

SAN RAFAEL, 03 de agosto de 2020

VISTO:

El Expediente CUY:0004357/2020 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso reemplazante para cubrir UN (1) cargo de Profesor Adjunto, dedicación simple, para el espacio curricular Microbiología Enológica del Departamento Biología y Alimentos para la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, sedes San Rafael y General Alvear, 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 Consejo 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 con modalidad virtual de fecha 28 de julio de 2020 autorizó el llamado a concurso para cubrir dicho cargo.

Que la presente resolución se emite en el marco de lo establecido por Resoluciones Nros. 323/2020 y 324/2020 dictadas por el Rector Ad Referéndum del Consejo Superior, por las cuales se autoriza la emisión de actos administrativos digitales y la tramitación de expedientes electrónicos, respectivamente, durante el plazo que dure la emergencia sanitaria y continúe vigente el aislamiento social obligatorio.

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

EL DECANO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- Convocar a concurso para cubrir con carácter reemplazante UN (1) cargo de Profesor Adjunto, 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.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

ARTICULO 2º.- 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 3º.- Los aspirantes deberán enviar UNA (1) copia de Currículum Vitae acompañado de UN (1) juego de probanzas, además deberán enviar UNA (1) copia del Plan de Actividades que en líneas generales proponen desarrollar acompañado del desarrollo de una unidad didáctica, los que deberán incluir los contenidos mínimos que figuran en el Anexo II de la presente Resolución, según lo normado en el artículo 6 inc. a) de la Ordenanza N° 02/12-C.D., al E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar. Una vez que se produzca el reinicio de las actividades presenciales, el docente que resulte designado deberá presentar la misma documentación en soporte papel.

ARTÍCULO 4º.- 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 5º.- 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 I de la presente Resolución.

ARTICULO 6º.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se registrará la convocatoria.

Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 5 al 19 de agosto de 2020.

Cierre de Inscripción: 19 de agosto de 2020 a las 14:00.

Para mayor información escribir al E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar

Dar amplia difusión del concurso en Medios de Prensa.

ARTÍCULO 7º.- Establecer que la presente resolución, que se emite en formato digital, será reproducida con igual número y firmada oportunamente por las autoridades en soporte papel, cuando concluya la situación de emergencia y puedan reiniciarse las actividades presenciales en el ámbito institucional.

ARTICULO 8º.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

RESOLUCION N° 120/2020



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

RESOLUCIÓN N° 120/2020

ANEXO I CONCURSO DE PROFESOR ADJUNTO REEMPLAZANTE

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

Carrera	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Microbiología Enológica</i>	<i>Profesor Adjunto</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer título de Grado Universitario según lo establecido en el art. 36 de la Ley de Educación Superior, acreditando competencias por formación de grado o posgrado y dominio suficiente de la dimensión disciplinar para el desarrollo de las actividades del espacio curricular en el área de Microbiología.
- ✓ Acreditar formación y capacitación, mediante cursos acreditados o carreras de grado o posgrado, en el nivel superior universitario en áreas disciplinares afines.
- ✓ Poseer antecedentes en el área de Microbiología.
- ✓ Poseer antecedentes docentes en el sistema de Educación Superior Universitario, especialmente en el área de Microbiología General.
- ✓ Poseer conocimiento de 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.
- ✓ Acreditar participación en investigación científica, innovación tecnológica y/o en acciones de extensión universitaria (no excluyente).
- ✓ Poseer formación pedagógica (no excluyente).

COMISION ASESORA:

Miembros Titulares:

- Dra. Ing. María Silvana CABEZA
- Ing. Raúl Orlando CARRION
- Ing. Antonia Silvana MARTINEZ

Miembros Suplentes:

- Dra. Ing. María Gabriela MERIN
- Ing. Mónica Alejandra MORANT
- Ing. Ricardo Atilio MAGGIONI



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

ANEXO II CONCURSO DE PROFESOR ADJUNTO REEMPLAZANTE

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Profesor Adjunto, dedicación simple

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, sedes San Rafael y General Alvear

Espacio Curricular: Microbiología Enológica

MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA – 60 hs

Objetivos:

Que el alumno logre:

Conocer los microorganismos de interés en Enología y la influencia de los mismos en el vino, así como la metodología necesaria para el aislamiento, identificación y caracterización de los mismos.

Adquirir habilidad en el manejo de las técnicas microbiológicas en laboratorio y su aplicación en la industria del vino.

Contenidos:

Bioenergética microbiana, nutrición, crecimiento microbiano. Metabolismo y biotecnologías en mostos y vinos.

Levaduras: aspectos celulares, genoma. Taxonomía, biodiversidad y dinámica en Enología. Metabolismo del carbono, del nitrógeno, otros metabolismos de interés.

Cinética de las fermentaciones alcohólicas. Conducción de las fermentaciones. Fermentaciones lentas y detenidas. Selección de las cepas y su producción

Bacterias de interés enológico: bacterias lácticas y acéticas. Fermentación maloláctica, influencia de los factores físicos, químicos, tecnológicos y biológicos. Alteraciones de origen microbiano. Bioquímica de las fermentaciones: fermentaciones alcohólica y maloláctica.

Tecnología de las fermentaciones: uso de levaduras y bacterias seleccionadas.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano