

SAN RAFAEL, 17 de noviembre de 2025

VISTO:

El Expediente N° 37142/2025, donde Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor/a Adjunto/a, dedicación simple, para el espacio curricular Industrialización de Bebidas Fermentadas, del Departamento de Biología y Alimentos, para la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, sedes San Rafael y General Alvear, y

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza N° 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 11 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 Profesor/a Adjunto/a, dedicación simple, 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: concursos@fcai.uncu.edu.ar 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 [notificación electrónica](#) (Anexo V de la Ordenanza N° 9/2024-C.D.).



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



- c) Curriculum Vitae, con carácter de declaración jurada, ordenado según los ítems de la grilla para ponderación y análisis de los antecedentes docentes (Anexo II de la Ordenanza N° 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.
- e) Programa del espacio curricular motivo del concurso, según formato FCAI. El mismo deberá contener la fundamentación, en la que no podrá faltar el encuadre de la propuesta en relación con el perfil de egreso y la ubicación del espacio curricular en el Plan de Estudios y la contextualización social pertinente a la institución y a los sujetos (punto f) artículo 7 Anexo I de la Ordenanza N° 9/2024-C.D.).

ARTÍCULO 4º.- 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 5º.- 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 6º.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria:
Periodo de difusión: desde el 25 de noviembre al 01 de diciembre de 2025
Periodo de inscripción y presentación de antecedentes: desde el 02 al 04 de diciembre de 2025
Cierre de inscripción: 04 de diciembre de 2025 a las 18:00 hs.
Para mayor información escribir al E- mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar

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

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

RESOLUCIÓN N° 355/2025



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



ANEXO I CONCURSO DE PROFESOR/A ADJUNTO/A

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo convoca a concurso para cubrir el siguiente cargo de Profesor/a Adjunto/a, según lo reglamentado por la Ordenanza N° 9/2024-C.D.

Carrera/s	Departamento de	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura Sedes San Rafael y General Alvear</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Industrialización de Bebidas Fermentadas</i>	<i>Profesor/a Adjunto/a</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

Perfil Requerido:

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

Comisión Asesora

Titulares:

- Ing. Raúl Orlando CARRIÓN
- Lic. Adriana Noemí GUARRO
- Dr. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO

Suplentes:

- Ing. Néstor Damián ALONSO
- Ing. César Benito SELA
- Ing. María Luisa TAPIA


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



ANEXO II CONCURSO DE PROFESOR/A ADJUNTO/A

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Profesor/a Adjunto/a, dedicación simple

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

Espacio Curricular: Industrialización de Bebidas Fermentadas

INDUSTRIALIZACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS

Expectativas de logro:

- Comprende los procesos de elaboración de bebidas fermentadas distintas al vino, valorando sus requerimientos tecnológicos y normativos.

Contenidos mínimos:

Reconocimiento de conceptos claves vinculados a Elaboración de cerveza, sidra, kombucha y otras fermentadas. Tecnologías de producción. Legislación específica.



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo