



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N°1018.....
NEUQUEN, 22 DIC 2017.....

VISTO, el Expediente N° 01788/16; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución N° 64/16 el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos eleva al Consejo Superior la propuesta de creación de la carrera "Tecnatura Auxiliar Universitario en Nutrición", con su respectivo Plan de Estudios, en el ámbito de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos;

Que, existe la demanda en la región de formar recursos humanos con conocimientos y prácticas en nutrición y alimentación que puedan colaborar con profesionales idóneos;

Que, el Técnico Auxiliar Universitario en Nutrición podrá colaborar, apoyar y auxiliar a profesionales idóneos en el diseño de planes y programas en la producción industrial, la alimentación, seguridad, educación alimentaria y promoción de la salud;

Que, dado que la estructura académica de la Universidad nacional del Comahue contempla y articula Facultades y Departamentos, la Tecnatura Auxiliar Universitario en Nutrición es parte de uno de los trayectos formativos de la carrera de Licenciatura en Nutrición, siendo requisito indispensable e ineludible para poder cursar el ciclo profesional complementario de la Licenciatura en Nutrición;

Que, mediante la Ordenanza N° 0883/17 del Consejo Superior se designa la Comisión de Consulta del Plan de Estudio de la mencionada carrera, de acuerdo a la normativa de Reglamentación de Planes de Estudios, Ordenanza N° 0549/88 y modificatoria Ordenanza N° 0683/92;

Que, mediante Acta N° 16, la Comisión de Consulta avala la propuesta elevada por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, teniendo en cuenta las sugerencias realizadas por los evaluadores Externos;

Que, la Comisión de Docencia y Asuntos Estudiantiles emitió despacho recomendando aprobar la creación de la carrera de pre-grado "Tecnatura Auxiliar Universitario en Nutrición" y el Plan de Estudios propuesto;

Que, el Consejo Superior en sesión ordinaria de fecha 16 de noviembre de 2017, trató sobre tablas y aprobó por unanimidad el despacho producido por la Comisión;

Por ello:

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
ORDENA:**

ARTÍCULO 1º: APROBAR la creación de la Carrera "Tecnatura Auxiliar Universitario en Nutrición", en el ámbito de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N°1018.....

ARTÍCULO 2º: APROBAR el Plan de Estudios de la carrera “Tecnica Auxiliar Universitario en Nutrición”, de acuerdo al Anexo Único adjunto a la presente.

ARTÍCULO 3º: NOTIFICAR a la Unidad Académica de lo resuelto en la presente.

ARTÍCULO 4º: REGÍSTRESE, comuníquese y archívese.


Ing. Atilio SGUAZZINI MAZUEL
SECRETARIO GENERAL
Universidad Nacional del Comahue


Lic. GUSTAVO V. CRISAFULLI
RECTOR
Universidad Nacional del Comahue



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

ANEXO ÚNICO

TECNICATURA AUXILIAR UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN

I. MODALIDAD: PRESENCIAL

**II. SEDE: FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS.
VILLA REGINA (RÍO NEGRO)**

III. DURACIÓN: 3 AÑOS

IV. TÍTULO: TÉCNICO/A AUXILIAR UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN

V. CARGA HORARIA TOTAL: 1824 HS.

VI. PERFIL DEL EGRESADO:

El Técnico/a Auxiliar Universitario en Nutrición está capacitado para realizar actividades de asistencia, bajo la supervisión de un profesional a cargo, en las acciones referentes a operaciones de producción, logística y aquellas referidas a la promoción de buenas prácticas alimentarias de la población.

La obtención del título le permitirá al egresado asistir a profesionales de la nutrición y/o industria alimentaria en los diferentes sectores de la comunidad, tanto productivos como de salud, donde se desarrollan temas inherentes a la alimentación humana.

VII. Alcances:

Cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida ("participar", "ejecutar", "colaborar", etc.) la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual exclusiva el poseedor de título con competencias reservada según el régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior, del cual depende el poseedor de título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades".

- Colaborar, bajo la supervisión de profesionales idóneos, en el desarrollo de los productos alimentarios que genera la industria alimentaria.
- Asistir, bajo la supervisión de un profesional Licenciado/a en Nutrición, en el diseño e intervención de planes y programas de promoción de la salud, la alimentación y seguridad alimentaria.
- Colaborar, bajo la supervisión de un Licenciado/a en Nutrición, en la planificación y supervisión de programas de educación alimentario-nutricional, en distintos niveles de la educación formal y en el ámbito de la educación no formal.

