



POSADAS, 09 JUN 2016

VISTO: el expediente CUDAP: FCEQYN_EXP-S01:0001306/2016 cuya carátula dice:
"Causante: DEPARTAMENTO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Título: Plan
Departamental del Departamento Ciencia y Tecnología de los Alimentos correspondiente al
período 2016/2019."; y

CONSIDERANDO:

QUE el Consejo Departamental del Departamento de Ciencia y Tecnología de los
Alimentos eleva el Plan Departamental correspondiente al período 2016-2019. (Fojas 1 a 18)

QUE la Secretaría Académica toma conocimiento del trámite y eleva al Consejo
Directivo para su tratamiento. (Fojas 19).

QUE la Comisión de Asuntos Académicos emite el Despacho Nº 53/16 en el cual
expresa: "Se sugiere aprobar el Plan departamental 2016/2019 del Departamento Ciencia y
Tecnología de los Alimentos, aprobada el día 04 del mes y año en curso por el Consejo
Departamental y elevada por la Directora del Departamento, Dra. María A. MARTOS". (Fojas
20)

QUE puesto a consideración en la III Sesión Ordinaria de Consejo Directivo,
realizada el 30 de mayo de 2016, se aprueba el despacho de la comisión.

POR ELLO:

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, QUÍMICAS Y NATURALES**

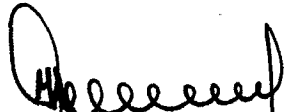
RESUELVE:


ARTÍCULO 1º: APROBAR el PLAN DEPARTAMENTAL del DEPARTAMENTO DE
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS correspondiente a los años 2016-2019,
conforme lo establece la Ordenanza del Consejo Superior de la UNaM Nº 001/04, Texto
Ordenado Régimen General de Carrera Docente, el cual se incorpora como Anexo I de la
presente resolución.

ARTÍCULO 2º: REGISTRAR. Notificar al Señor Decano. Comunicar. Cumplido. **ARCHIVAR.**

RESOLUCION CD Nº 179-16

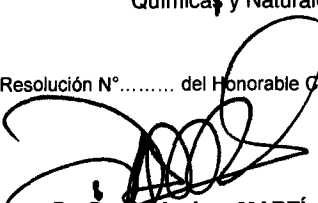
mle/MRG

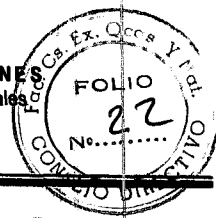

Lic. Mirtha Ramona GANDUSIA
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales


Dr. José Luis HERRERA
Presidente Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales

VISTO: se deja expresa constancia que en la fecha se tomó conocimiento de la Resolución Nº..... del Honorable Consejo Directivo de la
FCEQyN de conformidad al Art. 1º inciso "c" de la Ordenanza Nº 001/97.

09 JUN 2016


Dr. Darío Andrea MARTÍ
Decano
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

PLANIFICACION DEPARTAMENTAL - BIENIO 2016- 2019



**FORTALECIMIENTO DE LA ACTIVIDAD CIENTÍFICO-ACADÉMICA
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS**

**Departamento de Ciencia y tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales (UNaM)**

**PROYECTO N° 1: COLABORACIÓN EN LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA DE
INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

1.1. Justificación

La carrera de Ingeniería en Alimentos inició su Proceso de Acreditación en el año 2016, se considera necesaria la colaboración de todos los docentes del Departamento a los efectos de obtener la información requerida en las distintas áreas para llevar adelante este Proceso Institucional.

1.2. Objetivos

Colaborar con el Director de Carrera en la Acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, que se desarrollará durante el transcurso del año 2016.

1.3. Acciones previstas

Actividad 1: Relevamiento de Proyectos de investigación en el área de Alimentos acreditados y no acreditados por el Programa Nacional de Incentivos.

Actividad 2: Relevamiento de la producción científica de los investigadores pertenecientes al Departamento.

