

Sumario

- ❖ **Distinción al Decano**
Pagina 1
- ❖ **Calendario Académico 2008**
Pagina 2
- ❖ **Directivas al inicio del semestre**
Pagina 4
- ❖ **Nuevo Plan de Estudios de Nutrición**
Pagina 5
- ❖ **Biografía**
Pagina 8
- ❖ **Informaciones breves**
Pagina 9

Distinción al Decano



**Professor Doutor
Andrés Amarilla,
Químico-farmacéutico (Paraguai)**

O químico-farmacéutico, professor Dr. Andrés Amarilla, é um grande interlocutor dos farmacêuticos brasileiros com os paraguaios e, de resto, de todos os sul-americanos. O Conselho Federal de Farmácia tem em Dr. Amarilla uma referência em competência e saber. Doutor em Bioquímica e Diretor da Faculdade de Ciências Químicas da Universidade Nacional de Assunção, construiu a sua carreira entre o universo acadêmico e a prática farmacêutica.

O Dr. Andrés Amarilla foi o Chefe do Laboratório de Análises Clínicas do Instituto de Previdência Social e do Laboratório do Hospital Militar. A sua presença, no Brasil, deixa felizes os diretores do CFF e sinaliza para a expansão das fronteiras de amizade do órgão.

El 22 de febrero pasado el Prof. Dr. Andrés Amarilla, Decano de nuestra Facultad recibió la medalla y el galardón "Comenda al Mérito Farmacéutico", otorgado por el Consejo Federal de Farmacia del Brasil a personalidades del área farmacéutica. Esta distinción fue creada en 1998 y se le confiere por los relevantes servicios prestados a la profesión farmacéutica.

El acto fue llevado a cabo en el Auditório Master del Centro de Convenções Ulysses Guimarães, en Brasília (DF), y en la oportunidad fueron distinguidas personalidades de la talla de **Luiz Inácio Lula da Silva**, Presidente del Brasil, **Dr. Nelson Azevedo Jobim**, Ministro de Defensa, **Embajador Celso Amorim**, Ministro de Relaciones Exteriores, **Dr. José Gomes Temporão**, Ministro de Salud, entre otros.

El enlace para ver en detalle el acto de distinción puede visitarse en www.cff.org.br

CURSO LECTIVO DE 2008**1. INSCRIPCIONES**

INGRESANTES	Primer semestre	Segundo semestre
NUTRICION	13, 14 y 15 de febrero de 2008	
B - F - IQ - QI - CTA		24, 25 y 28 de julio de 2008

CURSOS REGULARES	Primer semestre	Segundo semestre
ÁREA INDUSTRIAL	18 y 19 de febrero del 2008	29 y 30 de julio del 2008
ÁREA DE LA SALUD	20 y 21 de febrero del 2008	31 de julio y 1 de agosto del 2008
NUTRICION	22 y 25 de febrero del 2008	4 y 5 de agosto del 2008

MATRICULACIÓN TARDÍA	1er. Semestre	2do. Semestre
Únicas Fechas	4 de marzo del 2008	8 de agosto del 2008
Obs: Con el pago del 40% de recargo arancelario y presentación de una nota que justifique la matriculación tardía solicitada.		

2. CLASES

APERTURA DEL CURSO LECTIVO:

1er. semestre: 25 de febrero del 2008

PERIODOS DE CLASES:

Primer semestre: 25 de febrero al 7 de junio del 2008**Segundo semestre: 04 de agosto al 15 de noviembre del 2008****3. EXÁMENES FINALES****Primer semestre**

Período	* Inscripción a Exámenes	Fechas de Exámenes Finales
Primer	del: 11/junio/08 al: 26/junio/08	del: 16/junio/08 al: 28/junio/08
Segundo	del: 26/junio/08 al: 10/julio/08	del: 30/junio/08 al: 12/julio/08
Tercer	del: 10/julio/08 al: 24/julio/08	del: 14/julio/08 al: 26/julio/08

Segundo semestre

Período	* Inscripción a Exámenes	Fechas de Exámenes Finales
Primer	del: 19/noviembre/08 al: 4/diciembre/08	del: 24/noviembre/08 al: 9/diciembre/08
Segundo	del: 4/diciembre/08 al: 23/diciembre/08	del: 10/diciembre /08 al: 26/diciembre/08
Tercer	del: 29/enero/09 al: 12/febrero/09	del: 2/febrero/09 al: 14/febrero/09

