



Novedades en la UBA

A los estudiantes, salud



La Universidad de Buenos Aires lanzó un programa de atención asistencial gratuita para todos los alumnos que no cuenten con una cobertura de salud. En esta entrevista con *el Cable*, Mónica Pazos, directora general de Salud de la UBA, brinda todos los detalles acerca de esta iniciativa.

¿Cuáles son los motivos que llevaron a la universidad a implementar este nuevo servicio?

Esto viene de una necesidad que observamos desde hace muchos años. A partir de la realización de los exámenes de salud a los estudiantes, detectábamos que entre un 12 y un 15 por ciento de los chicos no contaba con una cobertura de salud y sentíamos la necesidad de cubrir esta falencia. Desde hace unos cinco años, insistíamos con la posibilidad de que a la gente que no tuviera cobertura asistencial, se le brindara por lo menos el primer y segundo nivel de atención de salud. Finalmente en esta gestión surge la resolución 2150, que nos

Sigue en pág. 4 ▶

Nuevo control de comedores, bares y kioscos

Semáforo bromatológico

A partir de esta semana la Facultad cuenta con un nuevo mecanismo para controlar el estado general bromatológico de los puntos de venta de alimentos. Mediante obleas renovadas mensualmente, cada local recibirá una calificación asociada a un color. La idea es apuntar a que el control se haga valer a través de la elección de los usuarios.

Verde, buen estado. Amarillo, regular. Rojo, clausura temporaria. Desde esta semana, los locales de los pabellones I y II donde se venden alimentos presentan a la vista del usuario un cartel que incluye una oblea de color que define el estado general bromatológico del lugar. Esta novedad es parte del Programa de Control sobre comedores, ba-

res y kioscos generado en la Comisión de Comedor, formada por representantes de los distintos departamentos, no docentes y autoridades de Facultad, cuyo objetivo es controlar y proponer mejoras en los servicios de elaboración y venta de alimentos de Exactas.

Sigue en pág. 2 ▶



Foto: Paula Bassi

Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22
Parcialmente nublado. Probabilidad de algunos chaparrones aislados. 	Parcialmente nublado. Frío por la mañana a fresco por la tarde. 	Desmejorando. Probabilidad de lluvias y tormentas aisladas en la tarde. 
Min 9°C Max 17°C	Min 7°C Max 15°C	Min 11°C Max 16°C

Grupo de Pronóstico del DCAO. Información actualizada en www.fcen.uba.ar/pronostico - Discusión semanal abierta sobre el tiempo, todos los viernes 12:30, aula 8 del DCAO.

Semáforo bromatológico

Viene de tapa ►

Este nuevo programa, en particular, tiene por finalidad tanto informar a la comunidad acerca de las condiciones en que se expende la comida como presionar a los locales a través de la actitud de los consumidores.

Los controles bromatológicos no son una novedad en Exactas. Las bromatólogas que trabajan coordinadas por el Servicio de Higiene y Seguridad realizan desde hace varios años controles periódicos en los locales de venta de alimentos. La diferencia de esta nueva política de la Comisión Comedor está en que “ahora las inspecciones y controles que se registran y sistematizan tendrán mucha más difusión”, explica Diego Quesada-Allué, secretario adjunto de Extensión, Graduados y Bienestar, responsable de la Comisión e impulsor del programa.

Históricamente, las bromatólogas elevaban sus informes a la Comisión y ésta discutía de qué manera se podía actuar para revertir los malos resultados; por ejemplo, mediante sugerencias, sanciones, multas, etcétera. “Hace algunos meses, en la Comisión surgió el tema de que no se obtenían muchos cambios en los locales

a través de esa dinámica. Se hablaba con los responsables para intentar revertir las deficiencias pero no era muy efectivo y de ahí surgió la nueva idea”, comenta Quesada.

El control del consumidor

El nuevo programa de control es, básicamente, una herramienta de comunicación y orientación al usuario. Contempla que los resultados completos de las inspecciones bromatológicas de los distintos puestos de venta se mantengan actualizados en la nueva página web de la Facultad exactas.com.ar, en la ruta Extensión > Bienestar > Comedores. Y también cuenta con la novedad de las obleas de colores.

Al respecto, Quesada cuenta que las mismas están pensadas “en términos de comunicación para llegar al consumidor e influir sobre su comportamiento”. La idea es que funcione como una herramienta de presión para lograr mejoras; en palabras del secretario adjunto: “lo que es muy difícil lograr a través de cuestiones legales, porque los instrumentos no son muy adecuados o porque nuestro poder de persuasión no es suficiente, intentaremos

lograrlo mediante esta herramienta”.