VIII. Condiciones de ingreso:

Se podrán inscribir a la Tecnicatura Auxiliar Universitario en Nutrición toda persona que tenga certificación de estudios secundarios completos, o mayor de veinticinco años que no tenga estudios secundarios completos y que aprueben los exámenes de admisión de acuerdo a las normativas



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

IX. PLAN DE ESTUDIOS:

				CARGA HORARIA	
		CARCATER		SEMANAL	TOTAL
PRIMER AÑO	PRIMER CUATRIMESTRE	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA	CUATRIMESTRAL	6	96
		BIOLOGÍA GENERAL	CUATRIMESTRAL	5	80
		ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD	CUATRIMESTRAL	4	64
		FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN I	CUATRIMESTRAL	4	64
		Total Cuatrimestre			
	SEGUNDO CUATRIMESTRE	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	CUATRIMESTRAL	6	96
		COMUNIDAD Y SALUD	CUATRIMESTRAL	4	64
		FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN II	CUATRIMESTRAL	3	48
		ESTRUCTURA Y FUNCIÓN NORMAL I	CUATRIMESTRAL	6	96
		Total cuatrimestre			
TOTAL 1° AÑO					608
SEGUNDO AÑO	PRIMER CUATRIMESTRE	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN NORMAL II	CUATRIMESTRAL	6	96
		MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	CUATRIMESTRAL	5	80
		ESTADÍSTICA GENERAL	CUATRIMESTRAL	3	48
		BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	CUATRIMESTRAL	4	64
		NUTRICIÓN NORMAL	ANUAL	4	64
		Total cuatrimestre			
	SEGUNDO CUATRIMESTRE	ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	CUATRIMESTRAL	4	64
		INOCUIDAD ALIMENTARIA	CUATRIMESTRAL	4	64
		SEGURIDAD ALIMENTARIA	CUATRIMESTRAL	3	48
		EDUCACIÓN ALIMENTARIA I	CUATRIMESTRAL	4	64
		NUTRICIÓN NORMAL	ANUAL	4	64
Total Cuatrimestre				304	
TOTAL 2° AÑO					656

Handwritten signature and initials in blue ink.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

		CARÁCTER	CARGA HORARIA		
			SEMANAL	TOTAL	
TERCER AÑO	PRIMER CUATRIMESTRE	EDUCACIÓN ALIMENTARIA II	CUATRIMESTRAL	4	64
		ESTADÍSTICA APLICADA	CUATRIMESTRAL	4	64
		TÉCNICAS CULINARIAS	CUATRIMESTRAL	5	80
		SALUD PUBLICA, SALUD COLECTIVA Y ALIMENTACIÓN	CUATRIMESTRAL	4	64
		Total Cuatrimestre			
	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TRABAJO FINAL INTEGRADOR	CUATRIMESTRAL	5	80
		POLÍTICAS PÚBLICAS Y LEGISLACIÓN	CUATRIMESTRAL	4	64
		EPIDEMIOLOGÍA	CUATRIMESTRAL	4	64
		NOCIONES DE TECNOLOGÍA Y CONSERVACIÓN	CUATRIMESTRAL	5	80
		Total Cuatrimestre			
	TOTAL 3° AÑO				560
CARGA HORARIA TOTAL				1824	

X. ASIGNATURAS Y CONTENIDOS MÍNIMOS:

1° AÑO

1-INTRODUCCIÓN A LA QUIMICA

Estados de agregación y estructura de la materia. Átomos. Elementos. Ley y propiedades periódicas. Moléculas. Sustancias. Enlace Químico. Nomenclatura y Estequiometría. Equilibrio Químico. Equilibrio Iónico. Sistemas materiales. Termoquímica. Química orgánica estructural. Hidrocarburos. Funciones oxigenadas. Nitrocompuestos.

2-BIOLOGÍA GENERAL

Organización estructural de los seres vivos: Macromoléculas. Estructuras celulares. Células. Nociones de Fisiología celular. Organización de tejidos. Organización y transferencia de la información genética. Tipos de reproducción. Nociones de Taxonomía.

3-ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD

Aportes al concepto de cuerpo, salud y enfermedad de las ciencias sociales. Concepto de cultura e Interculturalidad. Eficacia simbólica. La formación cultural de los sentidos: el gusto y los alimentos. La estructura social. Historia de la alimentación en la humanidad. Prácticas alimentarias, procesos culturales y consumo: Mitos creencias y tabúes sobre la alimentación. Estado y salud en perspectiva histórica. Emergencia de las organizaciones internacionales. Nuevos movimientos sociales en el siglo XX vinculados al proceso de la alimentación.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N°1018.....