* Hasta 48 horas hábiles antes de cada examen

Informes de Direcciones del Año 2007

29 de febrero de 2008

Proyecto de Calendario de Actividades al H.C.D. para el año 2009

17 de octubre de 2008

Inscripción en el Registro Cívico Universitario

1 de abril al 30 de junio de 2008

❖ Directivas al inicio del semestre

CIRCULAR N° 1/2008

Señor/a Profesor/a

La Dirección Académica le saluda y desea éxitos en su labor docente a las puertas del inicio del primer semestre del 2008. Así mismo presenta en esta circular, algunas disposiciones y sugerencias que deberán orientar su trabajo.

1. COORDINACIÓN EN LA CATEDRA

Se recomienda a los Señores Profesores Jefes de Cátedras organizar con su equipo docente (Prof. Escalafonados, Adscriptos, JTPA, JTP) una reunión antes del inicio del semestre y reuniones periódicas a fin de coordinar la marcha de la cátedra.

Así mismo, acompañar de cerca el desarrollo de los trabajos prácticos, rubricando con un Vo Bo y firma el cronograma de prácticas y asistiendo a las prácticas de laboratorio cuando le sea posible.

2. PROYECTO ACADÉMICO DE LA CÁTEDRA

A fin de mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje y la gestión académica, a partir del año pasado se implementa el **Proyecto Académico de la Cátedra** que contiene el compromiso que asumen con la FCQ los docentes de la cátedra.

El modelo podrán solicitarlo a los Coordinadores Académicos en formato magnético (disquete), impreso o solicitar su envío por correo electrónico.

Se solicita a los Señores Profesores Jefes de Cátedras la presentación por mesa de entrada de la Dirección Académica el **Proyecto Académico de la Cátedra**, a más tardar para el viernes 29 de febrero del corriente, a fin de que los Coordinadores Académicos verifiquen la programación y cumplimiento del desarrollo del 100% del Programa de Estudios de la asignatura, del cual los Profesores son responsables.

3. HORARIO DE CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

Se solicita a los Señores Jefes de Cátedra contactar con los Coordinadores Académicos para marcar los horarios de clases teóricas y prácticas para el 1^{er} semestre 2008 en sus respectivas asignaturas, recordándoles que deberán desarrollarse el número de horas semanales que figura en el programa de estudios de la asignatura.

Se sugiere no desarrollar clases teóricas y prácticas de 12:00 a 13:00 hs. a fin de permitir a los alumnos y docentes una pausa en las actividades para el almuerzo. Las prácticas de laboratorio podrán ir hasta las 19:00 hs. como máximo.

Los días sábados a la mañana están habilitados para clases: de 07:00 a 11:00 hs. y se recomienda su utilización para descongestionar el uso de aulas e in focus de lunes a viernes (sobre todo en horas de la tarde).

4. SOLICITUDES VARIAS

Se recuerda a los Jefes de Cátedra presentar en la brevedad en la Secretaría Académica las siguientes solicitudes que tienen plazo:

- Adscripción de docentes – hasta el 26 de febrero de 2007
- Ayudantes de laboratorio – hasta el 2 de marzo del 2007

Como también:

- Uso de equipo in focus
- Uso de sala de informática

Ante cualquier duda o sugerencia, le aguardamos en la Dirección Académica donde los Coordinadores de Área y Carreras estarán prestos para evacuar su consulta.

Atentamente.

Prof. Dr. Luciano Recalde
Director Académico

❖ Nuevo Plan de Estudios de Nutrición

1. FUNDAMENTACION DE LA CARRERA

La Nutrición es la ciencia que estudia los alimentos, los nutrientes y otras sustancias relacionadas con los mismos, ocupándose de los procesos fisiológicos para el aprovechamiento, transformación y eliminación de los desechos de dichas sustancias. Determina las necesidades de los diversos momentos fisiológicos y patológicos, así como las técnicas socio-culturales, económicas y físicas relacionadas con el alimento y su ingestión. El aporte de la Nutrición ha sido fundamental, mediante el establecimiento y la aplicación de reglas de adecuada alimentación, para la promoción y el mantenimiento de condiciones saludables de vida en las poblaciones. Además, se constituye en un componente fundamental de la prevención, tratamiento y rehabilitación de las personas enfermas.

