



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ingeniería de Procesos
Area: Procesos Físicos

(Programa del año 2026)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 19/08/2026 20:01:34)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Proyecto Industrial	ING.EN ALIMENTOS	OCD N° 22/20 22	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
MURATONA, SILVANA ANALIA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
ROCHA, SOLEDAD ANDREA	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs
ALANIZ, GABRIELA ISABEL	Auxiliar de Práctico	JTP Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
6 Hs	Hs	Hs	Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
03/08/2026	13/11/2026	15	90

IV - Fundamentación

La asignatura Proyecto Industrial constituye un espacio curricular integrador y de síntesis de la carrera Ingeniería en Alimentos, orientado a que las/los estudiantes articulen saberes científicos, tecnológicos, económicos, ambientales, normativos y de gestión en la formulación de un proyecto de ingeniería. En concordancia con los estándares de segunda generación para carreras de ingeniería y con el enfoque propuesto por el Libro Rojo de CONFEDI, el curso se organiza desde una perspectiva centrada en el estudiante y basada en el desarrollo de competencias, promoviendo la integración progresiva de conocimientos, capacidades, habilidades, criterios profesionales y actitudes necesarias para el ejercicio responsable de la ingeniería.

El espacio curricular propone que cada estudiante seleccione, formule, evalúe y comunique un proyecto industrial de inversión vinculado con problemáticas reales del campo alimentario, considerando su factibilidad técnica, económica, financiera, social y ambiental. De este modo, favorece el desarrollo de competencias para identificar y resolver problemas de ingeniería, concebir y analizar alternativas de diseño, planificar y evaluar proyectos, aplicar herramientas propias de la ingeniería, considerar aspectos de higiene, seguridad, calidad, impacto ambiental y eficiencia energética, y tomar decisiones fundadas en criterios éticos y de responsabilidad profesional.

Asimismo, la asignatura fortalece competencias genéricas relevantes para el perfil de egreso, tales como el trabajo colaborativo, la comunicación efectiva en forma escrita, oral y gráfica, el aprendizaje autónomo y continuo, la actitud crítica y reflexiva, el espíritu emprendedor y la consideración del contexto local y global en la toma de decisiones. La elaboración y presentación del Plan de Trabajo Final permite evidenciar la capacidad de integrar conocimientos adquiridos durante la carrera y aplicarlos en una propuesta de ingeniería completa, pertinente y viable, contribuyendo a la formación de profesionales capaces de intervenir en el sector productivo alimentario con solvencia técnica, compromiso social y responsabilidad ambiental.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

RA1 – Identificación y formulación del problema

Identificar una problemática, necesidad u oportunidad del ámbito de la Ingeniería Química para fundamentar la pertinencia técnica, económica, social y ambiental del proyecto, a partir del análisis del contexto, restricciones y actores involucrados.

RA2 – Formulación técnica del proyecto

Formular un proyecto industrial de inversión para integrar conocimientos de ciencias básicas, tecnologías básicas y tecnologías aplicadas en el diseño preliminar del proceso, utilizando información técnica confiable y herramientas de análisis propias de la ingeniería.

RA3 – Gestión y análisis de información

Gestionar información técnica, normativa, económica y de mercado para sustentar las decisiones de diseño y formulación del proyecto, empleando fuentes actualizadas, criterios de validez y métodos de análisis cuantitativo y cualitativo.

RA4 – Evaluación técnico-económica

Evaluar la factibilidad técnico-económica y financiera del proyecto para fundamentar la toma de decisiones sobre su viabilidad, mediante la estimación de inversiones, costos, ingresos, flujo de fondos e indicadores de rentabilidad bajo supuestos explícitos.

RA5 – Trabajo en equipo y comunicación

Desempeñarse en equipos de trabajo para coordinar tareas y comunicar avances, resultados y decisiones del proyecto, utilizando lenguaje técnico adecuado y herramientas de comunicación oral, escrita y gráfica en entornos colaborativos.