Los colores de las obleas son sinónimo de calificación. El verde indica que el estado general bromatológico es bueno. El amarillo, indica que es regular. Esta calificación sin sus detalles sería molesta para el consumidor, ya que sabría que el lugar en el que eligió almorzar tiene falencias, pero no sabría cuáles: gran incertidumbre a la hora de hincar el diente. Por eso, junto a la oblea se puede leer una lista con las faltas principales y la indicación de la cantidad de faltas. La totalidad de los detalles se encuentra en la página web de la Comisión.

El rojo es un estado extremo que representaría una clausura y solamente se utilizaría para indicar por qué razones un local está cerrado, pero es una medida totalmente excepcional, de acuerdo a lo que indica Quesada: “la idea sobre la que trabajamos nosotros es que haya una permanente búsqueda del verde y un trabajo por conservarlo. Si logramos que todos los locales estén en verde permanente se estaría cumpliendo con un mínimo de calidad, lo que no es poco. Por eso, desde la Comisión y el Servicio de Higiene y Seguridad vamos a hacer todo lo posible, asesorando, para que los locales alcancen y mantengan el verde”.

Pero hay otro elemento importante a la hora de la comunicación con el consumidor: está habilitada la cuenta comedores@de.fcen.uba.ar para concentrar denuncias, quejas y sugerencias. Igualmente, las autoridades de la Facultad indican que la herramienta principal para recepción de quejas es, por el momento, el libro de quejas. Aunque muchas veces registrar un comentario puede resultar una situación incómoda, se considera la herramienta más formal: está en el lugar y es un documento



Foto: Paula Bassi

EXACTAS

UBA



Inspección Bromatológica

Local:.....

Local inspeccionado periódicamente por personal del Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Inspección /..... /.....

Estado:

BUENO

■ Bueno ■ Regular ■ Clausura

Faltas principales

.....

.....

Faltas: /

● Informes completos: www.fcen.uba.ar/comedores
 ● Denuncias, quejas, sugerencias: comedores@de.fcen.uba.ar

SHYST - FCEN

Nombre del local inspeccionado

Fecha de la última inspección

Lista de las principales infracciones

Cantidad total de infracciones

Indicador de estado general

Firma del profesional interviniente

Modelo de oblea con la calificación de la inspección bromatológica.

escrito con puño y letra, y firmado. Si bien existe cierta idea de que los libros de quejas son una formalidad vacía y nunca los lee nadie, Quesada argumenta que desde la Comisión “se estimula al uso del libro de quejas” y que “no sólo se lee en forma periódica sino que es una referencia fundamental a la hora de advertir problemas y registrar denuncias”.

Largar en verde

Cuando comenzó a desarrollarse el Programa de Control, la Comisión de Comedor convocó a todos los responsables de los locales de los pabellones I y II para que tuvieran la oportunidad de conocer el programa en su versión preliminar y abrir la discusión con el objetivo de incluirlos en el proceso.

La política no fue actuar “de sorpresa” sino diálogo mediante. La primera opción hubiera sido llegar con los carteles de un día para el otro. La segunda, y elegida, fue la de partir de la última inspección bromatológica y establecer los resultados de las obleas. Una vez hecho esto, y viendo que los mismos arrojaban estado regular (color amarillo) para todo el mundo, se les comunicó a los responsables en forma personalizada cuáles eran las falencias y se les informó que tenían un mes para mejorar la situación, dado que, un mes después, se colgarían definitivamente los carteles.

El resultado fue que, a la hora de colgar los carteles, dos de los locales contaban con obleas verdes porque lograron las mejores necesarias. Reflexiona Quesada: “largamos la primera tanda de informes públicos con dos locales con estado bueno. Y esa calificación surge del análisis de dos factores por parte de la Comisión. Por un lado, reconocer el esfuerzo que hicieron y, por lo tanto, el compromiso con el programa. Por otro, el tema que, si bien esos dos locales tienen un ítem que los haría pasibles de tener estado regular, ambos firmaron un compromiso escrito donde se comprometen a solucionar el problema para la próxima inspección.” Se desprende de los informes que, en ambos casos, los problemas pendientes se tratan de cuestiones relativas a infraestructura, por lo cual las soluciones previstas son a mediano plazo.

