desempeño de sus labores.
- e. Crear sistemas interinstitucionales para el control y vigilancia del expendio público de alimentos tradicionales a fin de garantizar su inocuidad y mejorar su calidad nutricional.
- f. Ampliar el apoyo para el control fitosanitario en los procesos de manipulación de insumos, procesamiento, manejo de productos terminados y saneamiento ambiental en la industria alimentaria.
- g. Realizar estudios de investigación científica en las áreas de nutrición y salud.
- h. Desarrollar programas de investigación, de diagnóstico y control de calidad de insumos agropecuarios destinados al sector de la industria alimentaria.
- i. Apoyar la formación universitaria en coordinación con la Facultad de Ciencias y Tecnología en las áreas del conocimiento que corresponden a su competencia de saberes
- j. Generar recursos humanos competentes en el procesamiento, transformación, producción y control de calidad de alimentos.
- k. Realizar publicaciones periódicas sobre las actividades que merecen difusión por su impacto en el medio regional y nacional.

CAPÍTULO III DE LA FORMACIÓN ACADÉMICA

Artículo 10. Apoyo en las modalidades de graduación

En concordancia con sus objetivos específicos y políticas, el ITA contribuirá a fortalecer los conocimientos adquiridos en una carrera profesional afín a su dominio de saberes, ofreciendo a estudiantes y egresados, la posibilidad de realizar práctica laboral, en diferentes modalidades: práctica industrial, pasantía, internado, investigación para tesis y/o proyecto de grado, prácticas e investigaciones formativas en grado.

CAPÍTULO IV DE LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

Artículo 11. Desarrollo de la investigación

El ITA, a través de su Comité Científico y de Desarrollo, participará en trabajos y programas de desarrollo, investigación e innovación, directa o indirectamente, solo en temas afines a la competencia de sus saberes.

El ITA en respuesta al encargo social y de acuerdo con sus posibilidades, contribuirá a la investigación, desarrollo e innovación ofreciendo a docentes y estudiantes de la Universidad, su infraestructura y equipamiento, así como un fondo de apoyo, estimado y aprobado en ajuste a las políticas, líneas de acción y objetivos estratégicos del Plan de Desarrollo Facultativo y su propio Plan de Desarrollo.

Artículo 12. Programas y proyectos de investigación

En virtud a las políticas y objetivos estratégicos de su Plan de Desarrollo, el Director del ITA llevará adelante, proyectos y programas que involucren: investigación, desarrollo e innovación, apropiando o adecuando tecnologías, en el marco de la inocuidad alimentaria y la mejora de la producción industrial.

El ITA en ajuste a sus posibilidades, sus necesidades y las del entorno estimulará el voluntariado de estudiantes y profesionales para la realización de prácticas formativas y trabajos de investigación.

Artículo 13. Relacionamiento interinstitucional para la investigación

El ITA propiciará las relaciones con instituciones, nacionales e internacionales, públicas y privadas, para la realización de trabajos de investigación, desarrollo e innovación que impliquen intercambio de conocimientos, facilidades tecnológicas, profesionales, expertos y especialistas.

CAPÍTULO V DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

Artículo 14. Sistema de gestión de calidad

El presente Reglamento adopta la estructura definida del Sistema de Gestión de Calidad implementado en el ITA, como una decisión estratégica para ayudar a mejorar continuamente el desempeño global y proporcionar una base sólida de iniciativas de desarrollo sostenible.

Las actividades de laboratorio se llevarán a cabo de manera que cumplan los requisitos de las Normas Internacionales de Gestión de Calidad, de los Usuarios, de los Organismos de Control y Agencias Acreditadoras.

El Directorio, el Director del Instituto y todo el personal dependiente, deberán cumplir los lineamientos del Sistema de Gestión de Calidad del ITA.

CAPÍTULO VI DEL SEGUIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Artículo 15. Procedimiento para el seguimiento y control de calidad

El Encargado de Gestión de Calidad, informará a la Dirección del ITA y dará a conocer públicamente el rendimiento de cada área o sector en conformidad con los indicadores internos de eficiencia y eficacia.

El Encargado de Gestión de Calidad, elevará un informe a la Dirección del ITA sobre los resultados y la forma en que el Instituto se enmarca dentro de las recomendaciones y requerimientos de las Normas Internacionales ISO 9001 e ISO/IEC 17025.