Las sociedades modernas enfrentan controvertidos problemas cuya base se encuentra en prácticas indebidas y pobres condiciones relacionadas con la nutrición, ya sea por exceso o déficit o exceso y que contribuyen a elevar las tasas de morbi - mortalidad. En algunos casos, lamentablemente los más numerosos, la desnutrición es un azote de las poblaciones de países menos desarrollados, por deficiencias en la disponibilidad y distribución de los recursos alimentarios, o por la ignorancia que resulta del inadecuado aprovechamiento de recursos valiosos disponibles. Paradójicamente, también se observan, más frecuentemente en países económicamente desarrollados, situaciones mórbidas vinculadas al consumo excesivo de nutrientes (enfermedades cardiovasculares, diabetes, etc.) y trastornos de la conducta alimentaria propiciados por estilos de vida poco saludables (anorexia, bulimia, etc.).

El impacto de la nutrición en la salud pública es enorme. Los seres humanos están expuestos a la gran mayoría de los compuestos químicos – los necesarios, los inocuos y los perjudiciales – a través de los alimentos. De todo esto resulta la necesidad de contar con profesionales que tengan los conocimientos y prácticas adecuados para orientar a la población en las buenas prácticas de nutrición, como un recurso para mantener o recuperar el estado de bienestar sanitario.

La problemática de la alimentación y nutrición es multifactorial y el plan de estudios propuesto pretende abarcar los aspectos más relevantes de esa realidad. Con la ejecución de dicho plan, en el ámbito de una unidad académica con experiencia en la formación de recursos para el área de la salud y la tecnología, se espera que de cómo resultado la formación de recursos humanos de excelencia ,con sólidos conocimientos en los aspectos básicos de las disciplinas que conforman dicho plan y con suficiente experiencia práctica, de manera que como egresados, ya sea independientemente o vinculados a profesionales de otras disciplinas, produzcan un impacto importante en la calidad de vida de la población a través de la evaluación, orientación y ejecución de acciones en todos los aspectos vinculados a la nutrición.

2. OBJETIVO GENERALES DE LA CARRERA

- 3.1 Formar profesionales en el área de la salud dentro de la disciplina de nutrición con conocimientos, habilidades y aptitudes que respondan a las necesidades específicas de la región y del país.
- 3.2 Proporcionar las herramientas necesarias para que el profesional comunique y difunda los conocimientos adquiridos a fin de lograr cambios de conducta en la alimentación, nutrición y salud principalmente de grupos vulnerables.
- 3.3 Capacitar al estudiante con conocimientos, destrezas y técnicas para el proceso enseñanza aprendizaje en beneficio de la comunidad, ofreciéndole las herramientas necesarias para evaluar, planear y ejecutar programas de apoyo a individuos sanos y vulnerables.
- 3.4 Proporcionar el conocimiento, metodología y habilidades requeridas para realizar investigación científica en el campo de la alimentación, nutrición y salud al nivel colectivo e individual que contribuyan a la salud pública y al progreso del país.
- 3.5 Inculcar en el estudiante, valores y principios que contribuyan a una formación integral que permita su desarrollo intelectual y emocional

