

Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE  
INGENIERIA

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA  
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351  
REPUBLICA ARGENTINA  
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

2018 – Año del Centenario de la Reforma Universitaria

SALTA, 16 MAY 2018

00162

Expediente N° 14.367/15

VISTO la Resolución FI N° 487-CD-2015, rectificada y ampliada por Resolución FI N° 62-CD-2016, ambas recaídas en Expte. N° 14.367/15, mediante las que se acepta la inscripción del Lic. Fernando Josué VILLALVA en la carrera en red “Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos” –Orientación: Ciencia-, bajo la Dirección de la Ing. Margarita ARMADA y la Codirección de la Mag. Adriana Noemí RAMÓN, y se aprueba el tema de Tesis denominado “Obtención de Leche de Cabra en Polvo Adicionada con DHA”, y su correspondiente Plan de Trabajo; y

CONSIDERANDO:

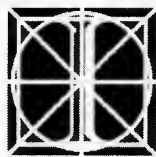
Que por el artículo 2º del acto administrativo citado en primer término, se designa la Comisión de Supervisión del Doctorando.

Que el Comité Académico Regional presenta el Acta de la Primera Reunión de Seguimiento, labrada por la Comisión de Supervisión, con relación al Primer Informe de Avance de Tesis Doctoral y a las actividades académicas realizadas por el Doctorando y que forman parte de su Plan de Estudios.

Que la referida Acta fue aprobada por el CAR, el que además detalla las actividades mencionadas y solicita que la Facultad de Ingeniería apruebe el Primer Informe de Avance y el Acta de la Primera Reunión de Seguimiento, como así también que acredite doscientas sesenta y cinco (265) horas de cursos de posgrado y veinticuatro (24) horas de pasantías, seminarios y otras actividades académicas.

Que al efecto señalado, el Comité Académico Regional adjunta toda la documentación respaldatoria.

Que el Departamento de Presupuestos y Rendiciones de Cuentas informa que el Lic. Fernando Josué VILLALVA ha abonado los aranceles correspondientes a la carrera de Posgrado en Red de Universidades “Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos”, hasta marzo de 2018.



00162

Expediente N° 14.367/15

Que el Departamento de Posgrado ha elaborado el informe correspondiente.

Por ello y de conformidad con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 116/2018,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su VI Sesión Ordinaria, celebrada el 9 de mayo de 2018)

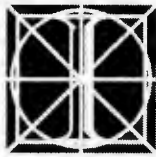
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el Primer Informe de Avance y el Acta de la Primera Reunión de Seguimiento, labrada por la Comisión de Supervisión del Lic. Fernando Josué VILLALVA, en el marco de la Carrera de Posgrado en Red de Universidades “Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos” – Orientación: Ciencia.

ARTÍCULO 2º.- Acreditar al Lic. Fernando Josué VILLALVA, en el marco de la carrera de Posgrado mencionada en el artículo anterior, doscientas sesenta y cinco (265) horas de cursos de posgrado y veinticuatro (24) horas de seminarios, talleres, pasantías y otras actividades académicas:

*[Handwritten signatures]*

CURSOS DE POSGRADO:	CARGA HORARIA
▪ Fisiología de Potenciales Bacterias Probióticas. Bases para su Manipulación, Preservación y Aplicación – Facultad de Ingeniería – UNSa (Resoluciones N° 902-HCD-2012 y N° 636-HCD-2013)	45 horas
▪ Alimentos Alternativos para una Alimentación Saludable – Facultad de Ingeniería – UNJu (Resolución C.A.F.I. N° 199/14)	40 horas
▪ Películas y Encapsulados Basados en Matrices Biopoliméricas – Facultad de Ingeniería – UNSa (Resoluciones FI N° 158-CD-2015 y FI N° 413-CD-2015)	60 horas
▪ Polisacáridos en Alimentos – Facultad de Ingeniería – UNSa (Resoluciones FI N° 263-CD-2016 y FI N° 23-CD-2017)	40 horas



Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA  
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351  
REPUBLICA ARGENTINA  
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

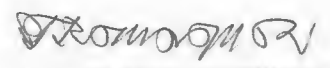
Expediente N° 14.367/15

<b>CURSOS DE POSGRADO:</b>	<b>CARGA HORARIA</b>
▪ Leche de Cabra: Calidad Nutricional y Lípidos Bioactivos de Interés, Presentes en la Leche y sus Productos Fermentados – Facultad de Ingeniería - UNJu (Resolución C.A.F.I. N° 545/16)	40 horas
▪ Técnicas Cualitativas con Consumidores Aplicadas al Desarrollo de Productos – Facultad de Ingeniería – UNJu (Resolución C.A.F.I. N° 280/16)	40 horas
<b>Horas por Cursos de Posgrado</b>	<b>265 horas</b>
▪ Diseño, Evaluación y Utilización de Alimentos Funcionales en ECNT – Facultad de Ciencias de la Salud – UNSa (Resoluciones D N° 508/13, CD N° 8/14 y D N° 110/14)	24 horas
<b>Horas por Seminarios Talleres, Pasantías y otras actividades académicas:</b>	<b>24 horas</b>
<b>Total de Horas por Actividades Académicas</b>	<b>289 horas</b>

ARTÍCULO 3º.- Publicar, comunicar a la Secretaria Académica de la Facultad; al Lic. Fernando Josué VILLALVA; a la Ing. Margarita ARMADA y a la Mag. Adriana Noemí RAMÓN –en sus caracteres de Directora y Codirectora de Tesis, respectivamente-; a las Doctoras Nora PECE y Carmen VITURRO, en su carácter de Miembros de la Comisión de Supervisión; al Comité Académico Regional; a la Dirección Administrativa Económica Financiera y al Departamento de Posgrado, y girar los obrados a la Dirección General Administrativa Académica, para su toma de razón y demás efectos.

RESOLUCIÓN FI **00162** -CD- **2018**

  
**DRA. ANALÍA IRMA ROMERO**  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE INGENIERIA – UNSa

  
**ING. PEDRO JOSE VALENTIN ROMAGNOLI**  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERIA – UNSa