

///Res. N° 379/2025-DCByA.

Presidencia Roque Sáenz Peña, 02 de diciembre de 2025

RESOLUCIÓN N° 379/2025 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2025-04720 sobre Dedicación Semiexclusiva para la Esp. Prof. Liliana Raquel Habarta en el cargo de Profesor Adjunto de la asignatura Química General de la Carrera Ingeniería en Alimentos, iniciado por el Director de Carrera, Dr. Ricardo Fogar; y

CONSIDERANDO:

Que la Esp. Prof. Liliana Raquel Habarta, DNI 18313829, se desempeña actualmente como Profesora Adjunta Dedicación Simple en la asignatura Química General de la Carrera Ingeniería en Alimentos;

Que el Director de Carrera Ingeniería en Alimentos, Dr. Ricardo Fogar, presta conformidad al Plan de Dedicación Semiexclusiva en el cargo que la Esp. Prof. Liliana Raquel Habarta posee en la asignatura Química General de la Carrera Ingeniería en Alimentos, el cual contempla actividades en docencia e investigación;

Que corresponde al Consejo Superior analizar las solicitudes de asimilación al régimen de dedicaciones docentes;

Lo aprobado en sesión de la fecha.

POR ELLO,

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL**

RESUELVE:


ARTÍCULO 1°: Proponer al Consejo Superior la aprobación del Plan de Trabajo presentado por la Esp. Prof. Liliana Raquel Habarta para acceder a la Dedicación Semiexclusiva en el cargo de Profesora Adjunta de la asignatura Química General de la Carrera Ingeniería en Alimentos, según el detalle que figura en el Anexo de la presente resolución.

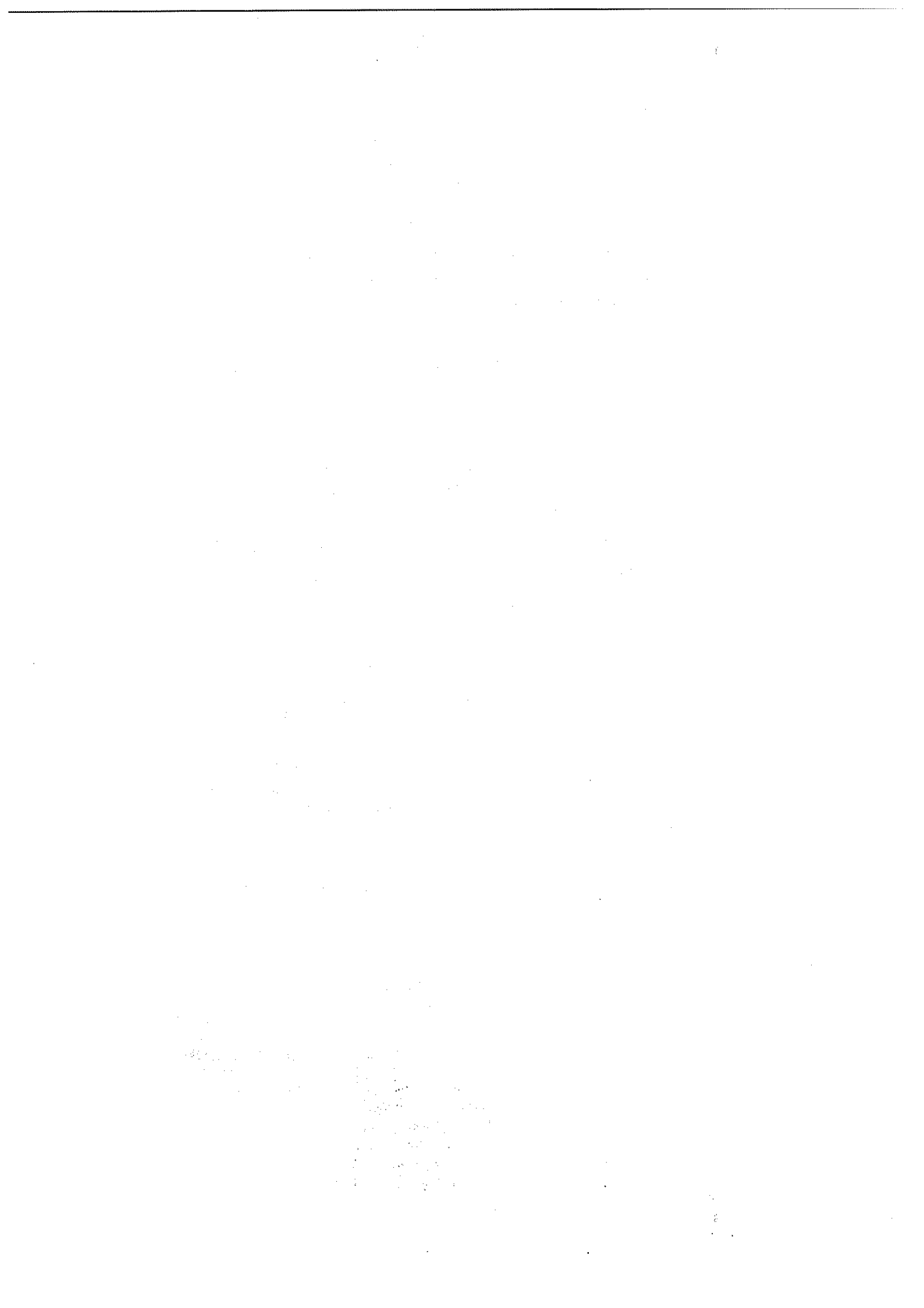
ARTÍCULO 2°: Proponer al Consejo Superior la asimilación al régimen de Dedicación Semiexclusiva en el cargo de Profesora Adjunta de la asignatura Química General de la Carrera Ingeniería en Alimentos a la Esp. Prof. Liliana Raquel Habarta, DNI 18313829.