La calificación de los locales puede cambiar en forma mensual, al ritmo de las inspecciones bromatológicas. Pero existe la posibilidad de que haya más inspecciones que las que se hacen en forma regular. Por ejemplo, en el caso de que existan denuncias que obliguen a repetir inspecciones o también a solicitud de los mismos locales, con la finalidad de mejorar su calificación. Claro que en este último caso los gastos de los análisis bromatológicos corren por cuenta y cargo del local que hace el pedido.

Los locales involucrados en el Programa de Control son el comedor del Pabellón I, el del Pabellón II, el bar y el kiosco del segundo piso del Pabellón II y los kioscos del Centro de Estudiantes. Los dos que largan con verde son el comedor del Pabellón I y el bar del segundo piso. Todo el resto, con amarillo.

El listado de las faltas que la Comisión de Comedor tiene en cuenta para el análisis de los locales cuenta con 14 puntos que están disponibles en la página web de la Comisión, lo mismo que el sistema de penalizaciones.

Pero la Comisión no sólo se encuentra abordando el tema de la situación bromatológica. “El otro tema con el que trabajamos es el de controlar que se cumplan las obligaciones contractuales que vinculan a la Facultad con los locales de venta de alimentos”, comenta Quesada, y cierra con una mención para aquellos que trabajan en las instancias de control: “Es una actividad que requiere dedicación, tiempo. Los resultados de la Comisión se deben al trabajo desinteresado de quienes la componen, de todas las personas que colaboran sin ser miembros formales y de la gente que deja sus observaciones en los libros de quejas”. ▀

Armando Doria

A los estudiantes, salud

Viene de tapa ►

posibilita hacer tareas asistenciales y derivar a la red de hospitales los casos que excedan nuestras posibilidades.

¿Qué cantidad de alumnos cree que pueden requerir este tipo de cobertura?

Los números que prevemos no son muy altos porque el 80 u 85 por ciento de los alumnos tiene cobertura de salud y es una población mayoritariamente sana, fundamentalmente por la edad que tienen quienes vienen acá. De ese 12 ó 15 por ciento que carece de cobertura, en general las necesidades pasan por la atención primaria de salud. Aquellos que tengan necesidades del tercer nivel de salud van a ser un porcentaje realmente muy bajo. Creemos, por lo que vemos nosotros, que la mayoría van a ser resueltos acá en la Dirección.

¿Qué significa cada uno de los distintos niveles de salud a los que hace referencia?

El primer nivel de salud se refiere a todo lo que es prevención y atención primaria de salud. El segundo nivel se refiere ya a la realización de estudios complementarios, cuando necesita de un laboratorio, radiografías, elementos diagnósticos. Hasta ahí gran parte del segundo nivel lo tene-

mos. Después entre el segundo y tercer nivel, que ya habría que derivar, aparecen por ejemplo, tomografías, ecografías y, por supuesto, internaciones.

¿De qué manera se va a implementar este servicio?

Quienes tienen el examen de salud hecho después del 2004, pueden venir directamente a inscribirse en el programa. Una vez comprobado que no tienen cobertura y que por problemas económicos necesitan atención gratuita, quedan inscriptos. Esto es evaluado por una asistente social con el simple llenado de una fichita. Una vez que están inscriptos en el programa y necesitan atención, llaman telefónicamente y solicitan un turno para cualquiera de las especialidades que tenemos. Eso sí, siempre deben concurrir con turno, porque esto no funciona como una guardia, sino como consultorios externos.

Si se detecta alguna enfermedad que requiera de un tercer nivel de atención, ¿adónde se va a derivar al alumno?

Hasta ahora, como la mayoría de los profesionales que trabajan acá, también lo hacen en hospitales dependientes de la Ciudad, y como eran muy pocos los casos, se los derivaba a los hospitales municipales. Ahora la intención es que sean derivados a los hospitales que dependen de la UBA.

En relación con el examen de salud obligatorio, da la sensación de que cuesta mucho que los estudiantes lo lleven a cabo.

Depende un poco de lo que exigen las facultades. Este es un examen preventivo, orientativo, que lo único que busca es que el alumno conozca cuál es su estado de salud, para saber qué tipo de hábitos tiene que tener para desarrollar menos patologías en el futuro. No limita el ingreso a la universidad y de ninguna manera se los va a rotular, ni nada de eso, simplemente tiene una función de orientación y educación, es un servicio de educación más que da la universidad.

¿Qué le diría a un estudiante para convencerlo de que se haga el examen de salud?

En las encuestas de satisfacción que implementamos, le preguntamos a los alumnos si se harían el examen si no fuera obligatorio. La respuesta es que si no fuera obligatorio no vendrían, pero que es importante hacerlo, es decir, se contradicen a sí mismos. Simplemente les diría que el examen de salud es algo pensado para cuidarlos, para su bienestar.

¿Qué cantidad de alumnos concurren a realizarse el examen de salud obligatorio?

Nosotros tenemos en este momento la capacidad para atender hasta 300 personas en forma diaria. Lamentablemente por falta de exigencias y porque parece que como sociedad nos negamos a cumplir las normas, están viniendo muy pocos chicos. Lamentablemente la universidad está invirtiendo un dinero que no es aprovechado. Es una lástima. ▀

Gabriel Rocca

La Dirección General de Salud cuenta con los siguientes servicios de atención médica:

- Clínica médica
- Cardiología
- Dermatología
- Ginecología
- Infectología
- Neumonología
- Neurología
- Oftalmología
- Reumatología
- Inmunizaciones
- Exámenes complementarios (laboratorio, radiología, electrocardiograma)

Todos los interesados en solicitar un turno tienen que comunicarse, de 8.00 a 18.00, al 4981-1690.



Un paseo por la diversidad de la vida

Entre el martes y el viernes pasado, con la participación de numerosos alumnos y docentes secundarios, se llevó a cabo la sexta edición de la Semana de la Biología, en el Pabellón II de la Facultad. Satisfacción por el interés que despierta en los chicos.

Con la asistencia de alrededor de 2800 personas, entre alumnos y docentes de 120 colegios secundarios, se llevó a cabo la edición 2007 de la Semana de la Biología, en el marco del programa Semanas de las Ciencias, que la Facultad viene desarrollando desde el año 2001. El ciclo forma parte de un proyecto institucional que tiene como eje central crear y desarrollar espacios para promover la relación entre la producción científica y el bagaje cultural de la comunidad. Las actividades que se llevan cabo apuntan a la transmisión de conocimientos, difusión institucional y orientación vocacional.

“El objetivo básico de la Semana es acercar a los chicos de cuarto y quinto año de la escuela media a la universidad en general y a la biología en particular –afirma María Eugenia Suárez, integrante de la comisión organizadora de los Departamentos de Biología- y agrega, “los alumnos se encuentran con el trabajo real que se lleva a cabo en la Facultad y además ven que los investigadores, los científicos, son seres humanos como todos y que ellos también podrían dedicarse a esta actividad”. Por su parte, Marcela Ramos, que también integra la comisión, detalla: “Hemos tenido experiencias con estudiantes que tienen la idea de un científico, como alguien muy alejado de su entorno. Una persona mayor, incluso. Cuando se enfrentan con gente muy joven que está investigando, creo se los moviliza bastante”.



Alumnos y docentes secundarios participan de actividades interactivas

A partir de las charlas, demostraciones y experimentos compartidos, los estudiantes se van introduciendo en el mundo de la biología, una ciencia que, en los últimos años, ocupa un espacio cada vez más destacado en los medios de comunicación, a partir de noticias, documentales y aun en taquilleras películas de Hollywood.

“La reacción de los chicos es muy positiva, sobre todo en las actividades que son más interactivas, por ejemplo las que se llevan a cabo en los stands del playón. Las charlas también les interesan mucho. Temas relacionados con la evolución o los genes, les llaman mucho la atención. Hay veces que se quedan preguntando y repreguntando durante una hora”, relata Suárez.

Este interés no sólo alcanza a los alumnos sino que se extiende a los docentes, que participan activamente de talleres desarrollados para que puedan actualizar sus conocimientos en la materia. “A los profesores les gusta mucho participar de la Semana. Disfrutan, preguntan y se llevan un caudal importante de experiencias. Siempre piden que se implementen más talleres”, señala Ramos.

Por supuesto que la experiencia resulta enriquecedora tanto para los alumnos y docentes secundarios, como para los investigadores y estudiantes universitarios que colaboran en las actividades. “Hay jóvenes en los stands que ni siquiera son docentes de la Facultad y de alguna manera están haciendo sus primeras armas –se exhibe Ramos-. Es muy interesante ver chicos un poco más grandes, explicando a otros chicos. También para ellos es un aprendizaje y por ahí puede despertar vocaciones docentes”.

Este año por primera vez las jornadas se desarrollaron a lo largo de cuatro días (antes ocupaban tres). Partici-

paron instituciones públicas y privadas y también hicieron el esfuerzo de llegar hasta Ciudad, colegios de Entre Ríos y hasta una docente de Tierra del Fuego.

