

**Reunión CD No 7/19**  
**Jueves 16 de MAYO de 2019 - 9:00 horas**

**ASISTENTES:** Dr. Ezequiel SOULÉ, Dra. Laura FASCE, Dra. Gabriela GOÑI, Dra. Silvia CERÉ, Dra. Marina CZERNER, Sr. Sebastián GELSUMINO.

Participa de la reunión la Dra. Victoria ÁLVAREZ, coordinadora de la carrera de Ing. en Alimentos.

**A) Aprobación de las Actas de las reuniones de CD nº 6 del 2 de mayo de 2019.** Se aprueba.

**B) Informe de la Dirección.**

No hubo.

**Temas fuera del orden del día.**

Página web. Se presentan los avances en la construcción de la misma. Se revisan algunos detalles que se comunicarán a la encargada del área de Comunicación Institucional. Se promocionará la página entre docentes y alumnos del departamento para recolectar opiniones y sugerencias durante una semana y luego se dará a difusión al público en general.

Programa ARFITEC. Se han presentado proyectos para ambas carreras. Para Ingeniería Química, las universidades vinculadas son: Institut National Polytechnique de Toulouse, Ecole Supérieure de Chimie Physique Electronique de Lyon, Université de Lorraine, Université de Pau et des Pays de L'Adour; y, para Ingeniería en Alimentos son Université de Caen, Institut National Polytechnique de Bordeaux, Université de Bretagne Occidentale. Se llevará a cabo la convocatoria para cubrir las plazas de intercambio estudiantil a la mayor brevedad posible.

La Dra. Alejandra Ponce solicita el reintegro de pasajes e inscripción a cursos realizados con motivo de capacitarse para dictar el Curso 3 de la Diplomatura en Cerveza Artesanal a desarrollarse a partir de Agosto del corriente año. Adjunta factura, pasajes originales y certificado de asistencia. El 26 de Abril de 2019 realizó los cursos de "Reutilización de Levaduras" y "Levaduras cerveceras y su manejo en fábrica" en el Centro Científico Tecnológico (CCT) en la ciudad de La Plata. El 27 de Abril realizó los cursos "Contaminantes cerveceros y su control en fábrica" y "Microscopía cervecera y control de Calidad de levaduras en fábrica" en la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad de La Plata. Se considera esta capacitación relevante tanto para afrontar la coordinación y el dictado de clases en el Curso 3 de la Diplomatura así como el enfoque industrial que complementa su formación como profesor de la asignatura Microbiología de Alimentos por lo que avala la actividad realizada por la docente. Se aprueba el reintegro de los fondos solicitados.

**C) Temas a tratar**

**C.1.** El Dr. Bonanni presenta una propuesta de trabajo para el segundo cuatrimestre del corriente año. La misma consiste en la elaboración de videos con explicaciones de temas teóricos y/o prácticos que estén a disposición permanente de los alumnos. Propone su asignación de funciones para poner a punto las herramientas y metodologías durante el segundo cuatrimestre. La propuesta se considera interesante para incorporar como una estrategia pedagógica; sin embargo, dado que el departamento ya cuenta con un área de Comunicación Institucional y Gestión Informática, entre cuyas funciones está la de dar soporte a las cátedras en el uso de herramientas informáticas pedagógicas, así como un área transversal de Creatividad y comunicación entre cuyos temas de trabajo se encuentra el abordaje de las TICs, se considera que sería más apropiado derivar la propuesta a estas áreas para que lo desarrollen. Por otro lado, hay varias materias optativas del departamento que, o bien han dejado de dictarse recientemente, o bien podrían dejar de dictarse pronto, debido a jubilación de docentes. Algunas asignaturas son interesantes no sólo como potencial oferta de optativas presentes, sino que se relacionan con temáticas a desarrollar en el próximo plan de estudios. Se propondrá entonces a los docentes que aún no tengan asignación de funciones definidas, que analicen la posibilidad de hacerse cargo de alguna de estas materias optativas.

**C.2.** Proyectos de UCAP: Taller de Conservas y Armado de Autoclave de pequeña escala presentados por los Ing. Lorena Manfredi, José Fardín y Julio Bengochea. La Ing. Manfredi presenta la propuesta de dos proyectos consistentes en el dictado de talleres para alumnos. El primero, orientado a estudiantes de primero a tercer año, es un taller introductorio a la elaboración de conservas. El segundo estaría orientado a estudiantes avanzados de Ingeniería en Alimentos y consiste en la instalación y puesta a

punto de una autoclave, que luego sería utilizada en prácticas de asignaturas de las carreras. La compra del cuerpo de la autoclave y otros elementos necesarios para su instalación costaría aproximadamente \$25000. Se aprueban ambos proyectos, el segundo se encuadra en el Plan de Mejoras del DIQyA.

**C.3.** Informes de Práctica Profesional Supervisada de la Srta. Constanza Pérez D'Amico. Se leen las conclusiones personales de la alumna, se aprueba la PPS.

**C.4.** El Dr. Emiliano Ciannamea solicita licencia sin goce de haberes por motivos personales entre el 29/05 y el 5/06/19. La Dra. Ileana Zucchi avala la solicitud como Jefe del Área Operaciones. Se aprueba.

**D) Temas para tomar conocimiento.**

**D.1. Permisos de comisión de trabajo.**

<b>DOCENTE</b>	<b>DESDE</b>	<b>HASTA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>MOTIVO</b>	<b>AVAL</b>
Di Scala, Karina	20/8/ 19	21/08/19	Buenos Aires	Reuniones de la Comisión de Tecnología de Alimentos - FONCyT - MINCyT	Roberta Ansorena

**E) Dar referéndum**

No hubo.

Siendo las 12:00 hs, se da por finalizada la reunión.

Dr. Ezequiel SOULÉ

Dra. Laura FASCE

Dra. Gabriela GOÑI

Dra. Silvia CERÉ

Dra. Marina CZERNER

Sr. Sebastián GELSUMINO

Dra. Victoria ÁLVAREZ