ARTÍCULO 3°: Elevar al Consejo Superior para su tratamiento.

ARTÍCULO 4°: Regístrese, comuníquese, y archívese.




Dra. Nora B. Okun
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas



///Res. N° 379/2025-DCByA.

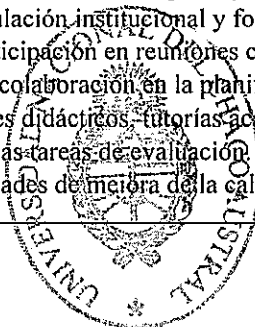
GUÍA DE PRESENTACIÓN DE PLANES DE TRABAJO DE MAYORES DEDICACIONES

1. DATOS DEL ASPIRANTE	
1.1 APELLIDO Y NOMBRE:	HABARTA, Liliana Raquel
1.2 CARGO:	Profesor Adjunto
1.3 TÍTULOS (GRADO Y POSGRADO):	<p>Profesora en Química, Física y Merceología</p> <p>Especialista en Investigación Educativa</p> <p>Especialista Docente de Nivel Superior en Educación y TIC</p>

2. IDENTIFICACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO													
2.1 DEPENDENCIA Y ÁMBITO DE EJECUCIÓN DEL PLAN:	<p>Departamento: Ciencias Básicas y Aplicadas</p> <p>Área: Ingeniería en Alimentos</p> <p>Asignatura: Química General</p>												
2.2 TIPO DE ACTIVIDADES QUE SE INCLUYEN	<p><input type="checkbox"/> Docencia</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Docencia e Investigación</p> <p><input type="checkbox"/> Docencia, Investigación y Extensión</p>												
2.3 DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA HORARIA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACTIVIDAD</th> <th>CANTIDAD DE HORAS</th> <th>PORCENTAJE DE LA DEDICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DOCENCIA</td> <td>15</td> <td>75 %</td> </tr> <tr> <td>INVESTIGACIÓN</td> <td>5</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>EXTENSIÓN</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ACTIVIDAD	CANTIDAD DE HORAS	PORCENTAJE DE LA DEDICACIÓN	DOCENCIA	15	75 %	INVESTIGACIÓN	5	25 %	EXTENSIÓN		
ACTIVIDAD	CANTIDAD DE HORAS	PORCENTAJE DE LA DEDICACIÓN											
DOCENCIA	15	75 %											
INVESTIGACIÓN	5	25 %											
EXTENSIÓN													

