



Montevideo, 3 de marzo de 2023

Sr. Decano de la Facultad de Agronomía

Ing. Agr. PhD Pablo Speranza

De mi mayor consideración:

Por la presente solicito se realice un llamado a concurso de un cargo efectivo de Profesor Adjunto del Dpto. de Producción Animal y Pasturas, GD Nutrición y Calidad de Alimentos y Productos, sede CRS (Gr 3, 10 hs. semanales), a partir de la toma de posesión y por el término de 2 (dos) años financiado con fondos estructurales del DPAP.

Se adjunta perfil del llamado

Saluda atentamente,

Ing. Agr. Laura Astigarraga

Directora Interina

Departamento de Producción Animal y Pasturas

Facultad de Agronomía Sede Central

🌐 www.fagro.edu.uy

📍 Garzón 780, CP 12900 Montevideo

☎ Tel: (+598) 2359 7191/94

✉ comunicacion@fagro.edu.uy



Llamado Profesor Adjunto (G3, 10 h) GD Nutrición y Calidad de Alimentos y Productos, DPAP (CRS)

Se solicita el llamado a concurso de un cargo efectivo de Profesor Adjunto del Dpto. de Producción Animal y Pasturas, GD Nutrición y Calidad de Alimentos y Productos con sede en CRS (Gr. 3, 10 hs. semanales), en el área de Nutrición y calidad de productos de especies monogástricas, con énfasis en Calidad de carne y sistemas de producción de cerdos, a partir de la toma de posesión y por el término de 2 (dos) años. El financiamiento será con fondos estructurales del DPAP.

El concurso se realizará de acuerdo con la normativa vigente en base a la evaluación de los méritos de los aspirantes y las pruebas correspondientes para un Profesor Adjunto Grado 3 de alta carga horaria. La evaluación se hará de acuerdo con los criterios para un cargo de alta dedicación ya que se espera que el aspirante adquiera la misma en el desempeño de sus funciones.

Tareas:

El docente tendrá responsabilidades docentes de grado y posgrado, formación de recursos humanos, desarrollo de una línea propia de investigación, así como actividades de relación con el medio y gestión universitaria.

Requisitos

Los aspirantes deben tener título de doctorado y se valorarán antecedentes de investigación y docencia en el área de nutrición y calidad de alimentos y productos de monogástricos, con énfasis en la calidad de carne y sistemas de producción de cerdos.

Bases

Las bases del llamado se enmarcan en la calidad de los alimentos y calidad de los productos de especies monogástricas productivas, tomando como referencia el curso de 4o y 5o año del Plan 89 y NPE2020, Evaluación y Manejo de Alimentos, programa 2022 y Nutrición aplicada a la ingeniería de alimentos, programa 2022.

Departamento de Producción Animal y Pasturas

Facultad de Agronomía Sede Central

🌐 www.fagro.edu.uy

📍 Garzón 780, CP 12900 Montevideo

☎ Tel: (+598) 2359 7191/94

✉ comunicacion@fagro.edu.uy

FORMULARIO DE PROPUESTA DE ASIGNATURAS
(curso, seminario, taller, otros)

Revisado: Noviembre 2013 _ ResCjo1748/13

1. Datos generales de la asignatura

| | |
|---|--|
| Nombre de la asignatura (41 caracteres como máximo incluyendo espacios) | NUTRICION APLICADA A LA INGENIERIA DE ALIMENTOS 2022 |
| Nombre abreviado | NAPL 2022 |
| Nombre de la asignatura en Inglés | APPIED NUTRITION TO FOOD ENGINEERING 2022 |

POR FAVOR NO COMPLETE ESTE CUADRO.

La información será colocada por las Unidades Técnicas (UE / UPEP / Bedelía)

| | | | |
|--|--|---|--|
| Créditos de Grado | | Créditos de Posgrados | |
| Código de la asignatura de Grado | | Código de la asignatura de Posgrado | |
| Nº Resolución del Consejo para cursos de Grado | | Resolución del CAP para cursos de Posgrados | |
| Año que entra en vigencia: | | | |

| | |
|------------------------------------|---|
| Departamento o Unidad responsable: | DEPARTAMENTO PRODUCCION ANIMAL & PASTURAS |
|------------------------------------|---|