Las organizadoras destacan la participación y el trabajo de numerosos integrantes del Departamento, que suman esta tarea de extensión, a sus habituales actividades de investigación y docencia. “La gente que participa, que es mucha realmente, lo hace con gusto y pone mucho tiempo y esfuerzo en la preparación y en el desarrollo de las jornadas”, afirma Ramos y sigue, “lo que todavía no se ha logrado es que tenga un valor curricular significativo. En los concursos, por ejemplo, la presentación de informes al Conicet tiene un peso importante, en cambio estas actividades todavía no. De alguna manera esto retrasa la participación de algunas personas, porque bueno, es mucho el tiempo que hay que dedicarle”.

En relación con las expectativas que despiertan las futuras Semanas, hay un aspecto en particular que las organizadoras desearían mejorar. “No sabemos cómo hacer para lograr que vengan más chicos de zonas lejanas y de escuelas carenciadas. Es un tema que tenemos siempre presente pero que no pudimos resolver. Sería muy bueno que pudieran tener un contacto con la universidad, expresa Suárez y finaliza, “de todas maneras estamos contentas, por el entusiasmo que despierta en los alumnos y los docentes. Es una instancia participativa muy buena”. ▀

Cronograma de las próximas Semanas de las Ciencias 2007:

- Semana de la Química:
15, 16 y 17 de agosto.
- Semana de la Computación:
12, 13 y 14 de septiembre.
- Semana de las Ciencias de la Tierra:
3, 4 y 5 de octubre.

Laboratorio de Materias Primas Renovables

GRUPO DE MATERIAS PRIMAS RENOVABLES - POLISACÁRIDOS

(Departamento de Química Orgánica)

3er. piso, Pabellón II, 4576-3346, interno 235

<http://www.qo.fcen.uba.ar/Grupos/stortz.htm>

Dirección: Dr. Carlos A. Stortz

Investigadores: Dras. María L. Flores (UNPSJB), Andrea Ponce, María C. Rodríguez.

Consultor: Dr. Alberto S. Cerezo

Tesistas de doctorado: Lic. Diego A. Navarro, Ing. Agr. María Dolores Raffo Benegas

Tesistas de grado: Vanina Cosenza, Mariana Langenheim, Hernán Sacristán.

El herpes resulta desagradablemente familiar para quien lo padece. Es que su presencia resulta insoslayable cuando se manifiesta en molestas y hasta dolorosas úlceras en ciertas regiones de la piel y algunas mucosas.

Sin embargo, estudios llevados a cabo en el marco de un convenio de cooperación entre el Departamento de Química Orgánica de la Facultad y la Cátedra de Farmacognosia del Departamento de Farmacia de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, en colaboración con la cátedra de Virología de Exactas, permiten albergar esperanzas sobre la aparición de nuevos fármacos de origen natural que ayuden a paliar este mal.

El secreto radica en ciertas algas patagónicas que, según los investigadores, podrían tener aplicación en la industria farmacéutica. "Entre la diversidad de macroalgas marinas que existen en la región patagónica, se ha encontrado que los polisacáridos de algas rojas y pardas pueden evidenciar una marcada actividad antiviral", dice Carlos A. Stortz, director del grupo de investigación.

El herpes es una afección originada por el virus *herpes simplex*, que puede presentarse en dos tipos: el *herpes tipo I*, que generalmente afecta cara, labios, boca y parte superior del cuerpo, y el *herpes tipo II*, que se presenta en genitales.

Respecto de los resultados alcanzados hasta el momento, los investigadores destacan que en las algas rojas *-Iridaea undulosa-* han encontrado importantes cantidades de carragenanos totalmente caracterizados; mientras que en las algas pardas *-Scytosiphon lomentaria, Adenocystis utricularis* y *Lessonia vadosa* hallaron alginatos y fucoidanos. Ambas familias de sustancias son polisacáridos - moléculas constituyentes de los seres vivos, compuestas por azúcares, que llegan a tener un peso molecular muy elevado de amplia aplicación industrial, especialmente como gelificantes, estabilizantes o espesantes.

En el alga parda *Adenocystis utricularis*, particularmente, se han encontrado fucoidanos que han presentado una importante actividad inhibitoria, no sólo frente al virus *herpes simplex*, sino también frente al VIH, agente causante del SIDA.