3. DESCRIPCIÓN SINTÉTICA DEL PLAN GENERAL DE TRABAJO
<p>Comprende el período de duración del cargo concursado o en renovación, y se refiere a los propósitos o intenciones que orientan la elaboración del plan de trabajo, la fundamentación de los tipos de actividades propuestas y toda información que permita comprender el aporte docente, científico, tecnológico y/o cultural del mismo.</p>
<p>El presente plan de trabajo se enmarca en las funciones propias del rol de profesora adjunta de la asignatura Química General, perteneciente a la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNCAUS, y responde al compromiso asumido al acceder a una dedicación semiexclusiva. El mismo contempla el desarrollo articulado de dos áreas sustantivas: la docencia de grado y la investigación, así como también la participación activa en actividades de vinculación institucional y formación continua. Desde este rol, mis funciones incluirán la participación en reuniones convocadas por el Director y/o Coordinador de Carrera, así como también la colaboración en la planificación, diseño y actualización del programa de estudio, elaboración de materiales didácticos, tutorías académicas, seguimiento de estudiantes en riesgo pedagógico y apoyo en las tareas de evaluación. Asimismo, me comprometo a participar en comisiones académicas y actividades de mejora de la calidad educativa.</p>

(Handwritten signature)





///Res. N° 379/2025-DCByA.

En lo referido a la docencia, las actividades propuestas están dirigidas a que los estudiantes incorporen los conocimientos propios de la asignatura y desarrollen las habilidades necesarias para su desenvolvimiento en las materias subsiguientes y en el ámbito de cursado universitario, al mismo tiempo que se fomenta el desarrollo de actitudes profesionales deseables para un futuro ingeniero y se propicia el autoaprendizaje continuo. Se trabajará bajo el paradigma de la enseñanza centrada en el estudiante, priorizando el desarrollo de competencias definidas en el plan de estudios y la incorporación de nuevos conocimientos que favorezcan tanto el rendimiento académico como la futura inserción laboral.

Durante el primer cuatrimestre, estará dedicada al dictado de varias asignaturas, Química General de Ingeniería en Alimentos (Profesor Adjunto), Química General e Inorgánica de Ingeniería Agronómica (JTP) y Química Básica de la Licenciatura en Nutrición (JTP). En el segundo cuatrimestre estará abocada a la actualización de las guías de Trabajos Prácticos de Gabinete (TPG) y Trabajos Prácticos de Laboratorio (TPL), resolución de problemas y ejecución y pruebas de laboratorios para ser desarrollados en el siguiente año, sumado a esto las actividades de Tutorías con estudiantes de primer año y también, la revisión y actualización del Cuadernillo de Nivelación de Química para las Carreras de Ingeniería en Alimentos, Licenciatura en Nutrición y de Óptico Técnico Contactólogo.

En paralelo a mi actividad docente, continuaré con la participación activa en el Proyecto de Investigación PI N° 184, orientado a desarrollar instrumentos documentales para medir la progresión en el logro de competencias en estudiantes de carreras presenciales de la UNCAUS, así como a evaluar la relación entre las habilidades requeridas en el ámbito laboral y las adquiridas durante la formación de grado, desde la perspectiva de egresados. También se prevé la formulación de nuevas propuestas de investigación en el área de la química aplicada a los alimentos, la dirección de trabajos finales o tesis, y la difusión de resultados en congresos o publicaciones científicas.

En términos de formación de recursos humanos, continuaré capacitando a estudiantes de las carreras de Ingeniería y de la Licenciatura en Nutrición que se desempeñen como adscriptos en las cátedras de Química General, Química General e Inorgánica y Química Básica. Las tareas de estos estudiantes incluirán la realización de pedidos en el sistema informático de droguero, asistencia en el desarrollo de las clases prácticas, visado de informes y la gestión de materiales y residuos de laboratorio.