4-FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN I

La complejidad del acto alimentario. Historia de la ciencia de la nutrición. Alimentación y Nutrición. Leyes fundamentales de la alimentación. Clasificación de alimentos por su composición química: macro y micronutrientes. Alimentos de Origen Vegetal. Alimentos de Origen Animal. Carbohidratos. Fibra dietaria. Análisis sensorial de los Alimentos. Proteínas. Lípidos. Vitaminas. Minerales. Fitoquímicos. Otras clasificaciones de alimentos. Introducción a los Requerimientos y Recomendaciones nutricionales.

5-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Agua. Estructura. Propiedades. Carbohidratos: clasificación, nomenclatura y composición química. Almidones. Proteínas: clasificación. Estructura. Propiedades funcionales. Modificaciones físicas, químicas y enzimáticas. Aminoácidos. Enzimas. Lípidos: clasificación. Aspectos físicos y químicos. Procesado de grasas y aceites. Vitaminas: hidrosolubles y liposolubles. Contenido en los alimentos. Estabilidad. Minerales: propiedades. Solubilidad. Actividad Acuosa. Aditivos alimentarios.

6-COMUNIDAD Y SALUD

Conceptualización de la promoción de la salud y prevención de las enfermedades. El equipo de salud. El trabajo en equipo. Redes comunitarias. Conocimiento de la realidad: diagnóstico de situación de salud, instrumentos de promoción de la salud, medidas políticas, acción social, comunicación, educación para la salud y reorientación de los servicios. Educación para la salud, reorientación de los servicios.

7-FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN II

Componentes del gasto energético. Necesidades energéticas. Plan de alimentación individual. Fórmula Sintética. Fórmula Desarrollada. Reemplazo de alimentos. Medidas, equivalencias y porciones. Anamnesis alimentaria. Necesidades proteicas. Evaluación de la calidad proteica. Minerales y vitaminas clave.

8-ESTRUCTURA Y FUNCIÓN NORMAL I

Introducción al estudio de los Sistemas Biológicos. Relación estructura-función a nivel celular y tisular. Homeostasis y sistema regulatorios. Integración y relación con el medio: relación estructura-función del sistema nervioso y neuro-endocrino, somato-sensorial, autónomo y del control motor. Sistema de la Locomoción y músculo esquelético. Defensa ante agentes extraños: relación estructura-función del Sistema Inmune. Incorporación de nutrientes: relación estructura-función del Sistema Digestivo, regulación de la motilidad, secreción, digestión y absorción. Regulación metabólica: relación estructura-función de páncreas endocrino, suprarrenales y tiroides, regulación de sus mensajeros.

2º AÑO

9-ESTRUCTURA Y FUNCIÓN NORMAL II

Intercambio y transporte de gases: relación estructura-función del Sistema Respiratorio y Sistema Cardiovascular, regulación de la Presión arterial, hemostasia. Excreción y regulación del medio interno: relación estructura-función del Sistema Urinario, balance ácido-base. Crecimiento y Reproducción: factores que regulan el crecimiento normal, relación estructura-función del sistema óseo, metabolismo fosfo-cálcico, relación estructura-función del Sistema Reproductor masculino y femenino, regulación, embarazo y lactancia.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

10-MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA

Historia de la Microbiología. Características biológicas de los microorganismos. Morfología, taxonomía de Bacterias, Hongos, Virus y parásitos. Fisiología y nutrición de los microorganismos. Metabolismo microbiano. Microorganismos de los alimentos y en el medio ambiente que rodea a los alimentos. Normas. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos en los alimentos. Vías de transmisión. Efecto de los microorganismos en la salud humana. Flora microbiana comensal y patógena en el ser humano. Mecanismos de Patogenia: Bacteriana, fúngica, vírica y parásita. Papel de los microorganismos en la enfermedad. Introducción a la Inmunología.

11-ESTADÍSTICA GENERAL

La objetividad y el conocimiento científico. Base matemática para la estadística. El rol de la Estadística. Introducción al diseño metodológico. Conceptos de población y muestra. Variables. Variabilidad y sesgo. Estadística Descriptiva. Abordajes descriptivos. Medidas resumen de información. Tablas de frecuencias y gráficos útiles para el campo objeto de estudio. Cálculo e interpretación.

12-BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN

Membranas Biológicas: Estructuras, funciones y propiedades. Transporte a través de membrana. Enzimas. Metabolismo: aspectos termodinámicos, cinéticos y energéticos. Regulación, control e integración metabólica. Tecnología del ADN recombinante.

