



POSADAS, 28 NOV 2023

VISTO: el expediente FCEQYN-S01:0002342/2023, referente al Programa de la asignatura "INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS" de la carrera Ingeniería en Alimentos; y

CONSIDERANDO:

QUE, desde el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se eleva el Programa de la asignatura "INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS" de la carrera Ingeniería en Alimentos.

QUE, la Secretaría Académica toma conocimiento del trámite y eleva al Honorable Consejo Directivo para su tratamiento.

QUE, la comisión de Asuntos Académicos emite el despacho N° 306/23 en el que se sugiere Aprobar el Programa de la asignatura "INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS" de la carrera de Ingeniería en Alimentos (Plan 2008).

QUE, el tema se pone a consideración en la VIIIª Sesión Ordinaria de Consejo Directivo realizada el 23 de octubre de 2023, aprobándose -por unanimidad y sin objeciones de los consejeros presentes- el despacho N° 306/23 de la comisión de Asuntos Académicos.

Por ello:

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

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: APROBAR por el período 2023-2026 el Programa de la asignatura "INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS" de la carrera Ingeniería en Alimentos (Plan 2008), el que se incorpora como Anexo de la presente Resolución.

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

RESOLUCION CD N° 667-23
mle/PCD

Dra. Claudia Marcela MENDEZ
Secretaria Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales

Dra. Sandra Liliana GRENON
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 N° del Honorable Consejo Directivo de la FCEQYN de conformidad al Art. 1° inciso "c" de la Ordenanza N° 001/97.

28 NOV 2023

Dr. Dardo Andrea MARTI
Decano
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales



ANEXO RESOLUCION CD N° 667-23

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, QUÍMICAS Y NATURALES



Período
2023-2026

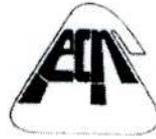
PROGRAMA DE: **INTRODUCCION A LA INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS**
 CARRERA: **INGENIERIA EN ALIMENTOS**
 AÑO QUE SE DICTA: **1 (primer año)** CARGA HORARIA: 60 hs
 PORCENTAJE DE FORMACION TEORICA: 60%
 PORCENTAJE DE FORMACION PRACTICA: 40%
 PLAN DE ESTUDIO (año de aprobación): 2008
 DEPARTAMENTO: **CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**
 PROFESOR Titular / Responsable de la Asignatura: **Dra. María Marcela BROUSSE**
 CARGO Y DEDICACION: **Titular Exclusiva Interino**

EQUIPO DE CATEDRA	CARGO Y DEDICACIÓN
1) María Marcela BROUSSE	Titular Exclusiva Interino (15 hs)
2) Silvia ZMIAK	Ayte. Primera Semi Exclusiva (10 hs)
3) Ariel BORSINI	JTP Simple Interino (10 hs)

RÉGIMEN DE DICTADO			RÉGIMEN DE EVALUACIÓN
Anual	Cuatrimstre 1°	X	Promocional
Cuatrimstral	X	Cuatrimstre 2°	SI NO X


 Dra. CLAUDIA MARCELA MENDE
 SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
 Facultad de Ciencias Exactas,
 Químicas y Naturales
 UNaM


 Dra. SANDRA LILIA A GRENON
 PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
 Facultad de Ciencias Exactas,
 Químicas y Naturales
 UNaM

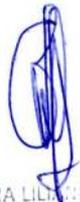


ANEXO RESOLUCION CD Nº 667-23



CRONOGRAMA	UNIDAD	TEMA
Semana 1	1	Introducción al Sistema de Educación Superior
Semana 2	1	Introducción al Sistema de Educación Superior
Semana 3	2	Comunicación oral y escrita
Semana 4	2	Comunicación oral y escrita
Semana 5	3	Historia y Filosofía de la Ciencia y la Tecnología. La Ingeniería
Semana 6	4	Pensamiento lógico y Pensamiento lateral.
Semana 7	5	La Ingeniería en Alimentos.
Semana 8	6	Introducción a la Ingeniería en Alimentos
Semana 9	6	Introducción a la Ingeniería en Alimentos
Semana 10	6	Introducción a la Ingeniería en Alimentos
Semana 11	7	Ingeniería de los alimentos en la industria
Semana 12	7	Ingeniería de los alimentos en la industria
Semana 13	7	Ingeniería de los alimentos en la industria
Semana 14	7	Ingeniería de los alimentos en la industria
Semana 15	8	Investigación y desarrollo en ingeniería de los alimentos


