



## SAN RAFAEL, 13 de noviembre de 2025

### VISTO:

El Expediente N° 36854/2025, donde Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva, del Departamento de Biología y Alimentos, para el espacio curricular Bioingeniería de los Alimentos, de la carrera Ingeniería en Alimentos, con extensión al espacio curricular Industria Química Base Biotecnológica, para la carrera Ingeniería Química, y

### CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza Nº 9/2024-C.D. reglamenta el régimen de concursos de trámite breve para la designación interina de docentes y auxiliares de docencia.

Que el Consejo Departamental de Biología y Alimentos ha propuesto el perfil requerido para las/os postulantes y la conformación de la Comisión Asesora actuante.

Que el Consejo Directivo en su sesión ordinaria de fecha 12 de noviembre de 2025 autorizó la convocatoria a concurso para cubrir dicho cargo.

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 interino UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza N° 9/2024-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 las/los aspirantes, según se detalla en el Anexo I de la presente norma.

ARTICULO 3°.- El/la aspirante deberá formular su presentación en el correo institucional: <a href="mailto:concursos@fcai.uncu.edu.ar">concursos@fcai.uncu.edu.ar</a>, e incorporar como archivos adjuntos la siguiente documentación:

- a) Nota de *solicitud de inscripción* (Anexo IV de la Ordenanza N° 9/2024-C.D.).
- b) Formulario de aceptación de <u>notificación electrónica</u> (Anexo V de la Ordenanza N° 9/2024-C.D.).

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO

RESOLUCIÓN Nº 346/2025





- c) Curriculum Vitae, con carácter de declaración jurada, ordenado según los ítems de la grilla para el análisis y ponderación de los antecedentes y actuación de docentes (Anexo III de la Ordenanza  $N^{\circ}$  9/2024-C.D.).
- d) Enlace de acceso a las probanzas escaneadas y ordenadas conforme a la grilla referida en el punto c), en carpeta habilitada para tal fin en repositorio digital (drive, dropbox, etc.) del correo del/la postulante.

ARTÍCULO 4°.- El destino y las funciones asignadas al/la docente que obtenga el cargo concursado podrá ser reformulado 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/as aspirantes al cargo, según se detalla en el Anexo I de la presente resolución.

ARTICULO 6°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria: *Periodo de difusión:* desde el 18 al 26 de noviembre de 2025

Periodo de inscripción y presentación de antecedentes: desde el 27 de noviembre al 01 de diciembre de 2025

Cierre de inscripción: 01 de diciembre de 2025 a las 18:00 hs.

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

ARTÍCULO 7°. - La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con igual número y firmada en soporte papel.

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

RESOLUCIÓN Nº 346/2025

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO

FCAI - UN Ouy





# ANEXO I CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo convoca a concurso para cubrir el siguiente cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, según lo reglamentado por Ordenanza Nº 9/2024-C.D.

Carrera/s	Departa- mento de	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
Ingeniería en Alimentos Ingeniería Química	Biología y Alimentos	Bioingeniería de los Alimentos con extensión a Industria Química Base Biotecnológica	Jefe de Trabajos Prácticos	UNO (1)	Semiexclusiva

# Perfil Requerido:

- a) Poseer título con formación y competencia en los contenidos del espacio curricular, de acuerdo al artículo 36 de la Ley de Educación Superior N°24521/95. Ingeniero/a en Alimentos, Licenciado/a en Biotecnología y carreras equivalentes.
- b) Acreditar experiencia en docencia universitaria en actividades vinculadas a los contenidos de referencia.
- c) Acreditar antecedentes de vinculación científica-tecnológica pertinentes al concurso (no excluyente).
- d) Acreditar formación de posgrado, especialmente vinculadas a las incumbencias del espacio curricular concursado (no excluyente).
- e) Acreditar antecedentes de actualización y/o perfeccionamiento en el área a concursar.
- f) Acreditar antecedentes de gestión y/o extensión universitaria (no excluyente).
- g) Acreditar conocimientos de idioma extranjero (inglés).

### Comisión Asesora

#### **Titulares:**

- 1. MSc. Ing. Roberto Ramón BATTISTÓN
- 2. Ing. Raúl Orlando CARRIÓN
- 3. Ing. María Luisa TAPIA

### **Suplentes:**

- 1. Dra. Luciana Paola PRENDES
- 2. Ing. Emanuel SANCHEZ VARRETTI
- 3. Dr. Ing. Franco Leonardo REDONDO

Dr. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO

FCAI - UN Buy





Dr. Ing. ÁNGEL AUGÚSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UN SUYO

## ANEXO II CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS

**Departamento:** Biología y Alimentos

<u>Cargo</u>: Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva <u>Carrera</u>: Ingeniería en Alimentos- Ingeniería Química

Espacio Curricular: Bioingeniería de los Alimentos con extensión a Industria Química

Base Biotecnológica

# BIOINGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

### Expectativas de logro:

- Conocer las bases científicas y los aspectos tecnológicos y prácticos de la bioingeniería aplicada a la producción.
- Adquirir un espíritu crítico de los procesos biotecnológicos, para aprovechar los organismos inferiores en la obtención de productos.

### **Contenidos mínimos:**

Fundamentos de bioingeniería. Fermentadores y biorreactores. Microorganismos y sus derivados de aplicación tecnológica. Enzimas y alcoholes industriales. Escalado de las fermentaciones.