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS DE LA CARRERA

- 3.1 Capacitar académicamente al estudiante para que conozca y evalúe los procesos bioquímicos y fisiológicos de la nutrición, en condiciones normales y patológicas.
- 3.2 Evaluar la calidad y cantidad de los alimentos que ingiere en individuo en condiciones normales y patológicas.
- 3.3 Analizar los procesos físicos, químicos y bioquímicos a que se someten alimentos y nutrimentos al procesarlos a través de diferentes tecnologías para conocer la amplia gama de alimentos existentes en el mercado.
- 3.4 Aplicar principios de microbiología de alimentos para mantener la seguridad e inocuidad de los alimentos.
- 3.5 Capacitar para evaluar el estado de nutrición del individuo, al igual que de una comunidad, con el fin de realizar e interpretar el diagnóstico.
- 3.6 Planear, aplicar y monitorear planes de alimentación prescritos para individuos sanos y enfermos.
- 3.7 Desarrollar habilidades para orientar y educar a grupos para lograr cambios de conducta, dirigidos a mejorar la alimentación, nutrición y salud, principalmente de grupos vulnerables.
- 3.8 Analizar los determinantes sociales, culturales, económicos, demográficos y políticos que intervienen en la distribución y frecuencia de problemas relacionados con nutrición y salud del país y el mundo.
- 3.9 Proporcionar conocimientos relacionados con servicios de alimentación en los diferentes espacios sociales que se presentan en el país.
- 3.10 Analizar casos clínicos a fin que el alumno adquiera los conocimientos prácticos básicos para desempeñarse eficientemente en su vida profesional.
- 3.11 Capacitar al estudiante en el área de valores, psicología y ética con la finalidad de que proporcione un trato adecuado a los individuos o grupos con los que convive durante su formación y vida profesional.

4. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la carrera estará capacitado para

- 4.1 Realizar planes de alimentación para individuos y colectividades sanas considerando sus aspectos biológicos, sociales, culturales y económicos.
- 4.2 Elaborar y ejecutar planes de alimentación terapéuticos previos diagnóstico y prescripción médica.
- 4.3 Participar en actividades docentes sobre los temas específicos de nutrición en los diferentes niveles educativos del país u otros.
- 4.4 Participar en la formulación de políticas, planes y programas de nutrición y alimentación, integrando equipos interdisciplinarios.
- 4.5 Planificar, organizar y dirigir unidades técnicas de alimentación.
- 4.6 Realizar funciones de asesoría y consultoría en áreas específicas de alimentación y nutrición.
- 4.7 Dedicarse a la investigación científica y/o docencia.

❖ Nuevo Plan de Estudios de Nutrición

5. CAMPO LABORAL

El carácter multidisciplinario de la carrera de Nutrición le permitirá al egresado desarrollar actividades en distintos escenarios de nuestra realidad social:

- 5.1 Sector Salud: clínicas, hospitales y consultorios públicos y privados.
- 5.2 Servicios de alimentación de carácter institucional, industrial y comercial.
- 5.3 Instancias oficiales y no gubernamentales, que promueven acciones en alimentación y nutrición.
- 5.4 Industria alimentaria como asesor, promotor y gestor de los aspectos nutricionales.
- 5.5 Instituciones de investigación en las áreas de la salud, nutrición y alimentación.
- 5.6 Instituciones educativas del nivel medio, universitario y otros para la docencia en su área de competencia

6. TÍTULO OTORGADO

Al aprobar todas las materias correspondientes al Plan Curricular, incluyendo el Proyecto de Trabajo Final el graduado recibirá el Título de Licenciado/Licenciada en Nutrición.

7. REGIMEN ACADÉMICO

7.1 Duración de la carrera

El régimen de estudio de la carrera de Licenciatura en Nutrición es semestral, su duración total es de 8 semestres (4 años) con asignaturas de carácter obligatorio troncal y optativas, incluyendo la realización de una Pasantía y presentación de un Proyecto en el área de Nutrición, que le posibilita a optar al Título de Licenciatura en Nutrición.

7.2 Malla Curricular

Las asignaturas están organizadas en 27 asignaturas Troncales Obligatorias y 2 Optativas con una carga horaria de 3.720 horas, previéndose el desarrollo de las mismas en clases teóricas, tareas de aulas centradas en resolución de situaciones problemáticas, trabajos prácticos de laboratorio destinadas fundamentalmente a la adquisición de conocimientos, habilidades manuales, actitudes y criterios propios de la naturaleza de la carrera, estableciéndose en 60 minutos la duración de cada hora cátedra (hora de clase impartida). Además, son requisitos de graduación la Práctica Profesional en las áreas de Servicio de Alimentación, Salud Pública y Nutrición Clínica y la elaboración y defensa del Trabajo de Grado.