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARÍA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM



ANEXO RESOLUCION CD Nº 667-23

FUNDAMENTACION	<p>La carrera de Ingeniería en Alimentos de la FCEQyN, está orientada a estudiantes incentivados en conocer los procesos de la industria alimentaria. Tiene en los tres primeros años, materias básicas destinadas a brindar conocimientos generales al estudiante/a.</p> <p>En esta materia, Introducción a la Ingeniería en Alimentos, se les dan conocimientos básicos sobre lo que se va a dictar en diferentes materias del plan de estudio, en forma más desarrollada en la carrera, además de comprender las actividades en referencia al título, la salida laboral, las funciones, compromiso, deberes, responsabilidad y rol social, en referencia a la profesión a adquirir.</p> <p>Se espera que gradualmente se integren a la vida universitaria, con el conocimiento sólido de las estructuras académicas y de gobierno que posee la universidad y su unidad académica.</p> <p>Es fundamental que logren adquirir habilidades cognitivas que permitan afianzar la comprensión lectora como una competencia básica para abordar los estudios superiores.</p> <p>Esta asignatura contribuye además, a que comprendan que el Ingeniero en Alimentos, tendrá suficientes conocimientos para cumplir con todas sus actividades reservadas, en cualquier etapa de la cadena productiva del alimento, desde la cosecha y selección hasta la transformación, empaque y distribución del producto.</p>
-----------------------	--


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNAM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNAM



ANEXO RESOLUCION CD Nº 667-23

OBJETIVOS

Y

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Generales

Brindar al estudiante una visión global del contenido de la Ingeniería en Alimentos y sus principales campos de aplicación, así como los conceptos básicos previos para el estudio de la Ingeniería en Alimentos.

Introducir al estudiante al sistema educativo argentino en el contexto de nación y al sistema de educación superior, en particular la Universidad Nacional de Misiones.

Articular en forma horizontal y global los núcleos de aprendizaje que se desarrollaran a lo largo de la carrera.

Estimular una actitud proactiva hacia el conocimiento, favoreciendo el espíritu crítico y el trabajo en equipo, como aproximaciones al futuro desempeño profesional.

Reflexionar acerca del rol de la ciencia y la tecnología en la sociedad.

Reconocer las actividades que desarrolla y el rol social de un/a ingeniero/a en alimentos.

Particulares

Comprender cada una de las competencias genéricas y específicas y su efecto en la formación profesional.

Exponer los conceptos básicos de Ingeniería de alimentos, presentando ejemplos y problemas reales de los procesos industriales más relevantes para la economía regional y nacional.

Proporcionar al estudiante una visión general de las asignaturas a estudiar durante la carrera y de los campos de acción al culminar los estudios.

Formar a los estudiantes en expresión oral y escrita mediante la realización de monografías y exposiciones orales de los avances del trabajo.

Ayudar al estudiante a revisar su decisión de formarse como profesional en Ingeniería de Alimentos.

Familiarizar al estudiante de primer semestre con la vida universitaria, su papel dentro de la Universidad y los mecanismos establecidos por la Universidad para promover su formación como individuo y como profesional en el área.

Estimular el desarrollo del pensamiento creativo y facilitar el trabajo en equipo de docentes y estudiantes.

Plantear y resolver problemas reales.

Fortalecer la vinculación del estudiante con el cuerpo académico de la carrera.

Fomentar la integración del estudiante a distintas instancias del quehacer universitario.

Competencias Genéricas y nivel a alcanzar

CG1. Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería – **Nivel bajo**

CG6. Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo – **Nivel bajo**

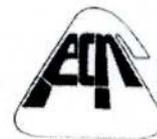
CG7. Fundamentos para una comunicación efectiva – **Nivel bajo**

CG8. Conocimientos para un desempeño con ética, responsabilidad profesional y compromiso social. – **Nivel bajo**

CG9. Fundamentos para el aprendizaje en forma continua y autónoma – **Nivel bajo**