1.4. Responsable

García, Myriam A.

1.5. Nomina de Participantes



A N E X O I RESOLUCION CD Nº

179-16

Bordenave, Sylvia A.

Borsini, Ariel

Byczko, Germán Darío

PROYECTO 2: PROYECTO INSTITUCIONAL DE TUTORÍAS

2.1. Descripción

Contribuir al mejoramiento de la calidad educativa de la carrera de Ingeniería en Alimentos a través de un proceso de atención, acompañamiento y orientación del estudiante para promover su mejor desempeño académico y desarrollo integral en el ámbito universitario.

2.2. Justificación

Se observa que en los dos primeros años es donde se produce el mayor desgranamiento de los alumnos. Se considera que los principales motivos de esta deserción son la falta de adaptación a la vida universitaria, mal manejo del tiempo libre, falta de estrategias de estudio. La Tutoría de la Carrera, a través del seguimiento y acompañamiento de los alumnos pretende mejorar su desempeño académico y aumentar el rendimiento de los alumnos en lo que hace al cursado y aprobación de las asignaturas.

2.3. Acciones previstas

Actividad 1: Continuar con el cumplimiento del Programa de Tutorías para alumnos de los primeros años de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

Actividad 2: Realizar el seguimiento y apoyo de la evolución académica de los alumnos de los primeros años a través del Plan Personal de Carreras personalizado.

2.4. Responsable

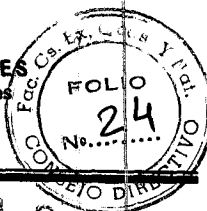
Bordenave, Sylvia A.

2.5. Nomina de Participantes

García, Myriam A.

Sanchez Boado, Lucila

Ybarra, Liliana



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

**PROYECTO N° 3: COLABORACIÓN EN LA EJECUCIÓN DE LA PRÁCTICA
PROFESIONAL SUPERVISADA**

3.1. Justificación

La Práctica Profesional Supervisada (PPS) es una actividad formativa del alumno, que consiste en la aplicación supervisada y gradual del rol profesional a través de su inserción a una realidad o ambiente laboral específico y que le posibilita la aplicación integrada de los conocimientos que ha adquirido a través de su formación académica. La PPS, se debe desarrollar en sectores productivos y/o de servicios que cuente con una o más operaciones o procesos que involucren la industrialización de alimentos a escala industrial.

Para la que los alumnos avanzados de la carrera de Ingeniería en Alimentos realicen la PPS, la cátedra PPS, con la colaboración del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, debe realizar una serie de actividades tendientes a lograr que se cumplan con los requisitos necesarios y los objetivos propuestos en el marco del Reglamento de PPS vigente (Resol. CD N° 274/12).

3.2. Objetivos

Colaborar con la cátedra de PPS en la implementación, ejecución, supervisión y evaluación de las PPS de los alumnos de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

3.3. Acciones previstas

Actividad 1: Realizar un relevamiento de los nuevos sectores productivos en el área de alimentos de la provincia de Misiones y de otras Provincias que permitan la realización de pasantías a los alumnos de la carrera de Ingeniería en Alimentos de esta facultad.

Actividad 2: Participar, en forma conjunta con la cátedra PPS del seguimiento y la evaluación de las actividades realizadas por los alumnos, explicitadas en el Plan de Tarea, en el marco del reglamento de PPS vigente (Resol. CD N° 274/12).

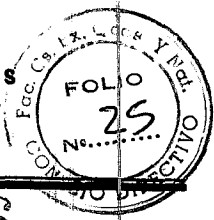
Actividad 3: Participar en la evaluación y aprobación de los Informes Finales de PPS.

3.4. Responsables

Brumovsky, Luis A.

Duce, Jorge A.

Martos, María A.



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

3.5. Nomina de Participantes

Brousse, María M.
Byczko, Germán Darío
Ferreya, Darío
Kolb, Eugenio
Kolb, Nicolás
López, Gabriela Gisela
Paredes, Ana María
Ramallo, Laura
Schmalko, Miguel

**PROYECTO 4: ACONDICIONAMIENTO DE LABORATORIOS Y GABINETES EN EL
NUEVO EDIFICIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA**

4.1. Justificación

Se considera necesario continuar colaborando con las autoridades académicas para efectivizar el traslado definitivo de aquellas asignaturas pertenecientes al Departamento que a la fecha no lo han realizado. Así como también resulta necesario, optimizar la adecuación de los laboratorios y gabinetes para la realización de las actividades de docencia, investigación y extensión de aquellas asignaturas que actualmente se encuentran funcionando en el nuevo edificio.

4.2. Objetivo

Colaborar con las autoridades académicas de la facultad en la implementación de las diferentes acciones tendientes a efectivizar el traslado y la adecuación de los laboratorios y gabinetes correspondientes a las asignaturas de las carreras de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Química, al nuevo edificio ubicado en el Campus Universitario de Miguel Lanús.

4.3. Actividades

Se gestionará la realización de las siguientes actividades:

- Construcción de mesadas para los laboratorios.
- Colocación de bajo mesadas en los laboratorios.
- Realización de mesas para la colocación de equipos.



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

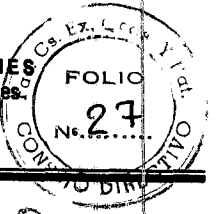
- Colocación ventiladores de techo y/o aires acondicionados.
- Colocación conexiones eléctricas y de agua para equipos (evaporador rotatorio, flujo laminar, agitador rotatorio, destilador, estufas, etc).
- Instalación de equipos.

4.4. Responsables

Brumovsky, Luis A.
García, Myriam A.
Martos, María A.
Pucciarelli, Amada
Zubreski, Emilce

4.5. Nomina de Participantes

Benítez Britez, Silvia
Bordenave, Sylvia A.
Brousse, María M.
Butiuk, Ana P.
Byczko, Germán Darío
Cruz, Nancy E.
Dallagnol, Andrea
Duce, Jorge A.
Ferreira, Darío
López Gabriela Gisela
Novak, Paula
Paredes, Ana María
Ramallo, Laura
Sanchez Boado, Lucila
Ybarra, Liliana



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

**PROYECTO 5: ACTUALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE LAS ASIGNATURAS
DEL DEPARTAMENTO**

5.1. Justificación

Considerando que algunos programas de la asignaturas del Departamento están desactualizados y teniendo en cuenta que solo es posible, preservar y mejorar la calidad de la enseñanza a partir de la actualización continua de cada uno de los temas de las asignaturas que componen la carrera, como así también de la formación disciplinar y pedagógica de los docentes y de los métodos de evaluación, se considera necesario continuar trabajando en la actualización de los Programas y Reglamentos Internos de las asignaturas específicas de la carrera de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Química.

5.2. Objetivos

Actualizar los Programas y Reglamentos Internos de las asignaturas que integran el Departamento, ajustándose al formato según normativas vigentes.

5.3. Acciones previstas

Actividad 1: Revisar los contenidos de las actividades curriculares.

Actividad 2: Revisar los reglamentos internos de las cátedras.

Actividad 3: Realizar reuniones periódicas con los Profesores responsables de las asignaturas que conforman el Plan de estudio de la carrera Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Química

Actividad 4: Elaborar los programas y adecuarlos al formato vigente.

Actividad 5: Revisar y aprobar los Programas presentados por los docentes a cargo.

5.4. Responsables

Director y Co-Director Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

5.5. Nómina de Participantes

Responsables de cátedras:

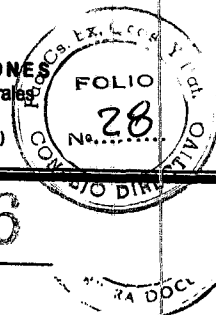
Duce, Jorge

García, Myriam A.