7.3 Descripción de las Asignaturas

7.3.1 Ciclos de Formación

Se reconocen como Áreas del Conocimiento para la formación universitaria del profesional nutricionista, el conjunto de ciencias que se agrupan desde un punto de vista científico en los siguientes ciclos:

- a) Ciclo de Formación Básica
- b) Ciencias Biomédicas
- c) Asignaturas Profesionales
- d) Práctica Profesional
- e) Ciencias Sociales y Humanidades
- f) Optativas

La carga horaria por Ciclo de Formación se distribuye de la siguiente manera:

Ciclo de Formación	Asignaturas	Carga horaria mínima por ciclo de formación
Ciclo de Formación Básica	Bioestadística, Metodología de la Investigación, Química Aplicada	315 horas (8 %)
Ciencias Biomédicas	Biología Celular, Bioquímica, Histología y Anatomía Humana, Microbiología, Fisiología Humana, Fisiopatología.	645 horas (17 %)
Asignaturas Profesionales	Bromatología y Tecnología de Alimentos, Saneamiento Alimentario y Ambiental, Nutrición Normal, Técnica Dietética Administración de Servicio de Alimentación, Nutrición del Adulto, Deportiva y pediátrica. Farmacología en Nutrición, Dietoterapia I, Nutrición Hospitalaria. Nutrición y Salud Pública Dietoterapia II, Educación Nutricional Gestión y Planificación Nutricional, y Dietoterapia pediátrica, Trabajo de Grado	1850 horas (49 %)
Práctica Profesional	Práctica Profesional Áreas Administración de Servicio de Alimentación, Salud Pública y Nutrición Clínica	700 horas (20 %)
Ciencias Sociales y Humanidades	Alimentación y Cultura, Sicopatología en Nutrición	120 horas (3 %)
Optativas	Informática Aplicada, legislación Alimentaria, Inglés Técnico, Gestión y Marketing	90 horas (3 %)
Total de horas		3720 horas

7.3.2 Contenidos Curriculares Básicos

La organización del contenido curricular posibilita que los conocimientos sean impartidos siguiendo una complejidad creciente, a su vez se favorece en el alumno una capacidad progresiva del desarrollo de sus posibilidades cognoscitivas y aptitudes, implícitas en el desafío del aprendizaje universitario.

La definición de los contenidos curriculares básicos que la carrera de Nutrición debe cubrir son aquellos esenciales y que constituyen una matriz básica de referencia de la que se derivaran los programas de estudio de asignaturas.

Ellos abarcan la información conceptual y teórica considerada para alcanzar los objetivos de la carrera, atendiendo el perfil y las competencias profesionales reservadas para el título de Licenciado en Nutrición.

❖ **Nuevo Plan de Estudios de Nutrición**

ASIGNATURAS TRONCALES OBLIGATORIAS

Sem	Nivel	Cod	Asignaturas/Actividades	T*	P*	L*	Total	Total Semanal / Semestral	Prerrequisitos
1	1		Química Aplicada	4	2	3	9	25/375	--
			Biología Celular	4	-	2	6		--
			Bioestadística	4	-	2	6		--
			Alimentación y Cultura	2	-	2	4		--
2	2		Bioquímica	4	2	2	8	25/375	Química Aplicada
			Histología y Anatomía Humana	4	-	3	7		Biología Celular
			Microbiología	3	-	3	6		Biología Celular
			Sicopatología en Nutrición	4	-	-	4		--
1	3		Bromatología y Tecnología de Alimentos	4	-	4	8	28/420	Bioquímica
			Fisiología Humana	6	-	3	9		Bioquímica – Histología y Anatomía Humana
			Saneamiento Alimentario y Ambiental	4	4	-	8		Microbiología
			Optativa 1	3	-	-	3		
2	4		Nutrición Normal	4	4	-	8	28/420	Fisiología Humana
			Técnica Dietética	4	-	4	8		Bromatología y Tecnología de Alimentos
			Administración de Servicios de Alimentación	3	2	-	5		Saneamiento Alimentario y Ambiental
			Fisiopatología	4	-	3	7		Fisiología Humana
1	5		Nutrición del Adulto	4	4	-	8	28/405	Nutrición Normal
			Nutrición Deportiva	3	3	-	6		Nutrición Normal
			Nutrición Pediátrica	3	3	-	6		Nutrición Normal
			Farmacología en Nutrición	3	2	-	5		Fisiopatología
			Optativa 2	3	-	-	3		
2	6		Dietoterapia I	4	4	-	8	25/375	Nutrición del Adulto, Pediátrica y N. Deportiva Fisiopatología.
			Nutrición Hospitalaria	3	2	-	5		Nutrición del Adulto, Pediátrica y N. Deportiva Fisiopatología
			Nutrición y Salud Pública	4	3	-	7		Nutrición del Adulto, Niño y A y N. Deportiva
			Gestión y Planificación Nutricional	3	2	-	5		Nutrición del Adulto, Nutrición Pediátrica y N. Deportiva
			Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación	-	150	-	150		Aprobado hasta el 5to Nivel
1	7		Dietoterapia II	3	4	-	7	25/375	Dietoterapia del Adulto I
			Educación Nutricional	3	2	-	5		Nutrición y Salud Pública
			Metodología de la Investigación	3	3	-	6		Bioestadística
			Dietoterapia Pediátrica	3	4	-	7		Nutrición Pediátrica – Fisiopatología
			Práctica Profesional Área Salud Pública	-	150	-	150		Aprobado hasta el 6to Nivel
2/1	8/9		Trabajo de Grado	4	200	-	260	460	Aprobado hasta 7º Nivel
			Práctica Profesional Área Clínica	-	400	-	400		Aprobado hasta 7º Nivel