RA6 – Incorporación de criterios profesionales

Integrar criterios de ética, responsabilidad profesional, higiene y seguridad, preservación ambiental, eficiencia energética y normativa vigente para asegurar la pertinencia y sostenibilidad del proyecto, aplicando marcos legales y estándares profesionales del ejercicio de la ingeniería.

RA7 – Autonomía y actitud emprendedora

Desarrollar autonomía en el aprendizaje y actitud emprendedora para elaborar un Plan de Trabajo Final coherente y viable, mediante la búsqueda de información, investigación aplicada y toma de decisiones fundamentadas en el contexto industrial real.

VI - Contenidos

TEMA N° 1:

Concepto e Importancia de los Proyectos de Inversión. Razones, definición y origen de los proyectos. Clasificación de los proyectos. Etapas en la formulación y desarrollo de un proyecto. Contenido del proyecto. Estudios de Viabilidad. Ética Profesional, Ejercicio Legal de la Profesión

TEMA N° 2:

Ingeniería de Producto. Concepto. Aspectos Generales. Materias Primas, Insumos y Productos.

TEMA N° 3:

Estudio de Mercado. Objetivos del estudio de mercado. Tipos de Mercado, clasificación y elementos. Fuentes de información. Análisis de la demanda. Análisis de la oferta. Análisis de precios. Consumo Aparente. Proyección. Estudio del Tamaño del Proyecto: Análisis y Decisiones del Tamaño. Determinación de la capacidad de diseño.

TEMA N° 4:

Estudio de Localización. Ubicación del Proyecto. Factores cualitativos y cuantitativos relevantes para el estudio. Causas que justifican el estudio. Factores determinantes para la selección de la localización. Métodos de Localización. Selección.

TEMA N° 5:

Ingeniería de procesos. Evaluación de alternativas, ventajas y desventajas. Elección del proceso óptimo, justificación. Balance de materia y de energía. Selección de Equipos del Proceso. Materiales de Equipos del Proceso. Procedimientos de selección de equipos. Equipos especiales y estándar. Selección preliminar y final de equipos. Adopción de Equipos Data Sheet. Distribución de Planta: Cálculo de los requerimientos de espacios. Distribución general de Planta (Layout general).

Plano de Implantación de Unidades (Layout de equipos).

TEMA N° 6:

Inversiones: Definición. Capital Fijo, Ítems que lo integran. Capital de trabajo: inventario y disponibilidades. Costo de Fabricación y Ventas: Clasificación. Amortización, Depreciación. Otros. Costo de comercialización. Costo financiero. Precio del Producto. Punto de Equilibrio.

TEMA N° 7:

Evaluación Económica de Proyectos. Flujo de fondo. Definición, objetivo. Construcción del flujo de fondo. Horizonte del Proyecto. Flujos de fondo acumulado, Flujo de fondo actualizado. Estudio de la Rentabilidad: Indicadores económicos: VAN, (Valor Actual Neto), TIR (Tasa Interna de Retorno) y PR (Período de recuperación del Capital). Otros.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Los Trabajos Prácticos se desarrollarán bajo la modalidad de Aprendizaje Basado en Proyectos, en aulas equipadas con computadoras y mediante guías elaboradas por el equipo docente. Las actividades estarán orientadas a la elaboración progresiva del Plan de Trabajo Final, integrando saberes científicos, tecnológicos, económicos, ambientales, normativos y de gestión, en concordancia con los Resultados de Aprendizaje de la asignatura y con el enfoque de formación por competencias propuesto para las carreras de ingeniería.

El plan se organizará en tres etapas articuladas, cada una con actividades prácticas, entregas parciales, instancias de retroalimentación y evidencias de desempeño:

a) Primera etapa: identificación y formulación inicial de la Idea Proyecto. Las/los estudiantes, mediante guías de trabajo, deberán seleccionar una problemática o necesidad real del sector alimentario, justificar su relevancia y verificar que la propuesta involucre saberes propios de la ingeniería. Se trabajará sobre:

- Identificación del problema, necesidad u oportunidad, considerando contexto, actores involucrados y pertinencia para la Ingeniería en Alimentos.
- Definición preliminar del producto, materias primas, insumos, características de calidad, normativa aplicable y potencial de innovación.
- Estudio exploratorio de mercado, análisis de demanda, oferta, precios, viabilidad comercial y justificación de la oportunidad detectada.