El Encargado de Gestión de Calidad, elaborará un detalle de requerimiento de materiales y medios de apoyo para la gestión, presentando la documentación pertinente al Director del ITA, para que lo incluya en el presupuesto y Plan Operativo Anual de la Institución.

El Encargado de Gestión de Calidad, controlará y gestionará toda la documentación (manuales, procedimientos, instructivos y registros), validando la información introducida por los responsables de las unidades, organizando el archivo de documentos en medios físicos y digitales para que sean accesibles al personal administrativo.

CAPÍTULO VII DEL DIRECTORIO DEL ITA

Artículo 16. Estructura Jerárquica

El ITA como Unidad Desconcentrada dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología se ajusta a la Estructura Orgánica de la Universidad, ejerce su autonomía operativa y financiera en aspectos de su competencia.

Artículo 17. Directorio

El Directorio del ITA constituye la máxima autoridad deliberante y decisional por lo que sus disposiciones son de cumplimiento obligatorio. Es el órgano responsable de delinear y encauzar los destinos del Instituto en el marco de las competencias y atribuciones establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 18. Conformación del Directorio

El Directorio está conformado de la siguiente manera:

- a. Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Funge como Presidente.
- b. Los Directores de las Carreras de Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial, Ingeniería Ambiental, Química Industrial e Industrias de la Alimentación. En caso de que algún Director de Carrera, no pudiera ser miembro del Directorio, podrá proponer a un docente titular por un término de dos años, propuesta que deberá ser aprobada por el Consejo de Carrera.
- c. El Director del ITA con derecho a voz. Ejerce las funciones de Secretario.

El Directorio del ITA, podrá emitir invitación expresa a personal universitario o personas externas a la Institución cuando requiera algún tipo de asesoramiento especializado en alguna temática específica que se tenga que abordar en sus sesiones.

No podrán formar parte del Directorio, aquellas personas que mantengan relaciones contractuales con el ITA, sean subcontratistas o intermediarios.

Los miembros del Directorio son responsables de manera solidaria y mancomunada respecto a las resoluciones y decisiones adoptadas en su seno. Las resoluciones se adoptarán por mayoría de voto y en caso de empate, el voto del Presidente habrá de dirimir el empate.

Artículo 19. Reuniones del Directorio

El Directorio se reunirá con la mitad más uno de sus miembros una vez por mes, y en cualquier momento bajo convocatoria realizada por el Presidente del Directorio (Decano) y/o por el Director del ITA con aprobación del Decano.

Artículo 20. Plazo de duración del Directorio

Los miembros del Directorio durarán en sus funciones el mismo período que las autoridades facultativas electas, vale decir cuatro años, siendo substituidos de inmediato por sus respectivos sucesores en conformidad a la correspondiente sucesión de autoridades facultativas.

Artículo 21. Atribuciones del Directorio

- a. Evaluar el desempeño del Director del ITA y del personal administrativo en cuanto a su contribución al logro de los objetivos del Instituto.
- b. Elegir al Vicepresidente del Directorio, de entre los miembros directores, por voto verbal argumentado.
- c. Exigir al personal, compromiso institucional y permanente cumplimiento a los reglamentos, resoluciones, manuales y procedimientos.
- d. Verificar el permanente ejercicio y actualización del Sistema de Gestión de calidad.
- e. Analizar y aprobar los planes y proyectos presentados por el Director del ITA.
- f. Analizar y aprobar las propuestas de modificación o actualización de tarifas de la oferta de servicio y descuentos bajo acuerdos interinstitucionales propuestos por el Director del ITA.
- g. Analizar y aprobar las propuestas de precios de los productos ofertados.
- h. Exigir actividades de formación continua, capacitación y actualización del personal.
- i. Solicitar al Señor Rector la remoción del Director del ITA por incumplimiento de deberes.
- j. Solicitar a la Dirección de Recursos Humanos, el cambio de personal administrativo en situación de negligencia o incompetencia en el cumplimiento de sus deberes.
- k. Determinar la disolución del ITA y designar la Comisión Liquidadora.
- l. Firmar los acuerdos y resoluciones que constarán en actas elaboradas por el secretario del Directorio del ITA