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM



ANEXO RESOLUCION CD Nº 667-23

	<p>Competencias Especificar y nivel a alcanzar</p> <p>CE1.1. Proyectar, diseñar, calcular, optimizar y controlar maquinarias e instrumental (equipamiento tecnológico) de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio y comercialización de alimentos. – Nivel bajo</p> <p>CE3.2. Aplicar la normativa legal vigente en lo referido a los establecimientos, productos y operaciones que involucren la producción, almacenamiento, transporte, expendio y comercialización de alimentos y bebidas y sus envases. – Nivel bajo</p>
--	--

CONTENIDOS	<p>Contenidos Mínimos.</p> <p>Elementos de análisis de textos y lectura comprensiva. La UNaM. El gobierno universitario. La FCEQyN. Dependencias. Ingeniería en Alimentos. Definición, historia de la Ingeniería en Alimentos, desempeño profesional, áreas de especialización. Plan de estudios de Ingeniería en Alimentos en la UNaM. Ciencia y Tecnología: Conceptos básicos. La innovación tecnológica y el ingeniero en alimentos. Las tecnologías y los controles en la industria alimenticia. Conceptos de operaciones unitarias Descripción de procesos industriales, nuevas tecnologías y sus perspectivas de desarrollo tecnológico en Argentina.</p>
MÓDULOS	<ol style="list-style-type: none">1) Introducción al Sistema de Educación Superior.2) Comunicación Oral y Escrita.3) Historia y Filosofía de la Ciencia y la Tecnología. La Ingeniería.4) Pensamiento Lógico y Pensamiento lateral.5) La Ingeniería en Alimentos.6) Introducción a la Ingeniería en Alimentos.7) Ingeniería de los Alimentos en la Industria.8) Investigación y Desarrollo en Ingeniería en Alimentos.


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARÍA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM



ANEXO RESOLUCION CD N°

667-23

UNaM

**CONTENIDOS
POR UNIDAD**

1. Introducción al Sistema de Educación Superior.

La Educación Superior en Argentina. La Universidad Nacional de Misiones: estructura y organización. Estatuto de la Universidad. Órganos de Gobierno. El rol de los claustros en la Universidad. Reseña Histórica de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales.

2. Comunicación Oral y Escrita.

Lectura y comprensión de textos. Extracción de ideas principales. La redacción técnica y científica. Tipos de documentos técnicos y académicos: Contenidos y alcances; Estructuración y redacción. Búsqueda bibliográfica. Elementos de Oratoria.

3. Historia y Filosofía de la Ciencia y la Tecnología. La Ingeniería.

Orígenes del pensamiento científico. Ciencia medieval y renacentista. Ciencia moderna. Revolución científica del siglo XX. Principios filosóficos. Conocimiento crítico, sistemático y empírico. Positivismo. Falsacionismo. Lakatos. Paradigmas de Kuhn. Método científico. Definiciones de ciencia, técnica, tecnología, ingeniería, descubrimiento, invención e innovación. Origen de la Ingeniería. Ingeniería en Alimentos.

4. Pensamiento Lógico y Pensamiento lateral.

Pensamiento lateral. Creatividad y pensamiento lateral. El pensamiento convergente y el divergente. Pensamiento vertical. La inteligencia. La inteligencia emocional. La inteligencia artificial.

5. La Ingeniería en Alimentos.

Plan de estudio de la carrera. Actividades Reservadas al Título (Res ME 1254/18). Alcances del título. Competencias generales y específicas. Principales líneas de estudios. Ética profesional. Deberes, Responsabilidad y Rol Social del Ingeniero/a. Campo de acción del Ingeniero/a en Alimentos.

6. Introducción a la Ingeniería en Alimentos

Definición de alimentos. Código Alimentario Argentino. Conceptos básicos. Química y bioquímica de los alimentos. Propiedades de los alimentos. Seguridad alimentaria.

7. Ingeniería de los Alimentos en la Industria.

Tecnología, industria y medio ambiente. Análisis de los Alimentos. Sistemas de unidades. Diagramas de flujo, layout. Balances de Materia y Energía. Procesos y Operaciones básicas. Líneas de procesos. Servicios Industriales. Industrias regionales.

8. Investigación y Desarrollo en Ingeniería de los Alimentos.

Investigación Científica y Tecnológica. Metodología. Escalas. Proyecto. Etapas de un proyecto. Resultados de la Investigación. Protección de Invenciones. Transferencia. I+D en la Universidad. Tendencias.