b) Segunda etapa: desarrollo técnico del Plan de Trabajo Final. Una vez definida y aprobada la Idea Proyecto, las/los estudiantes deberán seleccionar director/a del Trabajo Final y avanzar en la formulación técnica del proyecto mediante prácticos de aula, análisis de alternativas, uso de información técnica y aplicación de herramientas propias de la ingeniería. Se abordarán:

- Localización del proyecto, considerando factores técnicos, logísticos, ambientales, normativos, sociales y económicos.
- Selección y justificación del proceso productivo, balances preliminares de materia y energía, requerimientos de servicios auxiliares y criterios de operación.
- Selección preliminar de equipos, distribución de planta, requerimientos de espacios, higiene y seguridad, calidad, impacto ambiental y eficiencia energética.

c) Tercera etapa: evaluación económica, integración y comunicación del proyecto. Luego de desarrollados los aspectos técnicos, las/los estudiantes integrarán la información producida, evaluarán la factibilidad económico-financiera y prepararán la presentación del Plan de Trabajo Final. Se trabajará sobre:

- Estimación de inversiones, capital fijo, capital de trabajo, costos de fabricación, costos de comercialización y punto de equilibrio.
- Construcción del flujo de fondos, análisis de rentabilidad mediante indicadores económicos y financieros, análisis de sensibilidad y elaboración de conclusiones fundamentadas.
- Integración del documento final, preparación de la comunicación escrita, oral y gráfica, y defensa argumentada de las decisiones adoptadas.

Como evidencias de aprendizaje, las/los estudiantes deberán presentar entregas parciales correspondientes a cada etapa, participar en instancias de seguimiento y retroalimentación, registrar los ajustes realizados a partir de las observaciones recibidas y elaborar un Plan de Trabajo Final integrador como requisito para regularizar su situación académica en la asignatura. Dicho trabajo deberá cumplir con lo estipulado en el Ítem 6 ("a" o "b", según la modalidad seleccionada) del Anexo I de la OCD N° 33/2023.

La evaluación de los trabajos prácticos tendrá carácter continuo y formativo. Se considerará el proceso de construcción del

proyecto, la pertinencia de las decisiones adoptadas, la integración de conocimientos, la utilización de información confiable, el cumplimiento de entregas, la incorporación de correcciones, el trabajo colaborativo, la comunicación técnica y la coherencia entre problema, objetivos, metodología, factibilidad y resultados esperados.

El cronograma de actividades previsto no podrá exceder el período de regularidad, ya que el Trabajo Final deberá ser presentado mientras se mantenga vigente dicha condición, conforme a lo establecido en el artículo 24° del régimen de regularidad, incluido en el Título IV: "De la evaluación de los/las estudiantes", de la Ordenanza de Régimen Académico de la UNSL.

La evaluación del Plan de Trabajo Final estará a cargo del equipo docente de la asignatura durante el transcurso del cuatrimestre y posteriormente será remitido a la Comisión de Carrera para su correspondiente tratamiento. Las/los estudiantes deberán formalizar la presentación del trabajo hacia el final del cuatrimestre y enviar el comprobante correspondiente para regularizar la asignatura.

Durante el cuatrimestre, las/los estudiantes realizarán exposiciones orales individuales y/o grupales destinadas al entrenamiento, seguimiento y evaluación del grado de avance del Plan de Trabajo Final. Se prevé una exposición de la Idea Proyecto, una exposición del Plan de Trabajo Final y otras presentaciones de avance, según lo determine el equipo docente. Estas instancias permitirán valorar la consistencia de la información presentada, la argumentación de las decisiones, la claridad comunicacional, la relación entre teoría y práctica y la mejora progresiva de la destreza expositiva.

VIII - Regimen de Aprobación

A - METODOLOGÍA DE DICTADO DEL CURSO:

La asignatura se desarrollará mediante una modalidad teórico-práctica centrada en el Aprendizaje Basado en Proyectos y en el Aprendizaje Colaborativo. Las actividades estarán orientadas a la elaboración progresiva del Plan de Trabajo Final, promoviendo la integración de contenidos, el desarrollo de competencias tecnológicas, sociales, políticas y actitudinales, y la producción de evidencias vinculadas con los Resultados de Aprendizaje definidos para la asignatura.

B - CONDICIONES PARA REGULARIZAR EL CURSO

Para regularizar el curso, las/los estudiantes deberán cumplir con las actividades previstas en el Plan de Trabajos Prácticos y evidenciar avances suficientes en el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje. La evaluación tendrá carácter continuo, formativo e integrador, y se realizará mediante listas de chequeo, seguimiento de entregas parciales, observación del desempeño individual y grupal, análisis de producciones escritas y valoración de exposiciones orales. Los criterios se registrarán como Logrado o No Logrado, considerando los siguientes aspectos:

- Asistencia mínima del 80 % a las clases teórico-prácticas y participación activa en las instancias de seguimiento.
- Comprensión de las consignas, identificación del problema u oportunidad y formulación pertinente de la Idea Proyecto.
- Cumplimiento en tiempo y forma de las entregas parciales correspondientes a las etapas del proyecto.
- Incorporación fundamentada de las observaciones, correcciones y sugerencias realizadas por el equipo docente.
- Participación responsable en el trabajo individual y en equipo, con distribución adecuada de tareas, comunicación efectiva y cumplimiento de acuerdos.
- Actitud crítica y reflexiva frente a la información utilizada, las alternativas analizadas y las decisiones adoptadas.
- Comunicación clara, ordenada y técnicamente adecuada en informes, avances, presentaciones y defensa de decisiones.
- Precisión conceptual y aplicación pertinente de conocimientos científicos, tecnológicos, económicos, ambientales, normativos y de gestión.
- Integración adecuada entre teoría y práctica en la formulación, desarrollo, evaluación y comunicación del proyecto.
- Análisis de la realidad industrial alimentaria, considerando aspectos técnicos, productivos, económicos, sociales, ambientales, de higiene, seguridad y calidad.
- Presentación y aprobación del Plan de Trabajo Final integrador, conforme a las pautas establecidas por la asignatura y la normativa institucional vigente.

C – RÉGIMEN DE APROBACIÓN CON EXÁMEN FINAL

La aprobación con examen final se alcanzará mediante la presentación, defensa y aprobación del Trabajo Final de carrera, de acuerdo con la normativa vigente. En dicha instancia se valorará la capacidad de integrar conocimientos adquiridos durante la carrera, justificar decisiones de ingeniería, evaluar la factibilidad técnica, económica, financiera, social y ambiental del proyecto, comunicar resultados en forma clara y sostener una argumentación profesional fundada.

D – RÉGIMEN DE PROMOCIÓN SIN EXAMEN FINAL

El curso no contempla régimen de promoción sin examen final, dado que la aprobación de la asignatura se vincula con la presentación y aprobación del Trabajo Final de carrera.

E – RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA ESTUDIANTES LIBRES

La asignatura no contempla régimen de aprobación para estudiantes libres.

IX - Bibliografía Básica

- [1] SAPAG CHAIN, N. Proyectos de inversión. Formulación y evaluación. Editorial Pearson Addison-Wesley. (2007). 488 p. (Biblioteca UNSL)
- [2] NASSIR SAPAG CHAIN, Preparación y Evaluación de Proyectos. Bogotá: Editorial McGraw Hill, 3ª. Edición, 1996. (Biblioteca UNSL)
- [3] NASSIR SAPAG CHAIN, Evaluación de Proyectos de Inversión en la Empresa, Editorial McGraw Hill. (Biblioteca UNSL)
- [4] MADRID, ANTONIO. Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. Ed. AMV. Edición 4º, 2013. (Biblioteca UNSL)
- [5] SANCHEZ PINEDAS, MARÍA TERESA, Procesos de Elaboración de Alimentos y Bebidas. Ed. Mundi Prensa, 1ra Edición, 2003. (Biblioteca UNSL)
- [6] REED, R. Localización, Layout y Mantenimiento de Plantas. 3er Ed. El Ateneo. (Biblioteca UNSL)
- [7] MUNIER. N. J. “Preparación Técnica, Evaluación Económica y Presentación de Proyectos. Editorial Astrea. (Biblioteca UNSL)
- [8] ALFORD Y BANGS, “Manual de Producción” Editorial Uteha. (Biblioteca UNSL)
- [9] PHILIP KOTLER, “Dirección de mercadotecnia” Análisis, Planeación y Control. (Biblioteca UNSL)
- [10] ALBERTO GARCIA MENDOZA, Evaluación de Proyectos de Inversión. Mc Graw –Hill Interamericana Editores. México. D.F. (Biblioteca UNSL)
- [11] CONESA FERNANDEZ VITORA, VICENTE: “Guía metodológica para la evaluación del impacto ambiental. 4º Edición. Mundi-Prensa 2015. (Biblioteca UNSL)
- [12] BACA URBINA, GABRIEL, Evaluación de proyectos. 3ta edición. México, D.F., México, Mc Graw – Hill, 1996. (Disponible en el Box de la Asignatura)

X - Bibliografía Complementaria

- [1] SOLANET, M. A.; COZZETTI, A. y RAPETTI, E. O. (1984). Evaluación Económica de Proyectos de Inversión. 2da edición. Ed. El Ateneo. (Biblioteca UNSL)
- [2] Manual de proyectos de Desarrollo Económico. Naciones Unidas. (Disponible en el Box de la Asignatura)

XI - Resumen de Objetivos

Integrar saberes científicos, tecnológicos, económicos, ambientales, normativos y de gestión para formular, evaluar y comunicar un Proyecto Industrial de Inversión en el sector alimentario. La asignatura promueve la toma de decisiones fundamentadas, el trabajo colaborativo, la comunicación técnica, el aprendizaje autónomo y la responsabilidad profesional, en coherencia con el enfoque por competencias y los Resultados de Aprendizaje.

XII - Resumen del Programa

Formulación y evaluación de proyectos industriales de inversión en alimentos. Estudios de viabilidad, ingeniería de producto, mercado, tamaño, localización, proceso, equipos y distribución de planta. Inversiones, costos, punto de equilibrio, flujo de fondos e indicadores económicos. Consideración de calidad, normativa, higiene, seguridad, ambiente y eficiencia energética. Integración, comunicación y defensa del Plan de Trabajo Final.

XIII - Imprevistos

XIV - Otros

Aprendizajes Previos:

- Aplicar conocimientos de ciencias básicas, tecnologías básicas y tecnologías aplicadas al análisis de procesos de

elaboración, preservación, almacenamiento y transporte de alimentos.

- Comprender principios de operaciones unitarias, fenómenos de transporte, balances de materia y energía, y criterios de diseño, selección y operación de equipos para procesos alimentarios.
- Utilizar nociones de economía, organización industrial, costos, calidad, normativa, higiene, seguridad y gestión ambiental para analizar alternativas técnico-económicas.
- Buscar, interpretar y organizar información técnica, normativa, comercial y económica proveniente de fuentes pertinentes para fundamentar decisiones de ingeniería.
- Comunicar información técnica en forma escrita, oral y gráfica, empleando herramientas informáticas y criterios básicos de organización documental.
- Participar en equipos de trabajo con responsabilidad, autonomía, actitud crítica y disposición para integrar saberes previos en la resolución de problemas abiertos de ingeniería.

Detalles de horas de la Intensidad de la formación práctica.