Artículo 22. Atribuciones del Presidente del Directorio

Atribuciones del Presidente del Directorio del ITA son:

- a. Asumir la Dirección del Instituto en cualquier situación que lo amerite, sea por ausencia temporal del Director del ITA o acefalía en el cargo.
- b. Asumir junto con el Director del ITA la representación legal del Instituto.
- c. Presidir las reuniones del Directorio y dirimir con su voto las situaciones de empate.
- d. Cumplir y hacer cumplir el presente Reglamento y las Resoluciones que emanen del Directorio.
- e. Convocar a sesiones extraordinarias del Directorio, atendiendo la solicitud de uno o más miembros y/o del Director del ITA.
- f. Posesionar a los nuevos miembros del Directorio
- g. En caso de ausencia o impedimento, delegar sus funciones y atribuciones al Vicepresidente.

Artículo 23. Atribuciones del Vicepresidente del Directorio

El Vicepresidente del Directorio del ITA, será elegido entre los Directores de las Carreras de Ingeniería Química, Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Industrial, Ingeniería Ambiental, y Directores de las Carreras a nivel Técnico Superior de Química Industrial e Industrias de la Alimentación; y/o los

docentes propuestos por los Directores, en forma alterna por un período de dos años computables a partir de su posesión.

La Vicepresidencia del Directorio del ITA asumirá las funciones de Presidente, cuando éste se encuentre ausente o delegue tal responsabilidad de forma escrita por una determinada reunión.

El Vicepresidente reemplazará al Presidente en caso de muerte, renuncia, ausencia o impedimento, con todos los poderes y facultades inherentes al cargo.

CAPÍTULO VIII DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE MÉRITOS

Artículo 24. Conformación de la Comisión de Evaluación y Calificación de Méritos

El Honorable Consejo Facultativo conformará la Comisión de Evaluación y Calificación de Méritos para postulantes al cargo de Director del ITA.

La Comisión deberá estar conformada de la siguiente manera:

- ✓ Tres docentes titulares que tengan afinidad con las competencias del ITA.
- ✓ Director de Recursos Humanos (como veedor).

Si en el transcurso de las diferentes fases del proceso, se presentaren situaciones no previstas en la convocatoria y el presente reglamento, la Comisión de Evaluación y Calificación de Méritos, con el apoyo legal del Departamento de Asesoría Jurídica, podrá realizar los ajustes necesarios para garantizar su desarrollo normal.

Artículo 25. Convocatoria Interna a concurso de méritos y plan de trabajo

La convocatoria interna estará dirigida a docentes y/o administrativos que quieran optar al puesto de Director del ITA, y se llevará a cabo según cronograma establecido y difundido en medios de comunicación institucional. Toda la información como plazos, requisitos y otros necesarios serán señalados en la convocatoria.

Artículo 26. Declaratoria desierta

Mediante informe de la Comisión de Calificación, el Presidente del Directorio, podrá declarar desierta la convocatoria interna, en los siguientes casos:

- a. Cuando ningún postulante reúna los requisitos exigidos en la convocatoria.
- b. Cuando no se presente ningún postulante.
- c. Cuando en el proceso de calificación ningún postulante obtenga 51 puntos, y/o el Presidente del Directorio decida la conveniencia de la declaratoria desierta, por necesidad institucional.

En el caso de que la convocatoria interna se declare desierta, hasta en dos oportunidades, el Rector podrá designar de manera directa a personal administrativo de carrera que cumpla con los requisitos y perfil necesario para ocupar el cargo de Director del ITA y durará en sus funciones, el mismo periodo de tiempo de la gestión de las autoridades facultativas.

Artículo 27. Postulación y entrega de documentación

Los postulantes deberán entregar su documentación de forma personal en sobre cerrado en la fecha y hora señalada en la convocatoria interna en Secretaría de Decanato de la Facultad de Ciencias y Tecnología.

Una vez vencido el plazo y hora de presentación de postulaciones, se levantará un Acta de Cierre de presentación de postulaciones, señalando el número y nombre de los postulantes.

Artículo 28. Revisión de requisitos

Se deberá verificar el cumplimiento de los requisitos formales emitido en la convocatoria interna, mediante la revisión de documentos.

