

SAN RAFAEL, 28 de julio de 2025

VISTO:

El Expediente N° 19258/2025, donde Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor/a Titular, dedicación simple, para el espacio curricular Bioquímica de los Alimentos, del Departamento de Biología y Alimentos, para las carreras Ingeniería en Alimentos y Bromatología, 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 los/las postulantes y la conformación de la Comisión Asesora actuante.

Que el Consejo Directivo en sesión ordinaria de fecha 22 de julio de 2025 autorizó realizar el llamado 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 Titular, 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 los/las aspirantes, según se detalla en el Anexo I de la presente resolución.

ARTICULO 3°.- El/la aspirante deberá formular su presentación en el correo institucional: <u>concursos@fcai.uncu.edu.ar</u>, 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

FCAI - UNGUY





- 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 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 9/2024-C.D.)

ARTÍCULO 4°.- El destino y las funciones asignadas al/la 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/las 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 29 de julio al 04 de agosto de 2025
- <u>Periodo de inscripción y presentación de antecedentes</u>: desde el 05 al 07 de agosto de 2025
- Cierre de inscripción: 07 de agosto 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 en soporte papel.

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO

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

RESOLUCIÓN Nº 209/2025





ANEXO I CONCURSO DE PROFESOR/A TITULAR

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 Titular, según lo reglamentado por Ordenanza Nº 9/2024-C.D.

Carrera/s	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
Ingeniería en Alimentos Bromatología	Biología y Alimentos	Bioquímica de los Alimentos	Profesor/a Titular	UNO (1)	Simple

Perfil Requerido:

- a) Poseer título de grado con formación y competencia en los contenidos del espacio curricular, de acuerdo al artículo 36 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.
- b) Acreditar experiencia en docencia universitaria en actividades vinculadas a los contenidos de referencia.
- c) Acreditar antecedentes de investigación científica tecnológica pertinentes al concurso.
- d) Acreditar formación de posgrado, especialmente vinculadas a las incumbencias del espacio curricular concursado.
- e) Acreditar antecedentes de desarrollo profesional en el área a concursar.
- f) Acreditar antecedentes de actualización y/o perfeccionamiento en el área a concursar
- g) Acreditar antecedentes de vinculación y/o gestión y/o extensión universitaria.
- h) Acreditar conocimientos de idioma extranjero.

Comisión Asesora

Titulares:

- 1. Dra. Cecilia Adriana FLORES
- 2. Ing. Paulina Inés PULVIRENTI
- 3. Esp. Ing. Mónica Alejandra MORANT

Suplentes:

- 1. Dr. Ángel Augusto ROGGIERO
- Msc. Ing. Roberto Ramón BATTISTÓN
- 3. Prof. Antonio Sebastián SÁNCHEZ

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO

FCAI - UNSuy





Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO

ANEXO II CONCURSO DE PROFESOR/A TITULAR

Departamento: Biología y Alimentos

<u>Cargo</u>: Profesor/a Titular, dedicación simple <u>Carrera</u>: Ingeniería en Alimentos y Bromatología <u>Espacio/s Curricular/es</u>: Bioquímica de los Alimentos

BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos:

- Adquirir conocimientos generales de bioquímica y específicos de procesos bioquímicos en relación con el análisis, la conservación y la industrialización de los alimentos
- Conocer la composición bioquímica y nutricional de materias primas alimenticias.

Contenidos mínimos:

Agua y actividad acuosa. Enzimas y cinética enzimática. Reacciones de pardeamiento. Principales vías metabólicas. Alimentos proteicos. Alimentos ricos en carbohidratos. Alimentos grasos. Alimentos ricos en micronutrientes y fibras (frutas y hortalizas).