*T: Teoría, P: Problemas, L: Laboratorio

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Sem	Nivel	Cod	Asignaturas/Actividades	T*	P*	L*	Total Semanal	Prerrequisitos
1	3		Inglés Técnico	3			3	
1	3		Normalización y Legislación Alimentaria	3			3	
1	5		Gestión y Marketing Nutricional	3			3	
1	5		Informática Aplicada	3			3	

*T: Teoría, P: Problemas, L: Laboratorio

Observación

- En relación a las asignaturas optativas, la Facultad ofertará por semestre un número que esté en disposición de impartir.
- Los alumnos que tengan conocimiento de la asignatura Inglés Técnico, podrán ser evaluados con un examen de suficiencia de modo a proceder a su reconocimiento.
- Se considerará un número mínimo de 2 asignaturas optativas, a cursar y aprobar, en toda la carrera.

❖ **Biografía****Prof. Dr. José Esculies**

Químico Farmacéutico, graduado en la Universidad Nacional.

Doctor. en Química, graduado en la Universidad de Montevideo (Uruguay).

Ocupó el Decanato desde el año 1.944 hasta 1.948.

Por considerarlo de interés y como una forma de recordar y honrar a los que nos precedieron en la docencia, con cada número del Boletín Académico entregaremos la biografía de destacados Profesores de nuestra casa de estudios.

Continuamos la serie de los Decanos de la Facultad de Ciencias Químicas.

SEMBLANZA DEL PROFESOR DR. JOSÉ ESCULIES

Extraordinario hombre de la ciencia paraguaya, de gran formación humanística y de sólidas convicciones cristianas, el Prof. Dr. José Esculies legó a la Patria lo mejor de sus conocimientos, siendo precursor y firme ejecutor de la investigación científica en nuestro país.

Honro a la facultad de Ciencias Químicas con su Decanato entre 1944 y 1948, habiendo sido su segundo Decano.

Químico Farmacéutico, egresado de la Facultad de Farmacia en 1927 en Asunción, Paraguay, se graduó en Doctor en Química en la Facultad de Química y Farmacia de Montevideo (Uruguay) en el año 1931, versando su Tesis Doctoral sobre “Modificaciones del Quimismo Sanguíneo en el curso de Ictericias Experimentales y Humanas”.

Profesor Universitario desde 1933 hasta la fecha de su partida al más allá, se desempeñó como catedrático en la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional de Asunción, como Profesor Interino de Química del Curso Preparatorio, como Profesor Encargado de Cátedra hasta ser Interino en la Cátedra de Química Biológica y Profesor de Química Fisiológica hasta llegar a la titularidad.

En la Facultad de Química y Farmacia (UNA) inició su labor docente como Jefe de Trabajos Prácticos primero en la Escuela de Farmacia, luego se desempeña como Profesor Encargado de Cátedra de Química Biológica (4° Curso), Profesor de Análisis Clínicos y Preparaciones Biológicas (6° Curso), Profesor de Química Biológica Estática (5° Curso), Encargado de Cátedra de Análisis Clínicos del 6° Curso de Bioquímica.