Martos, María A.

Ares, Alicia Esther

Brousse, María M.



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

Brumovsky, Luis A.

Kolb, Eugenio

Paredes, Ana María

Ramallo, Laura

6. PROYECTO 6: ACTUALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS DE LAS ASIGNATURAS DEL DEPARTAMENTO

6.1. Justificación

Solo es posible preservar y mejorar la calidad de la enseñanza, a partir de la actualización continua de cada uno de los temas de las asignaturas que componen el Plan de estudio de las carreras, como así también de la formación disciplinar y pedagógica de los docentes, y es sabido que es en los Trabajos Prácticos en los que el alumno afianza los contenidos teóricos desarrollados durante el cursado de las asignaturas.

6.2. Objetivo

Actualizar los Trabajos Prácticos de Laboratorio y los Trabajos Prácticos de Resolución de Problemas que actualmente se dictan en las distintas asignaturas que conforman el Departamento y plantear la inclusión de nuevos trabajos prácticos integrados.

6.3. Acciones previstas

Actividad 1: Hacer un relevamiento de los Trabajos Prácticos propuestos por las cátedras que integran el Departamento.

Actividad 2: Realizar un listado de los Trabajos Prácticos que efectivamente se realizan y evaluar las dificultades encontradas en la implementación de los mismos.

Actividad 3: Realizar reuniones con los Profesores responsables de las asignaturas y con los JTP, a los efectos de plantear la incorporación de nuevos Trabajos Prácticos en las asignaturas que así lo requieran.

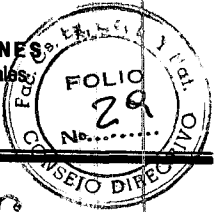
Actividad 4: Evaluar la inclusión de Trabajos Prácticos integrados.

6.4. Responsables

Bordenave, Sylvia A.

Pucciarelli, Amada

Zubreski, Emilce R



A N E X O I RESOLUCION CD N° 179-16

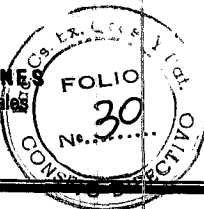
6.5. Nomina de Participantes

Acosta, Karina B
Benítez Britez, Silvia
Borsini, Ariel
Brousse, Marcela
Brumovsky, Luis A.
Butiuk, Ana Paula
Cruz, Nancy
Dallagnol, Andrea
Duce, Jorge
Ferreyra, Darío
Fleck, Anahí
García, Myrian A.
Hirt, Lourdes
Horianski, Marta
López, Gabriela
Martos, María A.
Novak, Paula
Paredes, Ana María
Pucciarelli, Amada B.
Ramallo, Laura
Sanchez Boado, Lucila
Totaro, María Elina
Valdez, Eusebia
Ybarra, Liliana
Zadorozne, Natalia S.

**7. PROYECTO 7: PARTICIPACIÓN EN EL AREA DE POSTGRADO E
INVESTIGACIÓN**

7.1. Justificación

Considerando que sólo es posible preservar y fortalecer la calidad de la enseñanza a través del perfeccionamiento docente mediante la realización de postgrados, dictado de cursos, desarrollo



A N E X O I RESOLUCION CD N° 179-16

de actividades de investigación y extensión, participación en el Programa de Formación Docente Gratuita para Profesores de la UNaM (Profodog)* es importante implementar un Proyecto Departamental que contemple e incentive la actividad docente en esas áreas.

7.2. Objetivo

Fortalecer el desarrollo de diferentes actividades en beneficio de la calidad académica, incluyendo perfeccionamiento docente, investigación y extensión en el área de alimentos.

7.3. Actividades a desarrollar

7.3.1. Participación en carreras de postgrado

Actividad 1: Estimular la participación de los docentes en el dictado de cursos de postgrado en el Doctorado en Ciencias Aplicadas y en la Maestría en Tecnología de los Alimentos de la FCEQyN.

Actividad 2: Promover la participación de los egresados y docentes en la realización de estudios de postgrados en el área de alimentos.

Actividad 3: Estimular la participación de los docentes en las distintas actividades inherentes a carreras de postgrado: Integrante de la Comisión de Supervisión del Doctorado, Integrante Tribunal Examinador Tesis de Postgrado, Integrante Comité de la Maestría en Tecnología de los Alimentos y del Doctorado.

7.3.2. Participación en Investigación

Actividad 1: Impulsar la participación de los docentes, alumnos y egresados en proyectos de investigación y/o extensión en el área de alimentos.

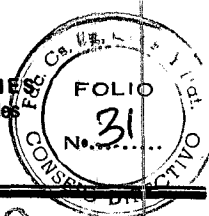
Actividad 2: Incentivar la participación de los egresados en la inscripción a becas de postgrado (CIN, CONICET, etc.).

Actividad 3: Inducir la elaboración de Proyectos que puedan ser presentados a convocatorias para el otorgamiento de subsidios a la investigación, impulsando la vinculación entre diferentes grupos de investigación ya formados.

Actividad 4: Incentivar la producción científica de los Proyectos del Departamento en lo que respecta a publicaciones en revistas nacionales y extranjeras y presentaciones a Congresos y jornadas en el área de alimentos.

7.4. Responsables

García, Myriam A.



179-16

A N E X O I RESOLUCION CD N°

Ramallo, Laura

7.5. Nomina de Participantes

Acosta, Karina

Bordenave, Sylvia A.

Borsini, Ariel

Brousse, Marcela

Brumovsky Luis A.

Butiuk, Ana Paula

Byczko, Germán Darío

Cruz, Nancy E.

Dallagnol, Andrea

Duce, Jorge A.

Ferreira, Darío

Fleck, Anahí Ruth

Horianski, Marta

Lopez, Gabriela

Martos, María A.

Novak, Paula

Pucciarelli, Amada

Sanchez Boado, Lucila

Scipioni, Patricia

Totaro, María Elina

Ybarra, Liliana

Zadorozne, Natalia

Zubreski, Emilce R.



ANEXO I RESOLUCION CD N°

179-16

CRONOGRAMA PLANIFICACIÓN DEPARTAMENTAL

Proyecto N°	Años			
	2016	2017	2018	2019
1	X			
2	X	X	X	X
3	X	X		
4	X	X		
5	X	X	X	X
6	X	X	X	X

Proyectos
PROYECTO N° 1: Colaboración en la acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos
PROYECTO 2: Proyecto Institucional de Tutorías
PROYECTO N° 2: Colaboración en la ejecución de la Práctica Profesional Supervisada.
PROYECTO 3: Acondicionamiento de laboratorios y gabinetes en el nuevo edificio de la facultad de ingeniería.
PROYECTO 4: Actualización de los Programas de las asignaturas del Departamento.
PROYECTO 5: Actualización de los Trabajos Prácticos de las asignaturas del Departamento.
PROYECTO 6: Participación en el área de Postgrado e investigación.

SANCHEZ BORDA L.