Asimismo, mantendré mi compromiso con la formación continua mediante la participación en cursos de posgrado, instancias de perfeccionamiento profesional, formación en docencia universitaria e investigación. También me propongo seguir participando en proyectos de extensión vinculados a la enseñanza de las ciencias experimentales, la promoción de la cultura científica y la educación comunitaria.

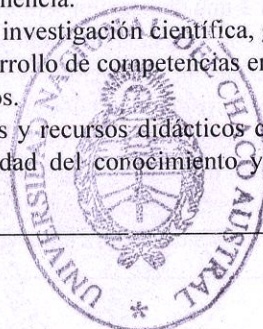
Por último, esta propuesta de trabajo busca consolidar una práctica docente crítica, participativa y reflexiva, fortaleciendo la integración entre docencia e investigación, promoviendo la mejora continua de las prácticas pedagógicas, y contribuyendo activamente al desarrollo institucional y al cumplimiento de los objetivos formativos de la universidad.

4. DOCENCIA

Descripción del conjunto de actividades docentes a cargo del aspirante, para un período inicial de 2 (dos) años, y referidas a organización, conducción, planificación y/o participación en el desarrollo y evaluación de las asignaturas o cursos en las carreras de grado y posgrado. Participación en gestión académica de Departamento o Área.

4.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PROYECTO DE DOCENCIA.

- Contribuir a la mejora continua del plan de estudios de la carrera de Ingeniería en Alimentos mediante la revisión crítica de contenidos, competencias y metodologías de enseñanza en el área de química, promoviendo su actualización y pertinencia.
- Integrar la actividad docente con la investigación científica, generando evidencia que permita orientar mejoras pedagógicas, evaluar el desarrollo de competencias en los estudiantes y fortalecer la toma de decisiones académicas en base a datos.
- Desarrollar propuestas pedagógicas y recursos didácticos compatibles con otras asignaturas del área básica, promoviendo la transversalidad del conocimiento y facilitando la articulación entre espacios curriculares.



[Handwritten signature]

///Res. N° 379/2025-DCByA.

- Aportar a la formación y consolidación de equipos de trabajo académico, capacitando estudiantes adscriptos en docencia e impulsando su participación en tareas de enseñanza, gestión y apoyo técnico en laboratorios.
- Participar en comisiones, reuniones de coordinación y actividades de evaluación y acreditación de carreras, contribuyendo al fortalecimiento del proyecto académico de la UNCAUS.
- Impulsar actividades de vinculación con el medio y extensión universitaria, especialmente en torno a la enseñanza de las ciencias experimentales, la divulgación científica y la educación comunitaria, posicionando a la universidad como un agente activo en su entorno.
- Proporcionar a los estudiantes los contenidos conceptuales básicos relacionados con la asignatura, para favorecer la comprensión, construcción e incorporación de conocimientos de mayor complejidad durante su formación académica.
- Propiciar la adquisición de las habilidades necesarias en los manejos básicos de laboratorio, así como en la planificación, ejecución, interpretación e información de los resultados de trabajos de laboratorio.
- Destacar la importancia y necesidad de emplear material bibliográfico técnico-científico acorde a las actividades realizadas.
- Fortalecer las habilidades de comunicación oral y escrita de los estudiantes.

4.2. CURSOS DE GRADO Y POSGRADO.

a) Carrera o Departamento en el que se desarrollarán las actividades

Las actividades se desarrollarán dentro la asignatura Química General, perteneciente a la carrera de Ingeniería en Alimentos del departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas.

b) Programación del curso

Incluir datos de contexto (cantidad de alumnos, conformación equipo docente, duración del dictado de la materia, carga horaria semanal y total), objetivos, contenidos, metodologías de enseñanza, evaluación y bibliografía. Este ítem es obligatorio para profesores titulares y adjuntos a cargo de asignaturas. En el caso de los auxiliares de docencia deberá incluirse la programación de las actividades que tenga previsto desarrollar.