La Comisión de Evaluación y Calificación de Méritos, participará en el proceso en presencia de un Notario de Fe Pública, quien dará fe de todo lo actuado elevando acta de apertura y cierre de la etapa de revisión de requisitos de postulación.

Al cabo del análisis de los requisitos de postulación, la Comisión remitirá al Presidente del Directorio la nómina de postulantes habilitados y se publicará dicha nomina en ventanilla de Decanato.

Artículo 29. Documentos y factores de evaluación

El postulante deberá acreditar su condición, mediante la presentación de documentación formal en su Currículum Vitae documentado.

Las tablas de puntaje por factor (Méritos y Plan de Trabajo) serán establecidos en la convocatoria interna de concurso de méritos.

Artículo 30. Calificación de Méritos y Plan de Trabajo

La Comisión de Evaluación y Calificación de Méritos con base a la lista de habilitados, hará la valoración de méritos correspondiente y evaluará la propuesta y defensa del Plan de Trabajo presentado por cada uno de los postulantes.

Tanto la calificación de méritos como la evaluación del Plan de Trabajo, será realizada a través de la asignación de puntos, de acuerdo a Formularios de Calificación que formarán parte de los anexos de la convocatoria interna de concurso de méritos.

Artículo 31. Conformación de Terna

La Comisión de Evaluación y Calificación de Méritos remitirá al Presidente del Directorio del ITA, los resultados de la calificación de méritos y defensa del Plan de Trabajo. Con base en estos resultados, el Presidente del Directorio del ITA elaborará una terna con los tres mejores puntajes obtenidos por los postulantes.

Artículo 32. Selección y designación

El Presidente del Directorio/Decano de la Facultad, deberá presentar la terna al señor Rector, quien designará al Director del ITA entre los postulantes nominados en la terna.

Artículo 33. Declaratoria en Comisión

El personal docente que haya sido designado Director del ITA como resultado de su participación en la convocatoria interna será Declarado en Comisión mediante resolución expresa por el tiempo que dure sus funciones. Al cabo del cumplimiento del plazo de duración de sus funciones deberá incorporarse nuevamente a la docencia, percibiendo el sueldo que anteriormente recibía.

El personal administrativo que haya sido designado Director del ITA como resultado de su participación en la convocatoria interna será Declarado en Comisión mediante resolución expresa por el tiempo que dure sus funciones. Al cabo del cumplimiento del plazo de duración de sus funciones deberá incorporarse nuevamente a su puesto habitual u otro de igual nivel, percibiendo el sueldo que anteriormente recibía.

CAPÍTULO IX DEL COMITÉ CIENTÍFICO Y DE DESARROLLO

Artículo 34. Objetivo del Comité Científico y de Desarrollo

El Comité Científico y de Desarrollo es un organismo colegiado dependiente del ITA, que promueve, organiza y viabiliza económicamente los programas y proyectos vinculados a desarrollo, investigación y formación de grado y posgrado, que persiguen el logro de resultados e impacto en las áreas de conocimiento en que el ITA ejerce su accionar.

Artículo 35. Conformación del Comité Científico y de Desarrollo

El Comité Científico y de Desarrollo está conformado por el Director del ITA y uno o varios equipos conformados de manera discrecional (libre, prudencial, circunstancial), mediante reconocimiento oficial de la Dirección, bajo su nominación directa o la sugerida por la Decanatura de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Los equipos estarán conformados por representantes de todas las carreras de la Facultad al ser un equipo multidisciplinario.

Artículo 36. Objetivos del Comité Científico y de Desarrollo

“Orientar los esfuerzos de los profesionales, expertos e investigadores, al mejor logro de sus objetivos específicos”.

“Orientar los esfuerzos de los egresados, estudiantes y personas en general, que se adscriben conforme lo previsto en el presente Reglamento, como también a fortalecer los recursos humanos asignados a proyectos, programas o trabajos operativos de rutina en curso”.

Artículo 37. Grupos de Trabajo del Comité Científico y de Desarrollo

Los grupos de trabajo del Comité Científico y de Desarrollo, pueden o no incluir personal técnico del ITA, el mismo que, favorablemente, desempeñará las labores de coordinación sobre la jurisdicción que corresponda a una o más áreas técnicas.

Los profesionales, graduados, estudiantes o personas en general, que no figuran como personal del ITA y se adscriben-según procedimiento establecido- al Comité Científico y de Desarrollo, conforme su participación, los acuerdos interinstitucionales y la aprobación del Directorio, pueden ser remunerados excepcionalmente con recursos de fuentes de financiamiento externo o por proyectos de concurso de acuerdo a la normativa vigente o ser reconocidos honoríficamente por su aporte al ITA y a la sociedad.

Los programas y proyectos llevados adelante por el Comité Científico y de Desarrollo que, por razones de logística, afecten los recursos institucionales, excepcionalmente y previo informe de justificación, estos gastos podrán ser absorbidos con el presupuesto del ITA.

CAPÍTULO X DEL COMITÉ TÉCNICO

Artículo 38. Objetivo del Comité Técnico

El Comité Técnico es un organismo colegiado que tiene como fin, identificar, plantear y resolver problemas o situaciones de conflicto técnico-económicas inherentes al trabajo cotidiano en la Institución

Artículo 39. Conformación del Comité Técnico

El Comité Técnico está conformado por el Director, Asistente Administrativo, Encargados de Laboratorios, el Encargado de Gestión de Calidad, y el Administrador de Sistemas del ITA.

El personal del ITA, que forman parte del Comité Técnico, actúan en calidad de personal de planta, pero su participación, se extiende a prestar asesoramiento al Director y a los miembros del Comité en el ámbito de su competencia profesional y experiencia.

Artículo 40. Atribuciones del Comité Técnico

Son atribuciones del Comité Técnico:

- a. Realizar propuestas al Directorio sobre reequipamientos
- b. Diseñar y proponer las acciones correctivas que permitan mejorar el desempeño laboral del personal del ITA.
- c. Proponer distinciones o premios para los profesionales de desempeño sobresaliente

Artículo 41. Responsabilidades del Comité Técnico

Son responsabilidades del Comité Técnico:

- a. Reunirse a solicitud del Director o a petición de dos Encargados de Área, conforme al reglamento interno.
- b. Revisar periódicamente el adecuado desempeño de actividades verificando:
 - ✓ El rendimiento de cada sector, laboratorio o repartición
 - ✓ El estado de los indicadores de rendimiento y calidad de los laboratorios
 - ✓ La actualización general y permanente en el uso de equipos, técnicas e insumos de laboratorio.
 - ✓ El mantenimiento, depreciación y renovación de equipo
 - ✓ La elaboración de proyectos para equipamiento con fondos IDH y otros
 - ✓ Los casos de desempeño profesional sobresaliente o meritorio
 - ✓ El estado de las quejas y reclamos de clientes
 - ✓ La adquisición de insumos y abastecimiento del stock
- c. Garantizar el correcto resultado de las actividades de laboratorio;
- d. Promover y coordinar la capacitación, actualización continua y motivación de los recursos humanos.

CAPÍTULO XI DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO

Artículo 42. Responsabilidades del Director del Instituto

- a. Participar en las reuniones del Directorio como Secretario nato, con derecho a voz.
- b. Gestionar adecuadamente los recursos humanos, infraestructura y equipamiento para la correcta prestación de servicios al usuario.
- c. Ejercer la representación del Instituto.
- d. Participar juntamente con el Presidente del Directorio del Instituto en las gestiones con instituciones y personas jurídicas o naturales en el marco de sus competencias.
- e. Otras establecidas en el Manual de Organización y Funciones y Descripción de Cargos.

Artículo 43. Designación del Director del Instituto

El Director del Instituto será designado por el Rector como resultado de un proceso de convocatoria a concurso de méritos y defensa de un plan de trabajo. Ejercerá sus funciones a tiempo completo y

dedicación exclusiva en apego al Manual de Organización y Funciones y Descripción de Cargos de la Universidad, el Reglamento del Sistema de Administración de Personal Administrativo de la Universidad y el presente Reglamento.

Artículo 44. Duración de sus funciones

El Director del ITA durará en sus funciones 4 años computables a partir del día de su designación, y no podrá presentarse de manera consecutiva a un nuevo proceso de convocatoria interna.