13-NUTRICIÓN NORMAL

Conceptualización de Nutrición humana. Requerimientos nutricionales. Uso de diferentes tablas. Procesos de alimentación y nutrición en las diferentes etapas de la vida: niñez, adolescencia, mujer en edad fértil, embarazo, hombres adultos y adultos mayores. El recién nacido, lactancia materna. Requerimientos nutricionales según la actividad física y laboral.

14-ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Conceptualización de Servicios Gastronómico. Administración y gestión. Funciones: planificación, organización, dirección, recursos humanos y evaluación. Diseño y construcción edilicia. Principios de planeamiento en función del modelo de trabajo. Eliminación de desechos líquidos y sólidos. Condiciones para la descarga de efluentes. Instalaciones y Equipamiento. Tipos de Equipamiento y sus aplicaciones. Mantenimiento. Materias primas básicas. Iniciación en la práctica culinaria. Preparaciones simples y técnicas básicas. Regla de composición de menú. Costo y presupuesto. Organigrama según función. Sistemas de gestión de calidad. Auditorias.

15-INOCUIDAD ALIMENTARIA

Manipulación de Alimentos. Higiene alimentaria. Indumentaria apropiada. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): prevención y control. Pautas básicas de estandarización. Normas de seguridad alimentaria y Buenas Prácticas de Manufactura(BPM). Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Medidas preventivas y correctivas en todo el proceso de elaboración de alimentos. Intoxicaciones alimentarias. Envases y deterioro.

16-SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conceptualización de la Seguridad alimentaria. Historia y evolución del concepto. Sistemas económicos. Indicadores del desarrollo económico humano y sostenible. Hojas de Balance. Disponibilidad y accesibilidad a alimentos culturalmente aceptados. Actividades de orientación al consumidor. Costo de la alimentación. Precios de los alimentos. Teorías económicas sobre el comportamiento del consumidor. Análisis del sistema familiar alimentario, Relaciones existentes



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

entre el desarrollo económico de una región, la disponibilidad alimentaria y los medios de producción. Soberanía Alimentaria. Canasta Básica de Alimentos. Patrones alimentarios. Líneas de Pobreza e Indigencia, determinación.

17-EDUCACIÓN ALIMENTARIA

Conceptualización de la Educación alimentaria nutricional (EAN). Diferentes ámbitos de aplicación de la EAN. El agente educador en el área de la nutrición y alimentación. Las nuevas tecnologías aplicadas a la educación. Cómo comunicar. Componentes técnicos y componentes pedagógicos de EAN. Estrategias de comunicación y marketing en alimentación y nutrición. Medios de comunicación. Modalidades pedagógicas aplicables.

3° AÑO

18-EDUCACIÓN ALIMENTARIA II

EAN aplicada a diferentes colectividades educativas formales e informales. EAN aplicada a comunidades específicas: embarazadas, niños, adolescentes, adultos mayores. EAN aplicada a Comedores Comunitarios. EAN en comunidades rurales y poblaciones originarias. Detección de problemas alimentarios/nutricionales. Identificación de recursos naturales. Herramientas para la EAN. Guías alimentarias. Construcción de guías alimentarias.

19-ESTADÍSTICA APLICADA

Probabilidad. Estadística Inferencial: Estadísticos. Teorema del Límite Central. Estimación de parámetros: puntual y por intervalo. Propiedades de los estimadores. Test de Hipótesis: Tipos, construcción en una población y en dos poblaciones. El concepto de p-valor. Potencia de un test de hipótesis. Generalización a más de dos poblaciones. Introducción al análisis de la varianza. Aplicaciones en el área de la Nutrición. Análisis de variables cualitativas. Análisis de regresión y correlación lineal. Cálculo de las estadísticas vitales. Estadísticas Sanitarias y Nutricionales. Técnicas de Evaluación Sensorial.

20-TÉCNICAS CULINARIAS

Introducción a la Gastronomía. Tipos de cocina. Principios generales de la preparación de los alimentos. Rendimiento: Peso Neto, Peso Bruto y Factor de Corrección. Técnicas de manejo de Alimentos: bases físicas y químicas. Transformaciones de los alimentos por diferentes técnicas culinarias. Cambios de los principios nutritivos en los alimentos tratados por diferentes métodos de elaboración. Factores relacionados con el medio de cocción.