La asignatura Química General se encuentra incluida en el 1º año del Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos. Esta asignatura es de dictado cuatrimestral, siendo la cantidad de estudiantes que la cursan muy variable, con un promedio entre 12-18 inscriptos por lo que se constituye un Grupo Único para el cursado.

El equipo docente está compuesto por la que suscribe, Esp. Prof. Liliana R. Habarta (Profesor Adjunto/Dedicación Simple) y que, además, está a cargo del dictado de los Trabajos Prácticos de Gabinete y de Laboratorio. La asignatura tiene una carga horaria total de 90 h, las cuales se distribuyen en 6 h semanales frente a estudiantes (2 h de teoría y 4 h de trabajos prácticos) durante las 15 semanas de duración del cuatrimestre.

Los contenidos mínimos de la asignatura son: Principios de la Química. Materia: Propiedades. Leyes fundamentales de la Química. Estructura atómica. Sistema periódico. Uniones Químicas. Estado de la materia. Estado gaseoso. Fenómenos críticos. Estado líquido. Equilibrio líquido-vapor. Estado sólido. Soluciones: componentes. Solubilidad. Propiedades Coligativas.

Termodinámica química. Primera Ley de la Termodinámica. Termoquímica: Funciones de estado. Cinética Química. Velocidad de reacción. Equilibrio químico. Constante de equilibrio. Factores que afectan el equilibrio. Principio de Le Chatelier. Equilibrio heterogéneo. Equilibrio iónico. Teorías de ácido base. Hidrólisis de sales. Autoionización del agua. pH. Electroquímica. Reacciones de óxido-reducción. Electrólisis. Conductividad eléctrica. Celdas galvánicas. Corrosión.

Para el dictado de la asignatura se plantean como objetivos que al finalizar el mismo, el estudiante debe demostrar que es capaz de:

- Identificar, caracterizar y definir el sistema material mediante el empleo de variables macro y microscópicas.
- Identificar, caracterizar y describir las transformaciones físicas y químicas del sistema material y las variables que la producen.





///Res. N° 379/2025-DCByA.

- Efectuar balances elementales de masa y energía para un sistema material.
- Transmitir los fundamentos, principios y leyes que rigen la ciencia química.
- Proporcionar los conocimientos de la estructura de la materia, del enlace químico y de los elementos químicos.
- Plantear y resolver problemas estequiométricos aplicando secuencias de resolución cognitivas y analizando resultados.
- Relacionar los contenidos estudiados para explicar y comprender los cambios que ocurren en el entorno cotidiano.
- Poseer destreza en el manejo de materiales e instrumentos básicos de laboratorio, así como en la planificación, ejecución, interpretación e información de los resultados de trabajos prácticos de laboratorio.
- Incorporar el uso y producción de recursos digitales para acceder a la información y su transferencia, interactuar y comunicar resultados y conclusiones.

La **metodología de enseñanza** está basada en la enseñanza centrada en el estudiante, por tratarse de un grupo reducido se torna más personalizada. Entre las actividades propuestas, el docente realizará exposiciones dialogadas para presentar conceptos, principios básicos y/o la descripción de situaciones cotidianas, propiciando la activa participación de los estudiantes, ya sea aportando datos, respondiendo preguntas, proponiendo ejemplos para lograr un mejor entendimiento de los temas abordados. Se realizarán trabajos prácticos de gabinete (TPG) de resolución de ejercicios y la resolución de problemas, estudios de casos, etc., buscando aportar a la formación en las competencias específicas de los futuros ingenieros en alimentos, incentivándolos para que puedan llevar a cabo diferentes acciones que les permitan conocer los procesos mentales que realizan, el control y regulación de los mismos para lograr determinadas metas de aprendizaje.

Se realizarán trabajos prácticos de laboratorio (TPL), buscando desarrollar en los estudiantes competencias relacionadas a la interpretación del funcionamiento de los equipos, armado de equipos, medición de fenómenos observados, pautas y medidas de seguridad, etc.