Artículo 45. Designación del Director Interino

El Rector a través de la Dirección de Recursos Humanos y en coordinación con el Decano de la Facultad de Ciencias y Tecnología, designará de forma interina al Director del ITA por ausencia, enfermedad, viaje, etc. del titular, que prive al Instituto de su administración por un período mayor a un mes calendario. El interinato durará un período máximo de 89 días calendario.

En caso de renuncia o fallecimiento, se procederá a emitir una nueva convocatoria a concurso de méritos y defensa de plan de trabajo.

Artículo 46. Requisitos para la designación del Director del Instituto

Un postulante, para ser elegido como Director del ITA requiere:

- a. Tener nacionalidad boliviana.
- b. Ser docente titular o con continuidad de la Facultad de Ciencias y Tecnología o ser personal administrativo de planta, con al menos cinco (5) años de antigüedad en la Institución y dos (2) años de experiencia en funciones similares en ambos casos.
- c. Tener licenciatura en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química o Ingeniería Industrial, Ingeniería Ambiental o Medio Ambiente.
- d. Contar de manera preferente, con un título de posgrado a nivel de Maestría o Doctorado en un área del conocimiento afín al alcance y ámbito de competencias del ITA.
- e. Otros requisitos establecidos en la convocatoria.

CAPÍTULO XII DE LAS PASANTÍAS, PRÁCTICAS LABORALES Y TESIS DE GRADO

Artículo 47. Solicitud de admisión

El proceso de admisión de pasantes, practicantes, tesistas o internos universitarios, se inicia en una Dirección de Carrera, la misma que presenta a un postulante mediante una nota dirigida al Director del ITA, solicitando plaza y refiriendo el alcance, la modalidad y el tiempo correspondientes.

Cualquier otra persona externa a la Universidad que realice una solicitud escrita al Director del ITA, podrá realizar cualquier modalidad de práctica laboral, siempre y cuando reúna las condiciones

personales de formación y únicamente, si existe el espacio disponible para al efecto en las reparticiones del ITA.

Las solicitudes para voluntariados profesionales de cualquier índole, las presenta el interesado con su curriculum vitae al Director del ITA, como una iniciativa propia para una situación vacante, para que figure en la base de datos del Instituto o en respuesta a una convocatoria especial del ITA.

Artículo 48. Procedimiento de admisión

Las direcciones de carrera que propongan a un estudiante para una plaza de pasante, practicante, tesista o internado, deberán referirse específicamente a cada una de las áreas del ITA o Plantas Piloto.

Una solicitud de pasantía, será aprobada por el Director del ITA una vez que se confirme la disponibilidad de la plaza y se verifique la conveniencia y factibilidad de llevar adelante el trabajo del postulante.

La aprobación de una práctica profesional, pasantía, práctica Industrial, internado o trabajo de investigación, según corresponda, dará lugar a la elaboración y firma del contrato de rigor.

Artículo 49. Asignación de tutor

El estudiante que se beneficie con una práctica laboral, suscribirá un contrato y realizará las tareas que se le encomienden, bajo la supervisión de un tutor, el cual será asignado por el Director del Instituto para planificar sus labores y guiar su desempeño de manera rigurosa, precautelando la integridad física del material, herramientas y equipos de la repartición a la que sea asignado.

Ninguna entidad externa al ITA, está facultada para intervenir de manera alguna en la relación Tutor-Estudiante.

Artículo 50. Apoyo a la formación de posgrado

En apoyo a la investigación y desarrollo en la formación de posgrado, el ITA pondrá a disposición de los interesados de la Facultad de Ciencias y Tecnología, temas de tesis, facilidades tecnológicas y tutoría especializada a la que pueden acceder de manera individual mediante nota escrita, previa información obtenida de Secretaría de la Dirección del ITA.

CAPÍTULO XIII

DE LAS OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE ESTUDIANTES O PROFESIONALES

Artículo 51. Obligaciones de estudiantes o profesionales

Todo estudiante o profesional a partir de la firma de su contrato interno con el ITA para la realización de pasantías, internados, prácticas industriales, tesis, proyectos de grado o voluntariado, acepta conocer y ajustarse a lo señalado en el presente artículo.

- a. Acatar y cumplir con todas las disposiciones del presente Reglamento y las descritas en el contrato firmado entre partes.
- b. Realizar su trabajo bajo supervisión del tutor y en ajuste a las indicaciones y disposiciones del Responsable de Área.
- c. Cumplir el plan de práctica eventual preparado por el Responsable de Área.
- d. Demostrar buena conducta, disciplina y responsabilidad, sometiéndose a todas las normas de bioseguridad, higiene, protección personal y procedimientos internos.
- e. Asumir la responsabilidad en el cuidado y devolución del material e información que se le entregue, cuidando los equipos e instalaciones.
- f. Cuidar de todos los objetos que son de uso personal.
- g. Al finalizar cualquier modalidad, el estudiante o profesional debe entregar un resumen teórico del trabajo encomendado en ajuste a los formatos existentes, indicados o convenidos, según corresponda.
- h. Cumplir con todos los demás aspectos, de acuerdo a reglamentación específica.

Artículo 52. Prohibiciones de estudiantes o profesionales

Son prohibiciones:

- a. Divulgar asuntos de trabajo de carácter reservado o confidencial
- b. Brindar usos diferentes que los asignados a los bienes del ITA.
- c. Difundir detalles técnicos y/o procedimientos que se desarrollan en el Instituto

CAPÍTULO XIV DEL PATRIMONIO

Artículo 53. Bienes

Los bienes que actualmente posee el ITA y los que en el futuro adquiera a cualquier título, sea por medio de afectaciones, donaciones, legados, compras, permutas y otras, forman parte del Patrimonio de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca.

Artículo 54. Legados o donaciones

Forman parte del patrimonio de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca, los legados que se establezcan a favor del ITA o donaciones que recibirá de organismos nacionales, internacionales y comunitarios, del gobierno nacional o gobiernos extranjeros, personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, públicas o privadas.

Artículo 55. Empréstitos y financiamiento

También formarán parte del patrimonio de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca, los ingresos provenientes de empréstitos y financiamientos internos y externos tramitados por el ITA y sus autoridades para los fines que fueren de su conveniencia.

CAPÍTULO XV DEL RÉGIMEN ECONÓMICO Y FINANCIERO

Artículo 56. POA y presupuesto

El Directorio del ITA realizará la aprobación del Plan Operativo y Presupuesto (con excepción del grupo 10000 Servicios Personales¹) correspondiente a la próxima gestión presentados por el Director del Instituto en fecha suficientemente anticipada, como para que puedan ser incluidos en el POA y Presupuesto generales de la Universidad.

Artículo 57. Financiamiento para proyectos de investigación, desarrollo y formación

En el marco del presupuesto aprobado y disponibilidad financiera, el ITA recibirá el apoyo de la Universidad de San Francisco Xavier, a través de la Facultad de Ciencias y Tecnología, para la conducción de proyectos y programas de Investigación, Desarrollo y Formación (Pasantías, Práctica industrial y/o Laboral), asimismo podrá concursar en convocatorias del Departamento de Investigación, Ciencia y Tecnología (DICyT) u otros concursos, cuyos resultados sean de beneficio para la comunidad universitaria y para la sociedad en su conjunto.

Artículo 58. Financiamiento para la adquisición de equipos, maquinaria, reactivos y materiales que serán destinados al fortalecimiento de los procesos productivos de transformación y comercialización de alimentos, ensayos o prácticas productivas

El financiamiento para la adquisición de equipos, maquinaria, reactivos y materiales que serán destinados al fortalecimiento de los procesos productivos de transformación y comercialización de alimentos en el ITA y plantas piloto, podrán ser financiados por los saldos de superávit generados por el mismo ITA, por los fondos de la Facultad de Ciencias y Tecnología, recursos del IDH de la USFX o podrán ajustarse a programas de riesgo compartido.

El financiamiento para la adquisición de equipos y maquinaria, así como para el fortalecimiento de los procesos productivos de transformación y comercialización de alimentos en las plantas piloto temporal o de largo plazo, con carácter de riesgo compartido, podrá ser realizada con instituciones o empresas naturales o jurídicas, del ámbito público o privado, ya sea por iniciativa propia, de terceros o en respuesta a una convocatoria pública.

Artículo 59. Gestión de financiamiento para programas y proyectos

El ITA podrá gestionar el financiamiento de programas y proyectos de toda índole, con instituciones o entidades de ayuda, tanto en el ámbito nacional como internacional.