Su descollante actuación militar la inicia con el grado de Tte. 2° Farmacéutico en Comisión, asciende en 1932 a Tte. 1° de Sanidad Químico, siendo nombrado Jefe del Servicio Químico del Hospital Militar Central. Ese mismo año es nombrado Jefe del Servicio Químico del Ejército en Campana y Jefe de la Sección Profilaxis. En el año 1933 fue nombrado Jefe de la Sección Química de la Dirección Superior de Sanidad y ese mismo año es nombrado como Jefe del Laboratorio del Hospital Militar Central. En 1941 es nombrado Químico Ad Honorem del Hospital Militar Central reincorporándose a la Sanidad Militar con el grado de Tte. 1°, ascendiendo sucesivamente a Mayor Químico, Tte. Coronel Químico y en forma póstuma a General. En 1968 es nombrado Director de la Revista de la Sanidad Militar, también Director del Laboratorio de Industrias Biológicas de la Sanidad Militar y Director de la organización y funcionamiento de los Ciclos de Conferencias del Hospital Militar Central. Finalmente en el año 1960 es nombrado Director de los Laboratorios de Producción de la Sanidad Militar.

Si en el plano militar fue descollante, no le fue en zaga su actuación en la vida civil, pasando de ser Presidente del Centro de Estudiantes de Farmacia en 1928, por los de Secretario de la Oficina Química Municipal (1928), Secretario Rentado del Congreso Interamericano de Biología (Montevideo, Uruguay en 1930), Miembro del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Química y Farmacia, Consultor en Química Biológica del Laboratorio Central del Ministerio de Agricultura, Director Oficial de la Corporación Paraguaya de Alcoholes (1941-1948), Vicepresidente del Colegio Químico-Farmacéutico Paraguayo (1945-1947), Presidente del Colegio Químico Farmacéutico (1942-1944, 1950-1952 y 1954-1956), Consejero Docente por Química ante el Honorable Consejo Superior Universitario (1958-1960), presidente del Rotary Club Asunción (1954-1956), Rector Interino de la Universidad Nacional de Asunción en dos oportunidades, Presidente de Autores Paraguayos Asociados (APA) (1953-1957 y reelecto en 1957), Director del VII Departamento de Laboratorios del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Delegado Oficial del Colegio Químico-Farmacéutico Paraguayo en el Congreso Mundial de Química realizado en 1951 en New York, Miembro Honorario del Cuarto Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica realizado en 1957 en Washington (EE UU), Miembro Correspondiente de la Sociedad de Biología de Montevideo – Uruguay, es nombrado Técnico en Metodología de Radioisótopos por la Universidad de San Pablo – Brasil.

En 1959 se traslada a los Estados Unidos de Norteamérica y expone sus trabajos sobre cáncer en el Roswell Park Memorial Hospital de la ciudad de Buffalo y luego visita en gira de estudios el Public Health de Bethesda en Washington y los institutos anticancerosos de Holanda, Bélgica, Alemania, Francia, Italia e España. En la Universidad Central de Quito (Ecuador) en 1944 se aprueba la Tesis presentada por los Doctores Toledo y Bujanola sobre la Reacción Esculies para el diagnóstico del Cáncer.

Apadrino los trabajos de tesis de grandes profesionales compatriotas como los Doctores Víctor Escobar, José Danilo Pecci, Blanca Sanabria, Eduardo Masi, Stela Isabel Olmedo, Dra. Ester Chirife, Dr. Isidro Ferrer, Dra. Raquel Livieres y Dr. Manuel Recorder Fabra entre otros.

Autor de numerosos libros entre los que sobresalen “Contribuciones a la Fisiopatología Experimental”, “Fundamentos Biológicos de los Análisis Clínicos”, declarado obra útil para las Fuerzas Armadas de la Nación, “Compendio de Química Biológica I y II”, publicaciones innumerables editadas en Montevideo – Uruguay, en la revista de la Sanidad Militar, en el Día Médico de Buenos Aires, en dos Anales de la Facultad de Ciencias Médicas. Dicto numerosos conferencias, tanto en el país como en el exterior.