La **evaluación de la asignatura** se realiza mediante examen final, tanto para estudiantes regulares como libres. Los exámenes finales consisten en una etapa de resolución de problemas seguida de una evaluación de los contenidos teóricos. Las normas de cursado y aprobación de la asignatura se establecen mediante la resolución N° 080/12 – CS. Para regularizar la asignatura, los estudiantes deberán tener 75% de asistencia a los trabajos prácticos y aprobados el 100% de los mismos. Además, deben aprobar 3 exámenes parciales con derecho a un igual número de recuperatorios, en el caso de que algún examen parcial no se aprobara. Los parciales son exámenes escritos no estructurados, que contienen cuestiones prácticas y conceptuales sobre los trabajos prácticos realizados y cuyo objetivo es que el estudiante realice la integración de saberes vistos en la asignatura.

Bibliografía Básica:

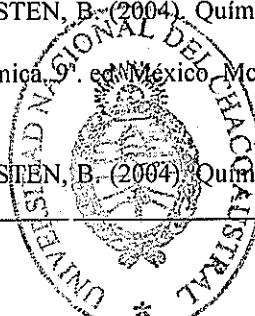
- ATKINS, P. (2012). Principios de Química: Los caminos del descubrimiento. 5ª.ed. Buenos Aires, Arg. Médica Panamericana.
- CHANG, Raymond. (2010). Química. 10ª. ed. México. McGraw-Hill.
- PETERSON, W. R. (2010). Introducción a la nomenclatura de las sustancias químicas. 1ª.ed. Barcelona, Esp. Reverté.
- RIZZOTTO, Marcela. (2007). Diccionario de Química General e Inorgánica. 1ª.ed. Rosario. Corpus Editorial y Distribuidora.
- TIMBERLAKE, K.; TIMBERLAKE, W. (2008). Química. 2ª.ed. México. Pearson Educación.
- WHITTEN D. [y otros]. (2009). Química General. 8ª.ed. México. CENGAGE.

Complementaria:

- ATKINS, P. (1998). Química: Moléculas, Materia-Cambio. 3ª. ed. Barcelona, Esp. Ediciones Omega.
- BROWN, T; LEMAY, H.; BURSTEN, B. (2004). Química: La ciencia central. 9ª.ed. México. Pearson-Educación.
- CHANG, Raymond. (2007). Química. 9ª. ed. México. McGraw-Hill.

De consulta clásicos:

- BROWN, T; LEMAY, H.; BURSTEN, B. (2004). Química: La ciencia central. 9ª.ed. México. Pearson-Educación. 1039



4

///Res. N° 379/2025-DCByA.

- COTTON, F. A.; WILKINSON, G. (1994). Química Inorgánica Básica. 1ª.ed. 7ª. Reimp. México. Limusa.
 - MOELLER, Therald. (1988). Química Inorgánica. 1ª.ed. Barcelona, Esp. Reverté.
 - MORTIMER, CH. (1983). Química. 1ª.ed. México. Grupo Editorial Iberoamericana.
 - MUELLER HARVEY, I.; BAKER, R. M. (2005). El Análisis Químico en el laboratorio: guía básica. 1ª.ed. España. Acribia.
 - REBOIRAS, M. D. (2007). Problemas resueltos de Química: la Ciencia Básica. 1ª.ed. España. Thompson.
- c) *Actividades a desarrollar*
Descripción de las actividades docentes a desarrollar de acuerdo con el cargo y función que reviste el aspirante.