El ITA podrá buscar financiamiento en instituciones nacionales o internacionales que disponen de fondos concursables, llenando los requerimientos pertinentes y presentándolos, directamente o por

¹ La Dirección de Recursos Humanos de la Universidad tiene la atribución de elaborar y presentar el presupuesto del grupo 1000 de toda la Institución.

medio de la administración central de la Universidad, según corresponda a la representatividad exigida por la entidad convocante.

Artículo 60. Percepción de ingresos

El ITA, percibirá ingresos por concepto de prestación de servicios, por la comercialización de productos, por los trabajos de asesoramiento, capacitación, asistencia técnica, extensión e investigación que efectúe.

CAPÍTULO XVI DEL CONTROL INTERNO

Artículo 61. Fiscalización

El Departamento de Auditoría Interna de la Universidad en el marco de sus competencias, deberá ejercer la fiscalización de las actividades económica-financieras del Instituto, en cumplimiento a su Plan Operativo Anual.

CAPÍTULO XVII DE LA RESPONSABILIDAD POR EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES

Artículo 62. Responsabilidad por la información y los servicios que presta

El Director y todo el personal del ITA, serán responsables del manejo de la información de los usuarios y de todas las actividades que se desarrollan en el Instituto, garantizando la confiabilidad y confidencialidad de los servicios prestados.

El ITA solo revelará información confidencial por escrito y en sobre cerrado en atención a un requerimiento fiscal o a una disposición legal de autoridad competente, notificando al usuario.

El ITA prestará sus servicios sin discriminación de tipo racial, cultural, de género o estrato social.

El ITA prestará servicios con tarifas diferenciadas, según convenios firmados y siempre que vayan en beneficio del Instituto.

Está prohibido para el personal del ITA, acelerar un proceso o intercambiar el orden de procesos para emitir un informe en tiempo menor al normal sin que existe una autorización de la Dirección, emergente de un análisis previo de los causales que justifiquen esa contingencia.

El Directorio, Director del ITA y todo el personal administrativo está sujeto a lo establecido en el Reglamento de Transparencia y Rendición de Cuentas de la Universidad.

Artículo 63. Régimen disciplinario y sanciones

Las faltas o contravenciones que incurriera, el personal administrativo estará sujeto a cualquiera de las sanciones establecidas en el Reglamento Específico de Sanciones Disciplinarias de la Universidad, u otro Reglamento que norme en esta materia.

CAPÍTULO XVIII DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Artículo 64. Higiene y seguridad ocupacional

Es obligación del Director del ITA, en el marco de la higiene y seguridad ocupacional, lo siguiente:

- a. Adoptar todas las precauciones necesarias para la vida y salud del personal, tomando medidas para evitar accidentes y enfermedades.
- b. Asegurar la ventilación y suficiente luz de las salas y ambientes para el adecuado desempeño de las funciones, así como también servicios sanitarios adecuados y aislados de las áreas de trabajo.
- c. Brindar al personal de los laboratorios, los implementos de seguridad indispensables para su seguridad física y dispositivos para apagar incendios.
- d. Cumplir con el reglamento interno específico para la gestión de residuos sólidos y bioseguridad.
- e. Asegurar que todo el personal de limpieza, cumpla con las normas internas de higiene y seguridad ocupacional.

CAPÍTULO XIX DE LOS REGLAMENTOS ESPECÍFICOS

Artículo 65. Procedimiento para la presentación y aprobación de reglamentos específicos

Cuando se presente la necesidad de elaborar reglamentación específica que permita contribuir de mejor manera a los objetivos del ITA, el Director del Instituto a través del Decano del Facultad de Ciencias y Tecnología presentará la propuesta de reglamento a consideración del señor Rector, quien podrá derivar a las instancias competentes de la Universidad para la revisión, ajustes y complementaciones que fueren necesarias antes del inicio del proceso formal de aprobación.

CAPÍTULO XX DE LAS DISPOSICIONES FINALES

Artículo 66. Modificaciones

La modificación total o parcial del presente Reglamento, procederá de acuerdo a necesidad del ITA, y en función a nuevas disposiciones emanadas por las instancias competentes.

Artículo 67. Vigencia

El presente reglamento entrará en vigencia a partir de su aprobación mediante Resolución Rectoral y del Honorable Consejo Universitario.