

SAN RAFAEL, 21 de marzo de 2016

VISTO:

El Expediente CUY:0003438/2016 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Ayudante de Primera, dedicación simple, por los contenidos de Microbiología y Conservación de los Alimentos de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Microbiología de los Alimentos de la carrera de Bromatología, del Departamento de Biología y Alimentos, y

CONSIDERANDO:

Que el régimen de designación por concurso de trámite abreviado con carácter interino se encuentra reglamentado por la Ordenanza N° 02/12-C.D.

Que el Comité Departamental de Biología y Alimentos ha propuesto el perfil requerido para los postulantes y la conformación de la comisión asesora actuante.

Que el Consejo Directivo en su sesión ordinaria de fecha 15 de marzo de 2016 autorizó el llamado a concurso para cubrir dicho cargo.

Por ello, atento a lo expuesto y en uso de sus atribuciones,

EL VICEDECANO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
A CARGO DEL DECANATO
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- Convocar a concurso para cubrir con carácter interino UN (1) cargo de Ayudante de Primera, dedicación simple, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza N° 02/12-C.D., según se detalla en el Anexo I de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 2°.- Establecer para el cargo por el que se concursa, las funciones a cumplir y requisitos mínimos exigidos a los aspirantes, según se detalla en el Anexo I de la presente Resolución.

ARTICULO 3°.- Los aspirantes deberán presentar TRES (3) copias de Currículum Vitae en soporte papel y UNA (1) copia de Currículum Vitae en soporte electrónico, acompañado de UN (1) juego de probanzas.

ARTÍCULO 4°.- El destino y las funciones asignadas al docente que obtenga el cargo concursado podrán ser reformulados de acuerdo con las necesidades institucionales. Los mismos dependerán de las modificaciones de los planes de estudio, reorganización académica de la Facultad u otras razones que decida la superioridad.

ARTICULO 5°.- Constituir la Comisión Asesora que tendrá a cargo la evaluación de antecedentes y méritos de los aspirantes al cargo según se detalla en el Anexo II de la presente Resolución, que consta de DOS (2) hojas.

ARTICULO 6°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 28 al 31 de marzo y 1 de abril de 2016, de 8.30 a 13.00 y de 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bdo. de Irigoyen 375, San Rafael.

Cierre de Inscripción: 1 de abril de 2016 a las 19.00.

Para mayor información concurrir a Bdo. de Irigoyen 375 o llamar al teléfono 4421947 int. 1509. E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar

ARTICULO 7°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

RESOLUCION N° 054

ANEXO I
CONCURSO DE AYUDANTE DE PRIMERA INTERINO

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo llama a concurso para cubrir el siguiente cargo de Ayudante de Primera, según lo reglamentado por Ordenanza N° 02/12-C.D.

Carreras	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Microbiología y Conservación de los Alimentos y Microbiología de los Alimentos</i>	<i>Ayudante de Primera</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer título de grado universitario que acredite dominio suficiente de la dimensión disciplinar para el desarrollo de las actividades del espacio curricular.
- ✓ Poseer conocimiento de la lengua extranjera inglés en nivel intermedio.
- ✓ Poseer conocimiento en el uso de técnicas, aplicaciones y herramientas informáticas, nivel intermedio, que se utilizan en funciones docentes de la Institución.
- ✓ Poseer formación pedagógica (no excluyente).
- ✓ Antecedentes en participación en investigación científica, innovación tecnológica y/o en acciones de extensión universitaria (no excluyente).

ANEXO II

CONCURSO DE AYUDANTE DE PRIMERA

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Ayudante de Primera, dedicación simple

Carreras: Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología

Espacios Curriculares: Microbiología y Conservación de los Alimentos y Microbiología de los Alimentos

MICROBIOLOGÍA y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (90 horas)

Objetivos:

Capacitar en la realización e interpretación de los análisis microbiológicos necesarios para determinar la aptitud y la calidad microbiológica de productos alimenticios. Conocer las enfermedades transmitidas o producidas por alimentos. Identificar los microorganismos productores de intoxicaciones, infecciones y toxiinfecciones de origen alimentario.

Contenidos mínimos:

Microorganismos de interés en microbiología de los alimentos. Enfermedades de origen alimentario. Toma de muestra para control microbiológico. Seguridad alimentaria HACCP. Microbiología de los alimentos conservados por métodos químicos, por disminución de la actividad del agua, por alta temperatura. Fundamentos de los distintos métodos de conservación de alimentos.

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (100 horas)

Formato:

Curso-Taller-Laboratorio

Objetivos:

Reconocer los principales agentes microbianos productores de alteraciones y causantes de enfermedades en alimentos. Realizar los análisis microbiológicos para la determinación de la aptitud y calidad microbiológica de los alimentos. Descriptores. Microorganismos de interés en bromatología. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Nociones de Epidemiología. Ecología microbiana. Microbiología de los alimentos conservados por métodos químicos, por disminución de la actividad del agua y por altas y bajas temperaturas. Toma y tratamiento de muestras. Análisis microbiológicos de alimentos. Taxonomía microbiana. Identificación de microorganismos. Técnicas de biología molecular aplicadas al análisis microbiológico de los alimentos. Seguridad alimentaria.

Comisión Asesora

Miembros Titulares:

- Esp. Lic. Sara Mabel EVANGELISTA
- MSc. Ing. Roberto Ramón BATTISTÓN
- MSc. Ing. Laura Elizabeth NAJAR

Miembros Suplentes:

- MSc. Ing. Fanny Raquel MARTIN
- Esp. Ing. Mónica Alejandra MORANT
- Ing. Rogelio Oscar DI SANTO