| Nivel | Carreras (Marque las que corresponda) | Cupos (*) | |
|-----------------------------|---|-----------|--------|
| | | Mínimo | Máximo |
| Pregrado | Tec. Agroenergético <input type="checkbox"/> Tec. Cárnicos <input checked="" type="checkbox"/> Tec. de la Madera <input type="checkbox"/> | | |
| Grado | Lic. en Diseño de Paisaje <input type="checkbox"/> Lic. en Gestión Ambiental <input type="checkbox"/> | | |
| | Ingeniero Agrónomo <input checked="" type="checkbox"/> Ingeniero de Alimentos <input type="checkbox"/> | | |
| | Otras (especificar): _____ | | |
| Educación Permanente | Marque si este curso es ofrecido <u>exclusivamente</u> como EP <input type="checkbox"/> | | |
| Posgrados | Profesionales | | |
| | Diploma y Maestría en Agronomía <input checked="" type="checkbox"/> Diploma y Maestría en Desarrollo Rural Sustentable <input checked="" type="checkbox"/> | | |

| | | | | | |
|-------------------|------------|-------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| | Académicos | Maestría en Ciencias Agrarias | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| CUPO TOTAL | | | | | |

(*) Para los casos en que esto se admite

| | | | | |
|--|------------|-------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Modalidad de desarrollo de la asignatura: (Marque con X lo que corresponda) | Presencial | <input checked="" type="checkbox"/> | A distancia | <input type="checkbox"/> |
|--|------------|-------------------------------------|-------------|--------------------------|

2. Equipo docente

| Docente responsable | |
|--|------------------------|
| Nombre (<i>incluir el título académico</i>): | MARIA CRISTINA CABRERA |
| Cargo (<i>especificar grado docente, dedicación horaria global</i>): | PROF TIT GR 5 DT |

| Otros Docentes participantes | |
|---|---|
| Nombre (<i>incluir el título académico</i>): | ALEJANDRA TEREVINTO |
| Cargo (<i>especificar grado docente y dedicación horaria global</i>): | Prof Adj GR 3 DT |
| Institución y país: | FACULTAD DE AGRONOMIA |
| Nombre (<i>incluir el título académico</i>): | MARTA DEL PUERTO |
| Cargo (<i>especificar grado docente y dedicación horaria global</i>): | Prof. Adj GR 3 DT |
| Institución y país: | FACULTAD DE AGRONOMIA |
| Nombre (<i>incluir el título académico</i>): | ARNALDO MORENI |
| Cargo (<i>especificar grado docente y dedicación horaria global</i>): | ASISTENTE, GR 2 |
| Institución y país: | FACULTAD DE AGRONOMIA |
| Nombre (<i>incluir el título académico</i>): | ALI SAADOUN |
| Cargo (<i>especificar grado docente y dedicación horaria global</i>): | PROF. TIT. GR 5 DT |
| Institución y país: | FACULTAD AGRONOMIA-FACULTAD DE CIENCIAS |

(Agregue los renglones que requiera para completar la información de los docentes)

3. Programa de la asignatura

| Objetivos | |
|------------------|---|
| Generales | *Brindar las bases necesarias a la comprensión de los principios de la nutrición y el metabolismo, analizando los procesos fisiológicos que determinan la interacción entre los alimentos y sus nutrientes. |

| | |
|-------------|--|
| | |
| Específicos | <p>*Analizar los principios fundamentales del valor nutricional de los alimentos y sus aplicaciones a la industrialización y /ó transformación de los mismos.</p> <p>*Brindar los conocimientos básicos del comportamiento alimentario, las preferencias y selecciones de nutrientes y las alteraciones nutricionales.</p> <p>*Brindar una perspectiva de la situación nutricional de la región y del mundo.</p> |