21-SALUD PÚBLICA, SALUD COLECTIVA Y ALIMENTACIÓN

Salud Pública y Salud Colectiva: conceptos, historia y particularidades de cada una. Promoción de diferentes actividades alimentarias. Metodología y determinación de diagnósticos alimentarios en colectividades. Diseño e intervenciones según el diagnóstico y el perfil alimentario nutricional poblacional. Desarrollo de proyectos alimentarios. Planes alimentarios: implementación, monitoreo y evaluación.

22-TRABAJO FINAL INTEGRADOR

Desarrollar experiencias prácticas en: gestión y organización de servicios gastronómicos de poblaciones sanas, participación como colaborador en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones alimentarias de un equipo interdisciplinario. Visitas a establecimientos afines a la industria alimentaria.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

23-POLÍTICAS PÚBLICAS Y LEGISLACIÓN

Políticas socio-económicas en el Área de la Alimentación en Argentina. Relación de políticas alimentarias con el desarrollo nacional, índices y criterios de subdesarrollo. Desarrollo de políticas alimentarias en el área económica, tecnológica y legislación industrial. Legislación Sanitaria e Industrial. Legislación sobre Calidad: Código Alimentario Argentino. Normas Nacionales e Internacionales. Estandarización del Rotulado Nutricional. Políticas de protección al consumidor. Proceso de integración del MERCOSUR. Rol del nutricionista en los procesos de gestión comunitaria.

24- EPIDEMIOLOGÍA

Epidemiología, alimentación y nutrición. Transición epidemiológica. Transición nutricional en el Siglo XXI. Medidas de frecuencia y asociación aplicadas a estudios alimentarios y nutricionales. Encuestas nutricionales. Monitoreo de Seguridad Alimentaria. Estudio de Brotes (ETAs). Introducción a la investigación epidemiológica. Introducción a la investigación cualitativa. Estadísticas Sanitarias y Nutricionales Demografía. Censos. Estadísticas sobre los problemas nutricionales. Causas y consecuencias. Interpretación de resultados oficiales.

25-NOCIONES DE TECNOLOGÍA Y CONSERVACIÓN

Operaciones físicas, químicas y biológicas de los alimentos. Modificaciones y comportamientos de los alimentos según diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.

XI. OTRO REQUISITO ACADÉMICO:

- Idioma Inglés:

Se espera que el estudiante acredite competencias de lecto-escritura, conocimientos básicos del lenguaje de inglés técnico para utilizarlos en la correcta interpretación de textos científico - técnicos. Se solicita un examen de suficiencia. La facultad ofrece anualmente talleres de apoyo en el estudio del idioma.


Ing. Atilio SGUAZZINI MAZUEL
SECRETARIO GENERAL
Universidad Nacional del Comahue


Lic. GUSTAVO V. CRISAFULLI
RECTOR
Universidad Nacional del Comahue



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 1018

XII. ESQUEMA DE CORRELATIVIDADES:

Materias cursadas, aprobadas para cursar y aprobadas para examen final

TECNICATURA AUXILIAR UNIVERSITARIO EN NUTRICION			
MATERIAS	CURSADA	APROBADA PARA CURSAR	APROBADA PARA EXAMEN FINAL
PRIMER AÑO			
1	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA		
2	BIOLOGÍA GENERAL		
3	ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD		
4	FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN I		
5	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1	1
6	COMUNIDAD Y SALUD	3	3
7	FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN II	4	4
8	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN NORMAL I	1,2	
SEGUNDO AÑO			
9	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN NORMAL II	8	8
10	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA		2
11	ESTADÍSTICA GENERAL	5	
12	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	2,5	1
13	NUTRICIÓN NORMAL	4,7	2,5
14	ORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS	9	4,7
15	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10	9
16	SEGURIDAD ALIMENTARIA	7	10
17	EDUCACIÓN ALIMENTARIA I		7
18	EDUCACIÓN ALIMENTARIA II	17	3
19	ESTADÍSTICA APLICADA	11	7
20	TÉCNICAS CULINARIAS	14	11
21	SALUD PÚBLICA, SALUD COLECTIVA Y ALIMENTACIÓN	16,17	14
22	TRABAJO FINAL INTEGRADOR	15,16,18	16,17
23	POLÍTICAS PÚBLICAS Y LEGISLACIÓN	21	15,16,18
24	EPIDEMIOLOGÍA	19	21
25	NOCIONES DE TECNOLOGÍA Y CONSERVACIÓN	20	19

Lic. GUSTAVO V. CRISAFULLI
RECTOR
Universidad Nacional del Comahue

Ing. Atilio SGUAZZINI MAZUEL
SECRETARIO GENERAL
Universidad Nacional del Comahue