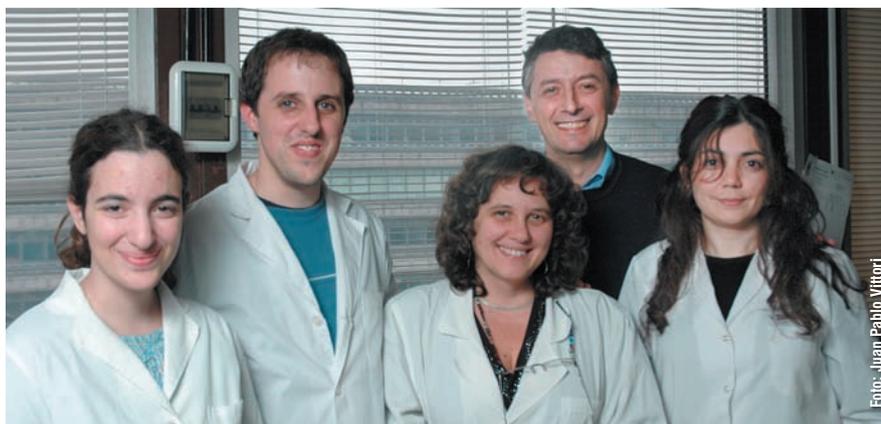
"Nuestros estudios no tienen exclusivamente la misión de detectar productos con alta actividad biológica, sino también ampliar el conocimiento de la composición química de estos productos, y correlacionar la actividad biológica con los diversos factores estructurales de los mismos. Además, estamos efectuando reacciones de modificación química de algunos de esos polisacáridos con el fin de incrementar su actividad biológica o, inclusive, de generarla cuando ésta no estuviera presente", aclara Stortz.

Los especialistas afirman que existen otras algas cuya potencialidad está en fase de estudio y no descartan que por su composición resulten utilizables en diversas industrias como la química y la cosmética.

Por otra parte, los investigadores también se interesan por determinar estructuras de los polisacáridos presentes en diferentes semillas de leguminosas, en esponjas y moluscos. Al mismo tiempo, se están llevando a cabo diversos trabajos en colaboración con otros grupos de investigación. Por ejemplo, en una colaboración con un grupo de investigación del Departamento de Industrias se han estudiado los polisacáridos de las paredes de la calabacita criolla sometidos a distintos tratamientos.

Más recientemente, se ha iniciado una colaboración con la cátedra de Fruticultura de la Facultad de Agronomía de la UBA, mediante la cual se han empezado a estudiar las paredes celulares de distintos frutos sometidos a diferentes tratamientos previos y posteriores a la cosecha. "Estas paredes celulares están fundamentalmente conformadas por polisacáridos de distintos tipos. Con estos estudios se espera poder comprender los mecanismos químicos de cuestiones de importancia comercial como el daño por frío, el daño mecánico que sufren las frutas, o el efecto del agregado de ciertos compuestos químicos en la post-cosecha", relata el investigador.

Pero los temas de investigación del grupo no se agotan con el estudio de polisacáridos. En el laboratorio también se viene realizando el análisis de la disposición espacial de disacáridos relacionados con los carragenanos, usando métodos de mecánica molecular que son correlacionados con datos experimentales. Estos resultados permiten explicar características físicas de los polímeros, así como indicaciones sobre su reactividad. "Estos estudios han sido extendidos actualmente a otros compuestos cíclicos, con métodos computacionales más modernos. Se ha puesto énfasis también al desarrollo de métodos reproducibles y veraces para estos cálculos complejos", explica Stortz. ■ **Patricia Olivella**



(De izquierda a derecha) Vanina Cosenza, Diego Navarro, María Cecilia Rodríguez, Carlos Stortz, Andrea Ponce.

CONCURSOS DE AUXILIARES REGULARES

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ORGÁNICA

Área Química Orgánica

- ▶ Tres cargos de ayudante de 1ra., dedicación exclusiva
- ▶ Veintitrés cargos de ayudante de 2da.

Informes e inscripción: del 19 de junio al 2 de julio en la Secretaría del Departamento, 3er. piso del Pabellón II.
Tel.: 4576-3346.

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA BIOLÓGICA

Área Química Biológica

- ▶ Siete cargos de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación parcial
Materias: Inmunoquímica; Química biológica; Microbiología e inmunología; Avances de microbiología e inmunología, y Microbiología general e industrial. Los postulantes seleccionados deberán contar con una adecuada formación académica en el campo de la Inmunología.

- ▶ Un cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación parcial.

Inscripción: hasta el 26 de junio.

Área: Sin especificar

- ▶ Un cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación parcial.

Inscripción: hasta el 26 de junio.

Área Microbiología

- ▶ Un cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación parcial.

Inscripción: hasta el 26 de junio.