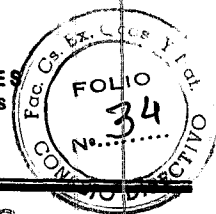
179-16

A N E X O I RESOLUCION CD N°

INTEGRANTES DEL DEPARTAMENTO

Docentes evaluados en el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Docente	Cargo	Cátedras del Departamento	Proyectos Dpto. N°
ACOSTA, Karina Beatriz	Ayudante de Primera simple	<ul style="list-style-type: none"> • Biología (IA, LAQyB) con afectación en Biología Gral (Lic. Genética y Prof. Biología). 	6 - 7
BENITEZ BRITTEZ, Silvia	J.T.P - semiexclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Bromatología y Nutrición (Bqca. y Fcia). • Análisis de los Alimentos (IA). 	4 - 6
BUTIUK, Ana Paula	Ayte de Primera semiexclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Biotecnología de los Alimentos (IA). • Ingeniería Bioquímica (IQ) • Biotecnología (IQ) • Microbiología Industrial (LAQyB) 	4 - 6 - 7
BORDENAVE, Sylvia Alicia	JTP - exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiología de Alimentos (Bqca., Fcia., IQ). • Microbiología General y de los Alimentos (IA). • Microbiología General (IQ). 	1- 2-4-6-7
BORSINI, Ariel Alejandro	Ayudante de Primera semiexclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la IA. • Química y Bioquímica de los Alimentos. 	1-6-7
Byczco, German Darío	J.T.P simpe	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión y Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos 	1-3-4-7
BROUSSE, María Marcela	Profesor Adjunto-exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación de las Propiedades de los Alimentos (IA). • Tecnología Específica de la Producción de Alimentos (IA). • Postgrado Curso Química de los Alimentos - Módulo Enzimas (Maestría en TA). 	3-4-5-6-7
BRUMOWSKY, Luis Alberto	Prof. Titular - exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Química y Bioquímica de los Alimentos (IA). • Bromatología y Nutrición (Fcia. y Bqca.). • Introducción a la Ciencia de los Alimentos (orientación IQ). • Nutrición Básica (IA). • Introducción a la Bromatología (Postgrado Maestría en TA). • Química de los Alimentos (Postgrado Maestría en TA). 	3-4-5-6-7
CRUZ, Nancy Elizabeth.	Auxiliar de Primera - simple	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de los Alimentos. (IA) 	4-6-7
DALLAGNOL, Andrea	Auxiliar de Primera- simple	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiología General y de los Alimentos (IA) • Microbiología de los Alimentos (IQ orientación, Bqca y FA optativa). • Microbiología de los Alimentos (Maestría en TA) • Control de Calidad Microbiológica de Aguas (curso optativo de Maestría en TA). 	4-6-7
DALLAGNOL, Andrea	J.T.P - simple	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos de Conservación de los Alimentos 	
FERREYRA, Darío Jorge	JTP - exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Bromatología y Nutrición (Fcia. y Bqca.). • Análisis de los Alimentos (IA). 	3-4-6-7



A N E X O I RESOLUCION CD N°

179-16

		<ul style="list-style-type: none">• Análisis de los Alimentos (optativa- Maestría en TA).	
FLECK, Anahí Ruth	JTP Simple	<ul style="list-style-type: none">• Introducción a la Biología (orientación en alimentos-IQ).• Estudio de Perfeccionamiento: Maestría en Gestión Ambiental.	6-7
GARCÍA, Myriam Alicia	Prof. Adjunto - semiexclusiva	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología General (IQ).• Microbiología General y de los Alimentos (IA).• Microbiología de los Alimentos (IQ, Bqca. y Fcia).• Microbiología de los Alimentos (Postgrado Maestría TA).• Control de Calidad Microbiológica de Aguas (Maestría TA).	1-2-4-5-6-7
KOLB, Nicolás	Profesor Titular simple	<ul style="list-style-type: none">• Análisis de Alimentos (Postgrado Maestría TA).	3
LOPEZ, Gabriela Gisela	JTP Simple	<ul style="list-style-type: none">• Tecnología Específica de la Producción de Alimentos (IA).	3-4-6-7
MARTOS, María Alicia	Profesor Adjunto - exclusiva	<ul style="list-style-type: none">• Biotecnología de los Alimentos (IA).• Ingeniería Bioquímica (IQ)• Biotecnología (IQ)• Microbiología Industrial (LAQyB)• Microbiología General y de los Alimentos (IA)• Curso Química de los Alimentos - Módulo Enzimas (Maestría en TA).	3-4-5-6-7
NOVAK, Paula	Auxiliar de Primera -simple	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología General (IQ).• Microbiología de los Alimentos (Maestría en TA).• Control Calidad Microbiológica de Aguas (curso optativo de Maestría TA).	4-6-7
PAREDES, Ana María	Profesor Adjunto - exclusiva	<ul style="list-style-type: none">• Bromatología y Nutrición (Bqca. y Fcia.).• Introducción a la Ciencia de los Alimentos (orientación. IQ).• Análisis de Alimentos (IA).• Gestión y Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos (IA).• Análisis de Alimentos (Postgrado Maestría en TA).	3-4-5-6
PUCCIARELLI, Amada	JTP - exclusiva	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología General (IQ).• Microbiología General y de los Alimentos (IA).• Microbiología de los Alimentos (IQ, Bqca. y FA).• Microbiología de los Alimentos (Maestría en TA)• Control de Calidad Microbiológica de Aguas (curso optativo de Maestría en TA).	4-6-7
RAMALLO, Ana Laura	Prof. Adjunto - exclusiva	<ul style="list-style-type: none">• Procesos de Conservación de Alimentos I (IA)• Operaciones y Procesos Unitarios de la Industria	3-4-5-6