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARÍA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM


Dra. SANDRA LILIA A. GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM



ANEXO RESOLUCION CD N° 667-23

<p>ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE</p>	<p>Clases Expositivas Presenciales</p> <p>La Universidad se enfoca cada día más hacia la adquisición de competencias y habilidades. Las fronteras entre disciplinas ya no existen marcadamente. Por ello, la formación debe adaptarse y ser rica para crear profesionales con una visión amplia.</p> <p>El manejo de la tecnología es un hábito diario y es imprescindible al impulsar una educación disruptiva que reenfoque el aprendizaje.</p> <p>Por lo tanto se plantea trabajar en aula y fuera de él, de la siguiente manera:</p> <p>Se expondrán las clases con interrupciones de diferentes tipos para lograr que el proceso de aprendizaje sea dinámico.</p> <p>Se incentivará la participación activa en clase, generando un clima de confianza y respeto mutuo que facilite el intercambio de dudas, comentarios y opiniones entre todos los asistentes.</p> <p>El desarrollo de los distintos temas podrá incluir la participación de docentes y/o profesionales de la Ingeniería con trayectoria reconocida, internos o externos invitados.</p> <p>Trabajos prácticos en Aula Presencial</p> <p>Se formulará trabajos prácticos grupales en temas estratégicos de la materia a fin de lograr la apropiación de conocimientos y la adquisición e integración de saberes, el desarrollo de habilidades y el uso de las mismas en la resolución de situaciones concretas. Se incentivará y moderará la confrontación de ideas.</p> <p>Actividades de inicio y final de las clases presenciales</p> <p>Al inicio de cada clase teórica, se desarrollará una actividad corta y en grupo a fin de integrar conocimientos dados en la clase anterior.</p> <p>Al final de cada clase se presentará un trabajo dinámico que involucre al estudiante en el tema expuesto y que le sirva de repaso e integración de la teoría del día.</p> <p>Clases de Consultas y Tutorías</p> <p>A lo largo del ciclo lectivo se dispondrán horarios de consultas y tutorías para asistir a estudiantes en fase de elaboración de monografía y en temas que necesiten afianzar sus conocimientos.</p> <p>Actividades complementarias de soporte al estudiante</p> <p>Tendrán acceso al Aula virtual en donde habrá material de consulta de cada tema y de las clases dictadas.</p> <p>Se tendrán actividades interactivas, a fin de que el estudiante pueda evaluar sus conocimientos al finalizar la clase.</p>
--	--


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNAM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
RESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNAM



ANEXO RESOLUCION CD Nº 667-23

SISTEMA DE EVALUACION	<p>La materia se aprueba en turnos de exámenes previstos en el calendario académico.</p> <p>La Evaluación Final consiste de las siguientes etapas:</p> <p>Alumnos regulares</p> <p>a) Presentación de un Documento Técnico Académico desarrollado a nivel personal o en grupos de hasta 3 (tres) integrantes. El tema a desarrollar en el Documento deberá estar aprobado previamente por los profesores de la cátedra. El Documento escrito deberá presentarse con un mínimo de 10 (diez) días hábiles de antelación a la fecha de examen.</p> <p>b) Exposición Oral del Documento Técnico Académico frente a Tribunal constituido en los Turnos Ordinarios de Exámenes del Calendario Académico. Para aprobar la asignatura, el alumno debe superar indefectiblemente las 2 (dos) etapas de evaluación.</p> <p>Alumnos Libres</p> <p>Deberán presentar un Documento Técnico Académico en las mismas condiciones que el alumno regular.</p> <p>La Evaluación Final consistirá en:</p> <p>Examen escrito con un cuestionario con preguntas relacionadas con los contenidos de la asignatura.</p> <p>Exposición oral del Documento Técnico Académico presentado en tiempo y forma.</p> <p>La Calificación Final del Alumno Libre se obtiene del promedio entre la nota obtenida en el examen escrito y la nota obtenida en el Documento Técnico Académico y la exposición oral del mismo.</p>
------------------------------	--


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM



ANEXO RESOLUCION CD Nº

667-23



**REGLAMENTO
DE CÁTEDRA**

1. DEL CURSADO

1.1. Clases Teóricas:

- 1.1.1. La asistencia a las clases teóricas es obligatoria en un 80% del total.
- 1.1.2. Los estudiantes deberán asistir puntualmente, pasados los quince minutos del horario de inicio de clase se le computará ausente, salvo razones particulares fundamentadas.

