

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351 REPUBLICA ARGENTINA E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Salta, 5 de Setiembre de 2.005

745/05

Expte. Nº 14.272/05

VISTO:

Estas actuaciones por las cuales el Dr. Carlos Mario Cuevas y la Ing. Margarita Armada de Romano solicitan autorización para el dictado de un curso de postgrado arancelado, denominado **Polisacáridos en Alimentos**; y

CONSIDERANDO:

Que el curso está destinado a graduados universitarios, investigadores, docentes y profesionales del área de los alimentos y estudiantes avanzados de carreras de grado;

Que el curso tendrá una duración de cuarenta horas y estará a cargo del Dr. Carlos Mario Cuevas, la Ing. Margarita Armada y la Dra. María Alejandra Bertuzzi;

Que la Escuela de Ingeniería Química y la Comisión de Carrera de Doctorado y postgrado aconsejan hacer lugar a lo solicitado, como asimismo ésta última sugiere asignar la cantidad de 3 (tres) créditos a los doctorandos de la Facultad de Ingeniería, que aprueben el mismo;

Que la comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho Nº 135/05 aconseja hacer lugar a lo solicitado;

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA (en su sesión ordinaria del 24 de Agosto de 2.005)

RESUELVE

ARTICULO 1°.- Tener por autorizado el curso arancelado de Post-Grado denominado **POLISACARIDOS EN ALIMENTOS**, el que se identificará con el Ordinal N° 3/05, a desarrollarse según se indica a continuación:

1) Nombre del curso:

POLISACARIDOS EN ALIMENTOS

- 2) Contenido Sintético:
 - Polisacáridos: clasificación, estructura y conformación.

H

1

No

..//



Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351 REPUBLICA ARGENTINA E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

745/05

-2-

Expte. Nº 14.272/05

- Propiedades de polisacáridos lineales perfectos, ramificados y modificados por la introducción de grupos ácidos o neutros.
- Estudio individual de polisacáridos. Almidón, alginato, pectinas, carragenano, celulosa, hemicelulosa y otros. Aplicaciones como aditivos alimentarios, películas comestibles y otros usos potenciales.
- Funciones de polisacáridos en alimentos y modificación de funcionalidad por acción enzimática.
- Polisacáridos de origen microbiano. Dextrano, xantano, escleroglucano, levano y β – hidroxibutírico. Aplicaciones y usos potenciales.

3) Orientación:

El curso está orientado a graduados universitarios, investigadores, docentes y profesionales del área de los alimentos.

4) Duración y modalidad:

Tendrá una duración de cuarenta (40) horas de Teoría, Prácticas de Laboratorio y Seminarios.

5) Lugar y fecha de realización:

Facultad de Ingeniería – UNSa. 29 de Agosto al 2 de Setiembre de 2.005.

6) Docentes del curso:

Ing. Qca. Margarita ARMADA de ROMANO
Dr. Carlos Mario CUEVAS
Dra. María Alejandra BERTUZZI
Docente de la Facultad de Ingeniería y Miembros del Instituto de Investigaciones
Para la Industria Química, INIQUI, CONICET – UNSa.

7) Aranceles:

Se establecen los siguientes aranceles			
Alumnos de Postgrado, docentes de la Facultad de Ingeniería y			
Socios de la AATA\$		50.	-
Docentes de la Universidad	;	80	
Otros profesionales\$	12	20.	-
Estudiantes avanzados		30	_

OBS.: La percepción y manejo de los aranceles arriba detallados, se regirá por la

4

f

No



Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351 REPUBLICA ARGENTINA E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-3-

745/05

Expte. Nº 14.272/05

normativa de administración económica vigente en la Universidad y el Reglamento para cursos de postgrado determinado en la Res. Nº 445/99 del Consejo Superior.

8) Certificación:

Se entregarán certificados de aprobación a los **graduados** que aprueben examen fi nal, y de asistencia a los graduados que cumplimenten los requisitos fijados (Asistencia 80 %).

9) Fecha de iniciación : Fecha de finalización: 29 de Agosto de 2.005

2 de Setiembre de 2.005

10) Docentes del curso:

Dr. Carlos Mario CUEVAS Ing. Margarita ARMADA de ROMANO Dra. María Alejandra BERTUZZI

11) Lugar de realización:

Facultad de Ingeniería – UNSa.

ARTICULO 2°.-. Las tareas desarrolladas por los docentes antes mencionados serán consideradas una extensión de funciones docentes.

ARTICULO 3°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría de la Facultad, a la Escuela de Ingeniería Química, a los docentes del curso y siga por las Direcciones Administrativa Económica y Académica al Departamento Presupuesto y rendiciones de Cuentas, a la División Personal y al Departamento Docencia respectivamente, para su toma de razón y demás efectos.

mv.

Ing MARIA A. CERALLOS DE MARQUEZ

FACULTAD DE MAGENIERIA

ing LORGIO MERCADO FUENTES

FACULTAD DE INGENIERIA