Área: Sin especificar

- ▶ Un cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva

- ▶ Un cargo de ayudante de 1ra., dedicación exclusiva

Inscripción: del 19 de junio al 2 de julio.

Área Química Biológica.

- ▶ Cuatro cargos de ayudante de 1ra., dedicación exclusiva

Inscripción: del 19 de junio al 2 de julio.

Informes: Secretaría del Departamento, 4to. piso del Pab.II
Tel.: 4576-3342/61.

DEPARTAMENTO DE FÍSICA

Área única

- * Diez cargos de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación parcial
- Inscripción:** del 15 al 29 de junio.

Área: Laboratorios Superiores.

- ▶ Cinco cargos de Jefe de Trabajos Prácticos, con dedicación parcial.

Inscripción: del 19 de junio al 2 de julio.

Informes e inscripción: Secretaría del Departamento, 2do. piso del Pabellón II. Tel.: 4576-3357.

CENTRO DE FORMACIÓN E INVESTIGACIÓN EN LA ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS (CEFIEC)

Área Didáctica de la Biología

- ▶ Un cargo de ayudante de 1ra., dedicación parcial

Informes e inscripción: del 21 de junio al 5 de julio en la Secretaría del CEFIEC, P.B. del Pabellón II.
Tel.: 4576-3331.

E-mail: cefiec@de.fcen.uba.ar

SELECCIONES INTERINAS DE AUXILIARES

DEPARTAMENTO DE FÍSICA

Área única

- ▶ Cinco cargos de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva.

Informes e inscripción: hasta el 2 de julio, de 9.00 a 15.30 en la Secretaría del Departamento, Pabellón I.

Tel.: 4576-3353/57.

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA BIOLÓGICA

Área: Sin especificar

- ▶ Tres cargos de profesor adjunto con dedicación exclusiva.

Informes e inscripción: del 19 de junio al 2 de julio en la Secretaría del Departamento, Pabellón II. 4to. piso.

Tel.: 4576-3342/61.

Formularios:

exactas.uba.ar > Académico > Concursos Docentes



20 de junio de 2007 - Año 18

652

Editores responsables:

Armando Doria

Gabriel Rocca

Agenda:

María Fernanda Giraudó

Diseño:

Pablo G. González

Daniela Coimbra

Fotografía:

Centro de Producción Documental

La colección completa

exactas.uba.ar/noticias

Oficina de Prensa

4576-3300 int. 337 y 464

4576-3337 y 4576-3399

cable@de.fcen.uba.ar

Autoridades

Decano: Jorge Aliaga

Vicedecana: Carolina Vera

Secretaria SEGB: Claudia Pérez Leirós

Secretario Adjunto SEGB: Diego Quesada-Allué

Área de Medios de Comunicación

Secretaria de Extensión, Graduados y

Bienestar(SEGB)

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

JORNADAS

Escuela de Ciencias Informáticas 2007

Del 23 al 28 de julio se llevará a cabo la 21ra. Escuela de Ciencias Informáticas, organizada por el Departamento de Computación.

Cursos

De 9.00 a 12.00:

“Modern trends in the formal language theory”, a cargo de Alexander Meduna, Brno University of Technology, República Checa. (Curso en inglés).

De 14.00 a 17.00:

“Software performance”, a cargo de Arzhan Kinzhalin, Intel Argentina (curso en inglés).

De 19.00 a 22.00:

“Foundations of software specification and development: an abstract overview”. A cargo de Andrzej Tarlecki, Warsaw University and Polish Academy of Sciences, Polonia. (Curso en inglés).

“Fundamentos matemáticos y algoritmos de las redes”. A cargo de Fabrizio Luccio, Universidad de Pisa, Italia. (Curso en castellano).

“Object-Oriented programming and verification in Spec#”. A cargo de Mike Barnett, Shaz Qadeer, Microsoft Research, Estados Unidos. (Curso en inglés).

De 9.00 a 12.00 y de 14.00 a 17.00:

“Estimación de movimiento en secuencias de imágenes”, a cargo de Luis Alvarez León, Agustín Salgado de la Nuez, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, España. (Curso en castellano).

“Síntesis de sistemas digitales: VHDL, componentes virtuales, dispositivos programables”. A cargo de Jean Pierre Deschamps, Universidad Rovira I Virgili, Tarragona, Gustavo Sutter, Universidad Autónoma de Madrid, España. (Curso en castellano).