A N E X O I RESOLUCION CD N° 179-16

		de Alimentos (IQ) Optativa.	
SANCHEZ BOADO, Lucila	JTP - exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrición Básica (IA). • Bromatología y Nutrición (Fcia y Bqca). • Introducción a la Bromatología (Postgrado Maestría en TA). • Nutrición (Postgrado Maestría IA). 	2-4-6-7
VALDEZ, Eusebia	JTP simple	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión y Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos (IA.) 	6
ZUBRESKI, Roxana Emilce	JTP - semiexclusiva	<ul style="list-style-type: none"> • Biotecnología de los Alimentos (IA). • Biotecnología (IQ) • Ingeniería Bioquímica (IQ). • Microbiología Industrial (LAQyB) • Curso Química - Módulo Enzimas (Postgrado Maestría en TA). 	4-6-7

IA: Ingeniería en Alimentos

IQ: Ingeniería Química

Maestría TA: Maestría en Tecnología de los Alimentos

LAQyB: Licenciatura en Análisis Químicos y Bromatológicos.

FA: Farmacia.

BQ: Bioquímica.

Fundación DINCyT: Fundación Desarrollo e Investigación Científica y Tecnológica.

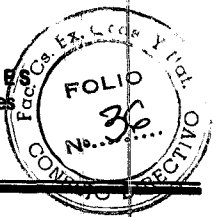
INYM: Instituto Nacional de Yerba Mate.

PRASY: Programa Regional de Asistencia al Sector Yerbatero.

SPU: Secretaría de Políticas Universitaria.

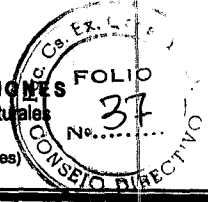
Docentes que no son evaluados en el Departamento Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Docente	Cargo	Dpto. en el que es evaluado el docente	Cátedras del Departamento en la que participa el docente	Proyectos Dpto. N
ARGUELLO, Beatriz	Prof. Titular - exclusiva	Química	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la Química (Gral y Orgánica) (Maestría TA). 	No participa
ARES, Alicia Esther	Prof. Titular - exclusiva	Ing. Qca.	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología de los Materiales Avanzados para la Ingeniería de los Alimentos (IA). • Materiales y Envases en la Ingeniería en Alimentos (IA). 	5



