

Es inestable la situación política del matrimonio Juárez en Santiago del Estero



(AIBA-Infosic). Nuevas denuncias de insospechadas derivaciones pusieron en las últimas horas en una situación inestable al matrimonio Juárez. La situación hace aumentar las especulaciones de su alejamiento del poder.

Las declaraciones formuladas por el ex jefe de Inteligencia Antonio Musa Azar, Juárez, involucran al ex gobernador Carlos Anauate en una desaparición en 1975 aceleraron el nivel de conflicto que hoy aqueja a su esposa, Mercedes 'Nina' Aragonés, gobernadora provincial. Además, el ex diputado Carlos Anauate, también detenido por el doble crimen de La Dársena, acusó a 'Nina' de ser la 'autora ideológica' del ataque y saqueo de la casa del diputado José Figueroa en el año 2000. Anauate dijo también que es preso del matrimonio Juárez y aseguró que el 'tercer Ejecutivo maneja todo en la provincia'.

Por su lado, Musa Azar rompió una relación de extrema confianza con el matrimonio tras años de convivencia en el poder y detalló que en diciembre de 1975 detuvo al concejal Emilio Abdala en un hecho que lo vinculó con el militar retirado Jorge D'Amico, que por entonces se desempeñaba como jefe de Operaciones del Batallón de Ingenieros de ombate 141.

El juez federal Angel Toledo, que investiga las acusaciones contra 'Nina' Aragonés por haber cobrado un salario como funcionaria en forma paralela con una jubilación y, por otro lado, el ataque a la casa de Figueroa, deberá ahora sumar nuevos datos a partir de los hechos que involucran a Juárez con la des-

Concurso de la UNLa sobre autores argentinos e identidad nacional

La Universidad Nacional de Lanús convoca a los estudiantes y a la comunidad en general de 18 a 35 años a participar del premio Rodolfo Puiggrós. Los trabajos deberán abordar algunas de las problemáticas que constituyen el espacio de creación del pensamiento nacional y de la identidad nacional, así como brindar aportes sobre la historia de vida de los siguientes autores: Hugo del Carril, Raúl Scalabrini Ortiz, Arturo Jauretche, Enrique Santos Discépolo, Rodolfo Ortega Peña, Lisandro de la Torre, Homero Manzi, Leopoldo Marechal, Juan José Hernández Arregui.

Las obras deben ser originales, e incluir bibliografía. Habrá que presentarlos en original y dos copias. En su portada incluirá pseudónimo del autor y, en un sobre aparte, el nombre del autor,

DNI, fecha de nacimiento, domicilio, teléfono y e-mail.

Los trabajos se pueden enviar por correo o personalmente a la Dirección de Relaciones Institucionales y Culturales de la UNLa, Mesa de entradas del Rectorado, en 29 de Septiembre 3901, de lunes a viernes de 10 a 18. No se cobra inscripción, y la fecha de cierre de recepción es el 31 de marzo.

Se darán tres premios. El primero, de \$ 1.000, el segundo de \$ 700 y el tercero de \$ 400. El anuncio de los ganadores y la premiación serán el 19 de noviembre en un acto a realizarse en la UNLa.

Todas las consultas pueden hacerse a la profesora Cristina Carnevale, los lunes de 17 a 20 horas, en la Biblioteca de la Universidad, o por mail a drlyc@unla.edu.ar.

UNLa: Inscriben en la Maestría de Tecnología en Alimentos

La Universidad de Lanús (UNLa) informa que hasta fin de marzo está abierta la inscripción en sus sede para la Maestría en Alimentos que dicta conjuntamente con la Universidad Tecnológica (UTN) Regional Avellaneda. Se trata de un espacio de capacitación destinado a graduados en carreras afines (licenciados en Nutrición, por ejemplo):

La Maestría arranca en abril y dura dos años. Según la materia, se dará los lunes, miércoles y viernes de 19 a 22 en los laboratorios de la UNLa (29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada) o en el anexo de la UTN (Beruti 19, Avellaneda).

Durante la cursada, los alumnos tendrán a su disposición una oferta variada de talleres y seminarios. Algunos de ellos sobre bromatología, procesos de conservación de alimentos, química y tecnología de los lácteos, cereales, oleaginosas y productos cárnicos. También habrá visitas a laboratorios y plantas elaboradoras de alimentos para ponerse en contacto con la realidad que estudian. Y contarán con libros de primer nivel a través de una biblioteca con 400 volúmenes, además de revistas especializadas en el tema.

Una vez que termina la capacitación, cada estudiante deberá presentar una tesis que, de aprobarse, le permitirá

acceder al título de Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos extendido por la UNLa y la UTN. El costo total de la Maestría es \$ 4.000 por año, lo que incluye una matrícula de \$ 200 y nueve cuotas de \$ 200 cada una.

Para mayor información hay que llamar a la UNLa al 6322-9200 (Int. 105) o a la UTN al 4201-5476.

Programa:

*Curso de Formación Básica
Bromatología
Química de los Alimentos
Procesos de Conservación en Alimentos
Gestión, Control y Garantía de Calidad

*Curso de Formación Especializada.
Introducción a los Métodos Matemáticos de Ingeniería
Operaciones Tecnológicas en la Industria Alimenticia
Equipos e Instalaciones para el procesamiento de Alimentos
Química y Tecnologías de Cereales y Oleaginosas
Química y Tecnologías de los Lácteos
Química y Tecnologías de los Productos Frutihortícolas
Química y Tecnologías de los Productos Cárnicos y Afines
Seminario de Tesis