1.2. Trabajos Prácticos:

- 1.2.1. Para la aprobación de los trabajos prácticos, deberán presentar un informe, en formato pdf no editable y subirlo al aula virtual, cumpliendo con las consignas solicitadas por el profesor.
- 1.2.2. La aprobación de los trabajos prácticos deberá ser del 80% del total.

2. DE LA REGULARIDAD

Para obtener la regularidad en la asignatura, el estudiante debe cumplir con los siguientes requisitos:

- 2.1. Asistir al 80% de las clases teóricas.
- 2.2. Aprobar el 80 % de los informes correspondientes de Trabajos Prácticos.

3. DE LA APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA POR EXAMEN FINAL

3.1. Para estudiantes regulares

En los turnos previstos en el calendario académico, el estudiante será examinado mediante la presentación de un Documento Técnico Académico y su exposición Oral.

3.2. Para estudiantes libres

Se considerará estudiante libre a aquel estudiante que no alcance las condiciones de regularidad.

Podrán rendir la asignatura pero deberá comunicar a la cátedra su decisión de rendir libre por lo menos 10 (diez) días antes de la fecha de examen.

Todo estudiante que se presenta a rendir la asignatura en condición de libre deberá:

- 3.2.1. Rendir un examen teórico final sobre temas del programa, el mismo día del examen.
- 3.2.2. Cumplir con los requisitos del ítem 3.1 (estudiantes regulares).

Se acepta la integración con estudiantes de Introducción a la Ingeniería Química. El tribunal evaluador se constituye para ambas materias, en el mismo tiempo y lugar.

Dra. CLAUDIA MÁRCELA MENDEZ
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM

Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM



ANEXO RESOLUCION CD Nº 667-23



BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA	<ul style="list-style-type: none">- Ricardo López Pérez. La Creatividad. Impresos Universitaria S.A. 1998. Santiago de Chile- De Bono, E. (1989). El Pensamiento Lateral. Manual de Creatividad. Buenos Aires, Argentina: Paidós.- De Bono, E. (1991). Seis sombreros para pensar. Buenos Aires: Vergara-Granica.- De Bono, E. (1991). El pensamiento lateral. Barcelona: Paidós.- Goleman, Daniel. Inteligencia Emocional. Editorial Kairós S.A., Barcelona (2000).- Goleman, Daniel. La práctica de la inteligencia emocional. Editorial Kairós S.A., Barcelona (2000).- Bunge, Mario: La ciencia, su método y su filosofía; Siglo XX, Buenos Aires (1980).- Brown, H. La nueva filosofía de la ciencia, Madrid, Tecnos (1994).- Castorina y Palau. Introducción a la lógica operatoria de Piaget, Buenos Aires, Paidós (1981).- Losee, J., Introducción histórica a la filosofía de la ciencia, Madrid, Alianza (1980).- Chalmers, Alan F. ¿Qué es esa cosa llamada ciencia? Editor: Siglo Veintiuno. España (2000).- R. Paul SINGH, Dennis R. HELDMAN Introducción a la Ingeniería de los Alimentos. Ed. Acribia S.A. Zaragoza España 1997.- Ander Egg, Ezequiel; Valle, Pablo Guía para la preparación de monografías.- Lumen Humanistas – 1997.- Prof. Cristina Mayol La expresión Oral y Escrita: La monografía. Dto. Formación Docente y Educación Científica.- Código Alimentario Argentino
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA	<ul style="list-style-type: none">- Constitución Nacional-1994- Ley Nacional de Educación- Nº 26206- Ley de Educación Superior- Nº 24521- Estatuto Universidad Nacional de Misiones- Resol. HAU 008/96- Régimen de Enseñanza de la FCEQyN – Resol. 194/00- Reglamento de Estructura Departamental de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales – Resol. 101/99- Reglamento de Coordinaciones de Carreras de la FCEQyN – Resol 087/03- Creación CIDET: Misiones y Funciones – Disp. 250/85- Reglamentos de Proyectos y Programas FCEQyN UNaM.


Dra. CLAUDIA MARCELA MENDEZ
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM


Dra. SANDRA LILIANA GRENON
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales
UNaM