| Unidades Temáticas |
|--|
| <p>Unidades Temáticas</p> <p>En este curso se brindará al estudiante el conocimiento necesario de los elementos que se deben tener en cuenta , desde el punto de vista de las necesidades nutricionales ó del comportamiento alimentario, así como desde el punto de vista del alimento, en un todo temático que encierra los nutrientes esenciales a la vida y a la salud humana. Se abordará la relación alimento-organismo en tres bloques temáticos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) El metabolismo y las necesidades nutricionales relacionadas a las distintas etapas fisiológicas y al estado nutricional. 2) El comportamiento alimentario, los hábitos nutricionales y las patologías. 3) Los alimentos y la seguridad alimentaria y nutricional. <p>PROGRAMA</p> <p>UNIDAD TEMATICA I: El metabolismo y las necesidades nutricionales.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Metabolismo y alimentación energética. Metabolismo basal . Calorimetría. Aspectos cuantitativos de las necesidades energéticas. Aspectos cualitativos de las necesidades energéticas. Partición de la energía alimentaria. Energía Bruta. Energía Digestible. Energía Metabolizable. Energía Neta y Energía Productiva. Carencias proteicas y carencias energéticas. 2) Metabolismo y alimentación de carbohidratos. Fibras. Digestibilidad. 3) Metabolismo y alimentación Proteica. Proteína Bruta. Proteína Digestible. Valor Biológico. Coeficiente de Utilización Digestiva. Calidad proteica de los alimentos. Protocolos experimentales. 4) Metabolismo y alimentación lipídica. Clases de lípidos. Función nutricional. Oxidaciones lipídicas y proteicas. Análisis de lípidos. Principios y metodologías aplicadas a alimentos y tejidos animales. 5) Metabolismo y alimentación mineral. Macrominerales y microminerales. Minerales de función. Concepto de intercambio. Definición. Funciones. Absorción. Subcarencias, carencias y excesos en la alimentación. Formas bioutilizables a nivel intestinal. Suplementos minerales, conceptos y funciones. 6) Metabolismo y alimentación vitamínica. Vitaminas liposolubles, hidrosolubles y otras. Definición. Funciones. Absorción. Carencias y excesos en la alimentación. Subcarencias vitamínicas en la alimentación occidental. Procesos de transformación y alteración de las vitaminas contenidas en los alimentos. Formas bioutilizables a nivel intestinal. |

UNIDAD TEMATICA II: Requerimientos

1)Requerimientos nutricionales en el hombre. Variación de los requerimientos en las distintas etapas fisiológicas y actividad física, lactantes, crecimiento, adolescencia, adulto, vejez. Estados fisiológicos particulares, lactancia, gestación, esfuerzo físico, desnutrición, enfermedad. Comportamiento alimentario, nutrición y sociedad.

2) Regulación del apetito. Apetito, saciedad y saciación. Mecanismos neurofisiológicos y gastrointestinales que inciden en la ingesta. Bases fisiológicas que condicionan la selección específica de los nutrientes. Trastornos del comportamiento alimentario.

3)Fisiopatología de la nutrición. Diabetes, Obesidad, Enfermedades cardiovasculares, Malnutrición. Otras enfermedades de importancia regional.

4) Biomoléculas que inciden en la salud humana. Carotenoides. Isoprenoides, PUFA, aminos biogénicas y otras. Rol nutricional y metabólico de las biomoléculas.

UNIDAD TEMATICA III: Los alimentos y la seguridad nutricional.

Alimentos y nutrientes. Situación nutricional regional y mundial. El “stock” mundial de alimentos. Las materias primas estratégicas para situaciones de emergencia y para las poblaciones en condiciones de hambre y carencias alimentarias. Seguridad nutricional.

ACTIVIDADES PRACTICAS

1. INDICE GLICEMICO. TAREA INDIVIDUAL

2. CALIDAD DE PROTEINAS ALIMENTARIAS. PROBLEMAS RELACIONADOS A LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA PROTEINA ALIMENTARIA. TRABAJO GRUPAL

3. ELABORACION Y ANALISIS DE INGESTA VS REQUERIMIENTOS. SALA DE INFORMATICA.TAREA INDIVIDUAL

Conocimientos previos requeridos o sugeridos (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la asignatura)

Bioquímica. Fisiología animal.

Metodología

Se aplicará una metodología de enseñanza aprendizaje interactiva y participativa , recurriendo para ello a la realización de tareas y actividades practicas grupales (grado) y seminarios (posgrado) con exposición oral. Las actividades prácticas implicarán una participación del estudiante a la resolución de un problema concreto con análisis y discusión final.

Evaluación

Describa aquí las características y estructura del sistema de evaluación:

El curso se ganará, así como la exoneración del examen final, si se cumplen los siguientes requisitos:

1) Asistencia obligatoria a los prácticos.

2) Para Ingeniería de Alimentos: Con la obtención del 60 % de los puntos resultantes de la realización de dos parciales (50 puntos cada uno) y de dos tareas no obligatorias (para obtener suma de 5 puntos cada una).

Los parciales comprenderán las unidades temáticas I y II y se realizará al final de la unidad Temática I y II.

Aquellos estudiantes que hayan obtenido menos del 60 % de los puntos pero que hayan alcanzado entre 30 y 60 puntos deben realizar una recuperación para poder exonerar.

Dicha prueba abarcará las tres Unidades temáticas y deberá obtener el 60 % para aprobarla.