Cantidad de horas de Teoría: 20

Cantidad de horas de Práctico Aula: 60

Cantidad de horas de Práctico de Aula con software específico: 10

Cantidad de horas de Formación Experimental: 0

Aportes del curso al perfil de egreso:

Las competencias a especificar y niveles de dominio se detallan en los siguientes cuadros:

Competencias para formar y certificar a lo/as estudiantes Nivel 3

- 1.1. Identificar, formular y resolver problemas. Identificar un problema para construir la solución más eficiente en el marco de los objetivos y metas planteadas y con los recursos disponibles utilizando los conocimientos, capacidades, habilidades y criterios desarrollados a lo largo de la carrera.
- 1.2. Concebir, diseñar, calcular, analizar y desarrollar proyectos. Concebir, diseñar, calcular y analizar soluciones a problemas multidimensionales bajo la supervisión de expertos y en colaboración con otros en situaciones poco estructuradas.
- 1.3. Planificar, gestionar, controlar, supervisar, coordinar, ejecutar y evaluar proyectos. Planificar, gestionar, ejecutar, evaluar y controlar proyectos bajo la supervisión de expertos y en colaboración con otros en situaciones poco estructuradas, previendo incidencias y riesgos, planificando para lograr los objetivos y metas trazados, supervisando y evaluando la ejecución y respondiendo a las dificultades y necesidades de reajustes.
- 1.4. Proyectar, dirigir, supervisar y controlar la construcción, operación y mantenimiento. Establecer las actividades y los medios necesarios para la construcción y fijar las pautas para la operación y mantenimiento que permitan un uso adecuado del objeto.
- 1.6. Proyectar y dirigir lo referido a la higiene, seguridad, impacto ambiental y eficiencia energética. Proyectar y dirigir las normativas de higiene, la seguridad, preservación de los ambientes de trabajo y eficiencia energética en las aplicaciones específicas.
- 1.8. Evaluar la factibilidad económica y financiera de los proyectos. Evaluar la factibilidad económica y financiera en el desarrollo de proyectos específicos de la actividad profesional.
- 2.2. Contribuir a la generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas. Introducir nuevos procedimientos y acciones en el propio proceso de trabajo para responder mejor a las limitaciones y problemas detectados.
- 2.3. Considerar y actuar de acuerdo con disposiciones legales y normas de calidad. Revisar sistemáticamente la propia actuación.
Aplicar las normas de calidad técnicas, tecnológicas, ambientales y de gestión
- 2.4. Aplicar conocimientos de las ciencias básicas de la ingeniería y de las tecnologías básicas. Utilizar los conocimientos, capacidades, habilidades y criterios desarrollados a lo largo de la carrera para construir la solución más eficiente en el marco de los objetivos y metas planteadas y con los recursos disponibles para la solución de un problema o proyecto de ingeniería.
- 3.1. Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo multidisciplinarios. Contribuir a la consolidación y desarrollo del equipo de trabajo, favoreciendo la comunicación, el clima de trabajo y la cohesión.
- 3.2. Comunicarse con efectividad en forma escrita, oral y gráfica. Resultar convincente mediante la comunicación escrita y gráfica, demostrando un estilo propio en la organización y expresión del contenido en un proyecto completo de ingeniería.
- 3.3. Manejar el idioma inglés con suficiencia para la comunicación técnica. Utilizar lengua extranjera ante los requerimientos de las actividades.
- 3.4. Actuar con ética, responsabilidad profesional y compromiso social, considerando el impacto económico, social y

ambiental de su actividad en el contexto local y global. Identificar, reconocer y aplicar las normas éticas que deben regir el ejercicio de la profesión.

Afrontar la realidad utilizando el conocimiento con un enfoque globalizador en situaciones y tareas complejas.

3.5. Aprender en forma continua y autónoma. Integrar los conocimientos, capacidades, habilidades y criterios haciendo una síntesis personal y creativa adaptada a la resolución de la situación problemática.

3.6. Actuar con espíritu emprendedor y enfrentar la exigencia y responsabilidad propia del liderazgo. Fomentar una comunicación empática y sincera encaminada al diálogo constructivo.

Expresar las posiciones propias y considerar las de los demás, buscando llegar acuerdos aceptables en aquellas situaciones de conflicto interpersonal e intergrupal en que se ve implicado.

Perseguir eficientemente los objetivos y metas trazados, analizando y respondiendo a las dificultades y reajustes oportunos.

Tomar iniciativas y comunicarlas con convicción y coherencia estimulando y/o convenciendo a los demás.

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	