Presentaciones de empresas confirmadas: “How does the world develop apps today? Welcome to Agile Methodologies applied to the development of SourceForge Enterprise”. Globant

“¿Son Scrum y CMMI compatibles?”. Hexacta.

“EJB3: Pare de sufrir”. Carlos Montagut Arquitecto J2EE. New Technologies

“Soluciones de código abierto para el ambiente Corporativo” Mariela Calligo, Ge-

rente de Producto OPS (Open Platform Solutions) de Novell.

“Tecnologías de middleware”. Damián Matta, Oracle Fusión Middleware Product Manager

“ZFS, el file system más moderno y Solaris virtualization”. Ezequiel Singer, Campus Ambassador, Sun Microsystems.

Inscripción: del 19 al 29 de junio en la página web de la ECI (www.dc.uba.ar/eci) o personalmente en la Secretaría del Departamento de Computación de 15.00 a 20.00, Pabellón I. Tel./Fax: 4576-3359. Tel.: 4576-3390/96, int. 701/702.

E-mail: eci@dc.uba.ar

www.dc.uba.ar/eci

CURSOS

La discapacidad en los instrumentos internacionales suscriptos por Argentina

Organizan: Secretaría de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil (UBA), Secretaría de Derechos Humanos (Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de Nación), Instituto Nacional Administración Pública.

Del 20 de junio al 15 de agosto.

Informes e inscripción:

Directivos y profesionales de la administración pública: Área de Educación, Capacitación y Cultura de la Secretaría de Derechos Humanos. Tel.: 5167-6509.

Profesores, graduados y estudiantes universitarios: Secretaría de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil. Tel.: 4510-1253.

E-mail: secexten@rec.uba.ar

Cupo limitado.

Maestría o doctorado en Brasil

Los interesados en realizar una maestría o doctorado en el área de “Desarrollo de material multimedia sobre cáncer de próstata con bases bioquímicas y fisiológicas”, a través de un programa de la Agencia FAPESP, pueden contactarse con Elba Vázquez, elba@qb.fcen.uba.ar

Inscripción: hasta el 10 de julio.

Más información:

www.cnpq.br/editais/ct/2007/pec-pg.htm

Distribuciones gibbsianas y fundamentos de mecánica estadística matemática

Del 15 de julio al 15 de agosto se dictará este curso a cargo del Dr. Roberto Fernández los martes y jueves de 10.00 a 13.00.

Más información:

<http://mate.dm.uba.ar/~pgroisma/cursoroberto.html>

E-mail: pgroisma@dm.uba.ar

OFERTAS LABORALES

La Oficina de Pasantías Educativas y Recursos Laborales busca:

* Graduado/a de la Licenciatura en Ciencias Químicas para un puesto de vendedor técnico, materias primas, sector químico para desarrollar tareas de ventas y asesoramiento técnico.

Se requiere manejo de Word, Excel, Power Point; conocimientos de inglés; experiencia laboral previa en ventas o con perfil comercial.

Horario: de 8.30 a 18.30.

El contrato es con relación de dependencia e incluye capacitación.

Referencia: SBS 36/07.

* Estudiante de las Licenciaturas en Ciencias Biológicas o Químicas para cubrir un puesto de representante de ventas para desarrollar tareas de promoción y venta de productos para uso en laboratorio (principalmente material de uso en cultivo celular y biología molecular).

Se requiere manejo de Office, preferentemente con conocimiento de inglés y experiencia laboral previa en ventas.

Horario estipulado: 5 horas diarias.

El contrato es temporario (semestral) e incluye entrenamiento técnico de productos y entrenamiento en ventas.

Referencia: SBS 37/07.

Los interesados podrán enviar sus antecedentes hasta el 22 de junio a:

btpsbs@de.fcen.uba.ar, o,

recurso_laboral@de.fcen.uba.ar

(aclarando referencia en el asunto).

Informes: Tel.: 4576-3388.

E-mail: btpsbs@de.fcen.uba.ar,

recurso_laboral@de.fcen.uba.ar

SEMINARIO

Filosofía de la Química y Educación en Química

El Centro de Formación de Investigación en Enseñanza de las Ciencias, CEFIEC, y el Grupo de Investigación en Aprendizaje y Didáctica de las Ciencias, GIADICEN, invitan a este seminario a cargo del Dr. Martín Labarca (UNQui) que se realizará el próximo lunes 2 de julio de 17.00 a 19.00, en el aula 15, P.B. del Pabellón II.

Informes: Lydia Galagovsky (Lyrgala@qo.fcen.uba.ar) o Marian Di Giacomo (mariandig@gmail.com).