Se consideran materias previas para los estudiantes de Ingeniería de los Alimentos a Bioquímica, Química de los alimentos I y II cuyos cursos deben tener aprobados.

3) Para Agronomía se sigue el Artículo N° 15 literal B (*) con la realización de dos parciales igual a Ítem 2 y dos tareas no obligatorias de suma de puntos.

| Pregrado/ Grado | Pruebas del Sistema de evaluación | | |
|---------------------------------------|---|--|-------|
| | (marque la/las que se propone utilizar y describa brevemente cada tipo de evaluación, indicando si son individuales o grupales y número de pruebas. En los recuadros a la derecha indique el peso relativo de cada una de las pruebas en base 100) | | |
| | Evaluación continua: x | | % |
| | Pruebas parciales: x | | 100 % |
| | Pruebas parciales y trabajo: | Seminario | % |
| | | Monografía | % |
| | | Revisión bibliográfica | % |
| | | Trabajos prácticos, tareas no obligatorias suma de puntos x | 10 % |
| Exoneración (*) x | | % | |
| Otros (especificar): | | % | |
| Posgrado y Educación Permanente | Se incluye un seminario sobre un tema asignado al inicio del curso con defensa y presentación oral y escrita, individual. Los parciales, tareas y trabajos prácticos valdrán 60 puntos y el seminario 40 puntos. | | |

(*)Reglamento del Plan de Estudio de Ingeniero Agrónomo. Artículo N°15, literal B "...al menos el 80% del puntaje exigido ...y más el 50% del puntaje de cada prueba de evaluación..."

Bibliografía

Siendo un curso diseñando especialmente para aquellas formaciones en alimentos, la bibliografía la constituyen las revistas referadas tales que:

Food Science and Technology
 Journal of Dairy Science
 Nutrition
 British Journal of Nutrition
 Journal of Nutrition
 Animal Feed Science and Technology

| | |
|--|-------|
| Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, cada dos años, a demanda, otras) | Anual |
|--|-------|

Cronograma de la asignatura (*)

| | | | | | |
|-----------------|------------|-----------------------|-------|-----------------|-------------------|
| Año | 2022 | Semestre | 2 | Bimestre | 2 |
| Fecha de inicio | 01/09 | Fecha de finalización | 01/12 | Días y Horarios | Miércoles 13 a 17 |
| Localidad/es | Montevideo | Salón | | | |

(*) Los cronogramas aprobados por el Consejo NO se podrán modificar sin su debida autorización.

Asignatura presencial - Carga horaria

(hs. demandadas al estudiante presenciales y no presenciales)

| | | | | | |
|--|-----------|--|-----------------------|---|---|
| Exposiciones Teóricas | <u>32</u> | Teórico - Prácticos | | Prácticos (campo o laboratorio) | <u>28</u> |
| Talleres | | Seminarios | | Excursiones | |
| Actividades Grupales (presenciales) | <u>4</u> | Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones | <u>20(pos grado)</u> | Lectura o trabajo domiciliario, horas de estudio. | <u>64</u> |
| Actividades grupales o individuales de preparación de informes (no presenciales) | | Plataforma Educativa (AGROS u otra) | | Otras (indicar cuál/es y su modalidad) | <u>4 parciales interactivos</u> |
| Total de horas requeridas al estudiante (presencial y no presencial) | | | | | <u>68+64 estudio grado</u> <u>88+64 estudio posgrado</u> |

| Asignatura a distancia (indique recurso a utilizar y carga horaria demandada) | | | | | |
|---|--|-------------------|--------------------------------------|---------------------|--|
| Video-conferencia | | Localidad emisora | | Localidad receptora | |
| Plataforma Educativa (AGROS u otra) | | | | | |
| x | | | | | |
| Materiales escritos | | | | | |
| x | | | | | |
| Internet | | | | | |
| x | | | | | |
| Horas en conexión: 3 | | | Horas de trabajo y estudio: 6 | | |
| Total de horas requeridas al estudiante (equivalente a presencial y de estudio): 9 | | | | | |

| | |
|--|----------------------|
| Interservicio (indique cuál/es) | Agronomía y Ciencias |
|--|----------------------|

| |
|---|
| Otros datos de interés: Curso obligatorio para la Carrera de Ing de Alimentos. Plan Nuevo |
|---|

FORMULARIO DE PROPUESTA DE CURSOS

El objetivo de este formulario es facilitar a los docentes la operativa de propuesta de cursos, y coordinar la oferta de cursos optativos de la carrera de grado, educación permanente, y programas de posgrado de la Facultad de Agronomía.