Las principales actividades a desarrollar en relación a la función son:

- Planificación de la asignatura.
- Diseño y dictado de todas las clases teóricas correspondientes a la asignatura.
- Diseño y dictado de las clases de TPG y TPL.
- Participación en la selección de los trabajos prácticos de la asignatura.
- Elaboración del Programa de la asignatura.
- Supervisión de las Prácticas de Laboratorio.
- Elaboración de material auxiliar vinculado con el dictado de la asignatura.
- Participación en actividades de formación docente y disciplinar.
- Supervisión, asesoramiento y formación del personal auxiliar de la Cátedra.
- Organización de clases de apoyo y de tutorías.
- Seguimiento y evaluación de las tareas planificadas.
- Asistencia a reuniones citadas por el Departamento u otras áreas de la Universidad.
- Relevamiento y elevación a la Dirección del Departamento o Área, de informes relacionados con resultados de cursada, necesidades bibliográficas y de equipamiento de la Cátedra.
- Evaluación del trabajo de los estudiantes, sus informes de laboratorio, habilidades técnicas y comprensión de los experimentos.
- Desarrollo de experiencias que acompañen a la teoría y permitan la renovación e innovación, motivados por la reflexión crítica sobre las propias prácticas.
- Realización de los informes de avance correspondientes al plan de trabajo en ejecución.

Las actividades antes mencionadas se realizarán en la asignatura donde está designado el cargo de Profesor Adjunto (Química General) y en las designadas como Jefe de Trabajos Prácticos (Química General e Inorgánica y Química Básica).

4.3. DESCRIPCIÓN DE INNOVACIONES PEDAGÓGICAS

4.4. ELABORACIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS

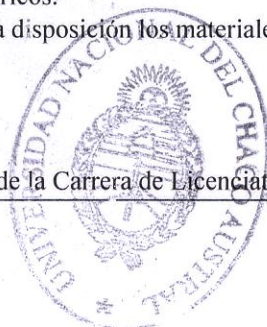
Indicar producción escrita de temas vinculados con el dictado de la asignatura, material de estudio, guías de trabajos para los alumnos, materiales multimediales, otros.

- Elaboración del material de guía para los temas teóricos.
- Elaboración de las guías correspondientes a las clases de TPG (ejercicios y problemas) y de las guías correspondientes a las clases de TPL. Se realizará una revisión del material didáctico de las asignaturas, con el objetivo de actualización tanto de gabinetes como de laboratorios, con propuestas de nuevos ensayos, tratando de adaptar los ya existentes, con un enfoque orientado a la carrera de Ingeniería en Alimentos.
- Elaboración de soportes teóricos prácticos secuenciados para cada TP y de procesos de resolución de ejercicios con sus respectivos fundamentos teóricos.
- Gestión de la plataforma Moodle, poniendo a disposición los materiales de estudio y recursos utilizados en las clases.

4.5. OTROS

Actividades de gestión académica:

Relacionadas con la función de Coordinadora de la Carrera de Licenciatura en Educación Inicial:





///Res. N° 379/2025-DCByA.

- Aprobar y supervisar los programas de las asignaturas que forman parte de la carrera, con el objeto de que se ajusten a los contenidos mínimos y otros requerimientos definidos en el correspondiente plan de estudio.
- Supervisar las actividades docentes de la carrera y el cumplimiento de los lineamientos pedagógicos establecidos en el plan de estudios.
- Asesorar a docentes y estudiantes sobre incumbencias, metodología de estudio y, cuestiones académicas concernientes al cursado de la carrera.
- Controlar el cumplimiento de las obligaciones estatutarias y reglamentarias por parte de docentes y estudiantes de la carrera.
- Elaborar el Reglamento para la presentación del Trabajo Final de Grado y/o proponer modificaciones en el mismo.
- Proponer las reformas que resulten necesarias al plan de estudio de la carrera.
- Presentar a la Directora de Gestión Académica un informe anual de las actividades llevadas a cabo.

5. INVESTIGACIÓN

La presentación de los proyectos acreditados, para un período inicial de 2 (dos) años, deberá hacerse adjuntando una copia del proyecto evaluado por el organismo acreditador y adjuntando número o código de identificación. Para la presentación de proyectos no acreditados deberá utilizarse el formulario proporcionado a tal efecto por la Secretaría de Investigación, Ciencia y Técnica, debidamente cumplimentado en todas sus partes (Resol. 360/09 R.).

