

SAN RAFAEL, 19 de agosto de 2016

VISTO:

El Expediente CUY:0016640/2016 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor Adjunto, dedicación simple, por los contenidos de Tecnología de los Alimentos de Origen Animal de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación, con extensión a Alimentos Zoógenos de la carrera 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 17 de agosto de 2016 autorizó el llamado a concurso para cubrir dicho cargo.

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

LA DECANA 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 interino 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.

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 II de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

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, además deberán presentar TRES (3) copias del Plan de Actividades que en líneas generales proponen desarrollar en caso de obtener el cargo que se concursa, el que deberá 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.

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.

ARTICULO 6°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.  
*Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes:* 29, 30 y 31 de agosto y 1 y 2 de setiembre 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:* 2 de setiembre de 2016 a las 12.00 horas.

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

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

RESOLUCION N° 181

**ANEXO I**  
**CONCURSO DE PROFESOR ADJUNTO INTERINO**

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.

<b>Carrera</b>	<b>Departamento</b>	<b>Por los contenidos de</b>	<b>Categoría</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Dedicación</b>
<i>Ingeniería en Industrias de la Alimentación</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</i>	<i>Profesor Adjunto</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

**Perfil Requerido:**

- ✓ Poseer título de grado universitario, acreditando competencia por formación de grado o posgrado en la especialidad del área de la Tecnología de alimentos de origen animal.
- ✓ Poseer formación pedagógica mediante cursos acreditados o carreras de grado o posgrado y antecedentes docentes en el nivel superior universitario en áreas disciplinares afines.
- ✓ Acreditar formación disciplinar adicional mediante: cursos o carreras de posgrado específicos o trayectoria de trabajo profesional estrechamente relacionado con las temáticas del área curricular o trayectoria importante como docente auxiliar (acreditada mediante producción académica y/o de investigación relevante y participación en cursos y/o eventos científicos de formación / actualización disciplinar).
- ✓ 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.
- ✓ Acreditar participación en investigación científica, innovación tecnológica y/o en acciones de extensión universitaria (no excluyente)

## ANEXO II CONCURSO DE PROFESOR ADJUNTO INTERINO

**Departamento:** Biología y Alimentos

**Cargo:** Profesor Adjunto, dedicación simple

**Carrera:** Ingeniería en Industrias de la Alimentación

**Espacio Curricular:** Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

### **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (90 horas)**

**Objetivos:**

Transferir el conocimiento sobre las tecnologías, instalaciones, materias primas utilizadas y principios fundamentales que se utilizan en la moderna industria alimenticia de origen animal. Proporcionar al estudiante el conocimiento para el uso eficaz de los instrumentos técnicos y sanitarios que se deben emplear para la confección de artículos de consumo humano. Desarrollar los conocimientos y las habilidades para el tratamiento de subproductos animales; la identificación y resolución de problemas relacionados con las tecnologías a aplicar; la identificación y el análisis objetivo de industrias de origen animal.

**Contenidos:**

Carnes. Procedimientos de conservación. Preparación de carnes para la elaboración de conservas, chacinados, cortes de exportación. Líneas de matanza de ganado vacuno, porcino, ovino y caprino. Despostadas. Elaboración de subproductos: grasas, huesos, cueros, sangre, tripas, menudencias. Chacinados, salazones y conservas cárnicas. Carnes blancas. Huevos. Leche. Productos lácteos. Pescado. Productos derivados de la pesca.

#### **Comisión Asesora**

##### **Miembros Titulares:**

- MSc. Ing. Roberto Ramón BATTISTÓN
- Esp. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- Dr. Ing. Luis Armando RUBIO

##### **Miembros Suplentes:**

- Dra. Ing. Alicia Lucía ORDOÑEZ
- MSc. Ing. Fanny Raquel MARTÍN
- Dr. Ing. Ernesto MUÑOZ PUNTES