Su amor al arte lo plasmo en la composición de bellas obras musicales, entre las que sobresale nítidamente “Boquita de miel”. Así mismo es autor de la música del Himno o marcha del Club Centenario “Club Centenario”, cuya letra pertenece al Sr. Manuel Frutos Pane.

Esta es una resumida síntesis de la semblanza de este hombre de bien, cuya figura señera y sobria aun se la recuerda en los pasillos de nuestra facultad.

❖ Informaciones breves

MODIFICACION DE REGLAMENTO DE INASISTENCIA A PRUEBAS PARCIALES

Resolución N° 4417-1°: Aprobar el texto del Art. 3° del Reglamento de Inasistencia a Pruebas Parciales, conforme al siguiente texto:

El alumno podrá regularizar la prueba parcial faltante en cualquiera de las fechas de exámenes finales de la asignatura en el semestre correspondiente, a elección del alumno, sobre la totalidad del programa de la asignatura y con el mismo temario que el examen final. En caso de alcanzar con dicha prueba habilitación a examen final, la duración del derecho al mismo se computará a partir de esa fecha.

Exámenes del 3^{er} Periodo 2007

Se inicia el 4 de febrero el llamado para el tercer periodo de exámenes finales correspondientes al segundo semestre del 2007. Las mismas culminaran el 16 de febrero. Recordamos a los Profesores integrantes de las Mesas Examinadoras que su asistencia es obligatoria, según el Estatuto de la UNA y la reglamentación vigente.

PRORAMA DE INTERCAMBIO DOCENTE ESCALA

El 31 de marzo del 2008 vence el plazo para acordar las plazas del Programa de Intercambio Docente ESCALA de la Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM)- Convocatoria 2008-2009.

Los intercambios son financiados por la AUGM y para mayor información favor contactar con el Prof. Dr. Anthony Stanley o el Prof. Dr. Luciano Recalde.

REVISTA FCQ

Esta en circulación el Volumen 5 N° 2 de la Revista de la FCQ, que apareció el último día hábil de diciembre del 2007.

Su ejemplar gratuito puede retirar de la Secretaria Académica de la institución y por medio de este boletín solicitamos a los docentes su colaboración en la redacción de artículos y notas de interés para su publicación.

GUIAS ACADEMICAS 2008

En el acto oficial de la Apertura del Año Lectivo 2008 a realizarse el lunes 25 de febrero serán entregadas las Guías Académicas correspondientes al año 2008, que contienen información sobre las actividades académicas, y demás datos relevantes de aspectos generales de la Facultad de Ciencias Químicas: Autoridades, Organigramas y temas académicos claves, a saber:

- El calendario anual, cuyo conocimiento y utilización permitirá una mejor planificación y organización de los compromisos académicos que forman parte del quehacer de los estudiantes, docentes y directivos.
- Las reglamentaciones y disposiciones de interés estudiantil y docente que a través del tiempo se van generando y modificando, aportan disposiciones legales que sirven de marco para el desenvolvimiento de las actividades académicas, pretendiéndose que los actores educativos tomen conciencia de sus derechos y obligaciones.

En esta oportunidad será publicada, además de la Guía Académica para las carreras del área salud e industrial, una específica para los ingresantes del CPIN 2007-2008 de la carrera de Nutrición, que contiene el nuevo Plan de Estudios de la carrera de Nutrición con el perfil profesional de los egresados y la malla curricular

Estas publicaciones forman parte del Plan de Desarrollo Institucional y responde a la filosofía de la Visión y Misión de nuestra casa de estudios y permite dar una información clara y sencilla sobre diversos aspectos de la organización de la F.C.Q.

Pretendemos que este material llene las expectativas de la comunidad educativa de la Facultad de Ciencias Químicas: alumnos, docentes, directivos y funcionarios y que los acompañe permanentemente para “Posicionar a la Facultad de Ciencias Químicas como institución de referencia en la transmisión, generación y difusión de conocimientos, y provisión de servicios vinculados a las ciencias químicas y sus aplicaciones, en el ámbito nacional”, como expresa nuestra Visión Institucional.