Todo curso de posgrado se ofrece a la vez como curso de educación permanente, y puede admitir un cupo de estudiantes de 5to año. Todo curso de posgrado debe contar con una evaluación y el docente responsable debe pertenecer al Colegio de Posgrados de la Facultad (adjuntar CV en caso contrario).

1. Datos generales del curso

*Por favor indique el Programa al que pertenece **prioritariamente** el curso y los cupos para estudiantes de diferentes programas:*

| Programa | Marque el programa al que el curso pertenece: | Cupos para estudiantes de cada programa: |
|--------------------------|---|--|
| Posgrado Académico | x | 5 |
| Posgrado Profesional | x | 5 |
| Educación Permanente | x | 5 |
| Grado (optativos de 5to) | x | Sin cupo |
| | Cupo Total | Sin cupo |

| | | |
|----------------------|---|-------------|
| Modalidad del Curso: | x | Presencial |
| | | A Distancia |

En caso de ser curso de posgrado, indicar tipo de curso:

- Curso General (créditos pueden contar como obligatorios) para el programa de Maestría en Ciencias Agrarias
- Curso de la Opción de especialización de la Maestría (indicar opción): _____
- Obligatorio para el posgrado profesional (indicar programa): _____
- Temática opcional

SERVICIO : Universidad de la República - Facultad de Agronomía

DEPARTAMENTO O UNIDAD : DPA&P

CICLO: Tecnológico productivo y Síntesis y Profundización

SUB-CICLO :

NOMBRE DEL CURSO : EVALUACION Y MANEJO DE ALIMENTOS 2022(EMA4to y5 to)

PALABRAS CLAVES (3):

2. Equipo docente

Para todos los docentes por favor incluir el título académico (p.ej., Ing. Agr., M.Sc., Ph.D) delante del nombre. En cargo especificar grado docente, dedicación horaria global (semanal y dedicación horaria en el curso).

Docente Responsable :

| | | | |
|---------------|--------------------|--------------|----------|
| Nombre | M.Cristina Cabrera | Cargo | Prof Tit |
|---------------|--------------------|--------------|----------|

Docentes Participantes de la UDELAR :

| | | | |
|---------------|--|--------------|---|
| Nombre | M. del Puerto; Alejandra Terevinto Roberto Olivero | Cargo | Prof. Adj. Prof. Adj. Prof. Adjunto |
|---------------|--|--------------|---|

Especialistas invitados :

| | | | |
|--------------------|----------------|------------------------|------------|
| Nombre | L. Astigarraga | Cargo | Prof. Tit. |
| Institución | | Especialización | |

Docentes Extranjeros :

| | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|--|
| Nombre | | Cargo | |
| País de origen | | Especialización | |
| Institución o Universidad | | | |

3. Programa del curso

DESTINATARIOS : (Indique a quien va dirigido el curso citando disciplina y especialización)

Estudiantes Ciencias Agrarias, Profesionales Ciencias Agrarias, Mastrandos CA

OBJETIVOS: (Indique brevemente los objetivos principales del curso)

OBJETIVOS

*Brindar las bases necesarias a la comprensión de los principios de la tecnología de alimentos para la alimentación animal y el manejo de los mismos. Desde una óptica de composición nutricional para las diferentes especies, procesos tecnológicos y los principios para el desarrollo de nuevos procesos.

*Analizar los principios fundamentales del valor nutricional de los alimentos y sus aplicaciones a la industrialización y /ó transformación de los mismos.

*Brindar las bases analíticas de la evaluación química y nutricional de los alimentos así como de la inocuidad y biodeterioro.

CONTENIDOS : (Indique brevemente los principales contenidos temáticos del curso)

Unidades Temáticas

Programa

1. Inicio Proyecto Desarrollo de Alimentos. Paquete analítico. Composición química y calidad nutricional. Inicio de práctico analítico.
 2. Subproductos industria animal. Calidad nutricional. Procesos.
 3. Inocuidad. BSE. Salmonela
 4. Grasas y aceites. Grasas protegidas. Procesos tecnológicos. Calidad nutricional. Análisis químico de la calidad nutricional.
 5. Reconocimiento de alimentos y manejo de tablas de composición. Unidades útiles.
 6. Granos de cereales. Procesos .Subproductos industria vegetal.
 7. Forrajes conservados. Práctico laboratorio
- Inicio Simulando Auditorías.
8. Nutrición mineral. Suplementación mineral. Biodisponibilidad. Tecnología de la suplementación mineral. Diseño de suplementos. Práctico Formulación y diseño de suplementos minerales.
 9. Biodeterioro. . Micotoxinas Incidencia de las micotoxinas en grano húmedo
 10. Aditivos. SATELITE I Subproductos industria citrícola .
 11. Legislación. Mercosur. OMC. SATELITE II Subproductos industria avícola.
 12. Calidad de pasturas.
 13. Tecnología de elaboración de raciones. Mezcla. Desmezcla.
 14. Almacenamiento y conservación de granos
 15. Práctico elaboración raciones. Muestreo. Normas aplicadas.
 16. Visita a Molino de elaboración de alimentos y concentrados .