A N E X O I RESOLUCION CD N° 179-16

DUCE, Jorge Alberto	Prof. Titular - semiexclusiva	Microbiología	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología General y de los Alimentos (IA).• Microbiología de los Alimentos (IQ).• HACCP y Microbiología Predictiva (LAQyB).• Proyecto 16Q551.	3-4-5-6-7
HIRT, Lourdes María.	Prof. Titular - simple	Biología	<ul style="list-style-type: none">• Biología (IA y LAQyB).	6
HORIANSKI, Marta A	J.T.P - exclusiva.	Genética	<ul style="list-style-type: none">• Química y Bioquímica de los Alimentos (IA).• Microbiología de los Alimentos (Postgrado Maestría TA).	6-7
JERKE, Gladis	Profesor Adjunto exclusiva	Genética	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología de los Alimentos (orientación IQ, Fcia. y Bqca.).• Microbiología General y de los Alimentos (IA).• Microbiología de los Alimentos (Maestría TA).	No participa
KOLB, Eugenio	Profesor Adjunto exclusiva (suplente con afectación)	Ingeniería Química	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	3-5
KRAMER, Fernando	Es Autoridad			
LIOTTA, Javier	Prof. Adjunto - semi-exclusiva	Biología	<ul style="list-style-type: none">• Introducción a la Biología (IQ).	No participa
MARTÍN TALAVERA, Bibiana	JTP - semiexclusiva	Bioquímica Clínica	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología General (IQ).	No participa
SCHMALKO, Miguel	Prof. Titular -exclusiva	Ing. Química	<ul style="list-style-type: none">• Operaciones y Procesos Unitarios en la Industria de Alimentos (IQ).• Operaciones de Conservación de Alimentos II (Maestría TA).• Introducción a los Fenómenos de Transporte y Operaciones Unitarias (Maestría TA).• Estadística y Diseños experimentales (Maestría TA).	3
SCIPIONI, Patricia	Prof. Adjunto - exclusiva	Química	<ul style="list-style-type: none">• Introducción a la Química (Gral y Orgánica) (Maestría TA).	7



A N E X O I RESOLUCION CD N° 179-16

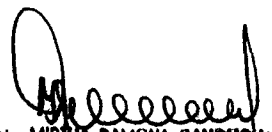
SURKAN, Sergio	J.T.,P simple (Licencia)	IQ	<ul style="list-style-type: none">• Operaciones I (Maestría TA).• Fenómenos de Transporte (Maestría TA).	3
TOTARO, María Elina	Auxiliar de Primera - simple	Biología	<ul style="list-style-type: none">• Introducción a la Biología (IQ).	6
VON SPECHT, Martha Helena	JTP - exclusiva	Microbiología	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología de los Alimentos (IQ, Fcia, Bqca.)• Microbiología General y de los Alimentos (IA).• Microbiología de los Alimentos (Maestría TA).	No participa
YBARRA, Liliana Rosalba	JTP - exclusiva	Biología	<ul style="list-style-type: none">• Biología (IA y LAQyB).• Microbiología General y de los Alimentos (IA, orientación IQ, FA y Bqca.).• Microbiología de los Alimentos (Posgrado Maestría TA)..	2-4-6-7
ZADOROZNE, Natalia Silvina	Auxiliar de Primera - simple	Físico Química	<ul style="list-style-type: none">• Materiales y Envases en la Industria de los Alimentos (con Resol. IA).• Tecnología de los materiales avanzados para la Ingeniería de los Alimentos (optativa de IA).	6-7
ZMIAK, Silvia Andrea	Auxiliar de Primera - simple	Ing. Qca.	<ul style="list-style-type: none">• Introducción a la Ingeniería en Alimentos (IA).	No participa


IA: Ingeniería en Alimentos

IQ: Ingeniería Química

Maestría TA: Maestría en Tecnología de los Alimentos.

LAQyB: Licenciatura en Análisis Químicos y Bromatológicos


Lic. MIRTIYA RAMONA GANDIA
Secretaria del Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales - UNaM


DR. JOSÉ LUIS HERRERA
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas
Químicas y Naturales
UNaM