Cuando un proyecto de investigación comprenda la participación de un grupo de investigadores/docentes, se deberá describir en un apartado especial las **funciones y actividades a desarrollar particularmente por el docente.**

Denominación del plan de trabajo: Diseño de indicadores de alcance de evaluación formativa como favorecedora del desarrollo de habilidades en química de ingresantes en ingeniería.

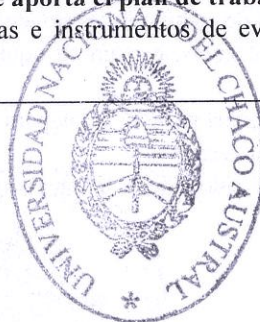
Objetivo: diseñar indicadores de alcance de evaluación formativa como favorecedora del desarrollo de habilidades en química de ingresantes en ingeniería.

Actividades del plan de trabajo

- 1) Entrevistar a directores de carrera para conocer sus expectativas en cuanto a formas de evaluación adecuadas para el desarrollo progresivo de habilidades específicas y transversales.
- 2) Entrevistar a jefes de trabajos prácticos para identificar factores influyentes en la aplicación de estrategias pedagógicas no tradicionales, conducentes a instancias de evaluación formativa.
- 3) Encuestar a estudiantes ingresantes para crear perfiles de aplicabilidad de instancias de evaluación formativa.
- 4) Crear y validar el listado de indicadores mediante juicio de expertos en educación basada en competencias.
- 5) Realizar una prueba piloto para evaluar la capacidad de los indicadores validados.

Proyecto en el que se inserta el plan de trabajo: PI N° 184 SICyT “Desarrollo y validación de estructuras factoriales de escalas para medir competencias de egresados en carreras presenciales de la Universidad Nacional del Chaco Austral”.

Objetivo específico del PI N° 184 al que aporta el plan de trabajo: 2) Identificar descriptores de logro de aprendizajes en función de las formas e instrumentos de evaluación utilizados en las asignaturas relacionadas.



[Handwritten signature]

///Res. N° 379/2025-DCByA.

6. EXTENSIÓN

Describir las actividades, para un período inicial de 2 (dos) años, que tienen como propósito contribuir al análisis y a la solución de problemas de sectores y grupos específicos de la sociedad, mediante la aplicación del conocimiento científico, tecnológico y humanístico que se desarrolla en la institución. Cuando un proyecto de extensión comprenda la participación de un grupo de docentes, se deberá describir en un apartado especial las **funciones y actividades a desarrollar particularmente por el docente.**

6.1. TÍTULO DEL PROYECTO

6.2. OBJETIVOS

6.3. DESTINATARIOS

Incluir aval de institución o grupo destinatario, si correspondiera.

6.4. METODOLOGÍA: TAREAS, ESTRATEGIAS DE TRABAJO Y MATERIALES A UTILIZAR.

6.5. RESULTADOS ESPERADOS E IMPACTO DEL PROYECTO

6.6. PERSONAL AFECTADO AL PROYECTO

Indicar datos sobre la composición del equipo de trabajo involucrado en las actividades (nombre, cargo o función, área.)

6.7. PRESUPUESTO Y EQUIPAMIENTO NECESARIO

6.8. CRONOGRAMA

7. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Descripción del conjunto de actividades de formación de recursos humanos, para un período inicial de 2 (dos) años, en investigación, docencia y extensión. Para los profesores titulares y adjuntos se deberán incluir tareas relacionadas con dirección de tesis, becas, pasantías y adscripciones y actividades de actualización y perfeccionamiento de equipos docentes.

Responsable de la Adscripción en Iniciación a la Docencia y de las tareas desarrolladas en el marco de la beca Manuel Belgrano, del estudiante de Ingeniería en Alimentos Carlos Omar Sebastián Alsina.

Responsable de la Adscripción en Iniciación a la Docencia del estudiante de Licenciatura en Nutrición Antonio Esteban Flora.



Nodes
Dña. Nora B. Okun
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas

1920
1921
1922