METODOLOGÍA : (Indique brevemente la metodología del curso)

Teóricos, prácticos y dos proyectos grupales:

A) Simulando auditoría, práctico de laboratorio en situación real.

B) Desarrollo de alimentos para producción animal, se realizan las etapas que implica un desarrollo de alimento nuevo.

DEDICACIÓN (CARGA) HORARIA DEMANDADA A LOS ESTUDIANTES :

(Indique la forma en que se asignará la dedicación horaria de los estudiantes a los efectos del cálculo de Créditos del Curso)

a) CURSOS PRESENCIALES: (indique nº de horas para cada caso)

| | | | | | |
|---|-----------|---|-----------|---|-----------|
| Exposiciones Teóricas | 42 | Teórico - Prácticos | | Prácticos (laboratorio) | 16 |
| Talleres | | Seminarios | 10 | Excursiones | 4 |
| Actividades Grupales o individuales de preparación de informes | 10 | Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones | 2 | Lectura o trabajo domiciliario (1) | 10 |
| Otras (indicar cual/es) | | | | | |

(1) exigible en el curso, seminario o taller y que formen parte de la estrategia de enseñanza.

b) CURSOS A DISTANCIA:

| | | | | | |
|--------------------------|--|----------------------------|--|-----------------|--|
| Video-conferencia | | Materiales escritos | | Internet | |
|--------------------------|--|----------------------------|--|-----------------|--|

En caso de utilizar videoconferencia:

| | |
|-------------------------------|--|
| Localidad emisora | |
| Localidades receptoras | |

SISTEMA DE EVALUACIÓN (en caso de realizarse evaluación de los estudiantes) :

GANANCIA DEL CURSO

El curso se ganará, así como la exoneración del examen final, si se cumplen los siguientes requisitos: 1) La asistencia obligatoria a los prácticos. 2) Con la obtención del 60 % de los puntos resultantes de la realización de dos parciales (uno es un informe de laboratorio práctico y otro un seminario preparado grupalmente sobre tema innovador en alimentos para animales (50 puntos cada uno) .

BIBLIOGRAFÍA :

De ser posible referida a la sección o bolilla correspondiente.

No hay

CRONOGRAMA DEL CURSO :

Año: 2022 Semestre: 1 y 2 Bimestre (si es de posgrado): 1
Días y horarios: lo define C de Enseñanza del CRS

Frecuencia (anual, cada dos años, a demanda) : anual

| | | |
|--|--|--------------------|
| EVALUACIÓN : (Indicar si se realiza) | | |
| DEL CURSO: (Por los cursantes) | | (Por los docentes) |
| (Por el responsable de Educación Permanente) | | x |
| DE LOS CURSANTES: (Por parte de los docentes) | | |

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| INTERSERVICIO : | Indique con cual / es : |
|------------------------|--------------------------------|

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| FECHA PROBABLE DE REALIZACION: | Marzo2022, Agosto2022 |
|---------------------------------------|-----------------------|

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| CRÉDITOS SUGERIDOS : | 4 (Resolución 2360/2015) |
|-----------------------------|---------------------------------|

| | |
|--------------------|--|
| LOCALIDAD : | |
| SALÓN : | |

Con el objetivo de mejorar el proceso de propuestas de cursos en forma coordinada agregue si desea comentarios, sugerencias o críticas al presente formulario. Muchas gracias.

No rellenar esta parte (para uso interno de la Unidad)

- Formulario completo
- Fecha recibido el formulario: __/__/____
- Aval del coordinador de opción
- Aval del Director del Departamento o Unidad
- Aprobado por Comité Académico de Posgrados (fecha: __/__/____)
- Aprobado por Comisión de Enseñanza (fecha: __/__/____)
- Código del curso en BEDELÍA: _____
- Fecha límite de inscripción: __/__/____
- Publicado en página web