

SAN RAFAEL, 14 de noviembre de 2024

VISTO:

El Expediente N° 31612/2024, donde Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva, para el espacio curricular Tecnología de los Alimentos de Origen Animal, para la carrera Ingeniería en Alimentos, con extensión al espacio curricular Alimentos Zoógenos II 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° 9/2024-C.D.

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 29 de octubre de 2024 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°.- Los/as aspirantes deberán formular su presentación en el correo institucional: concursos@fcai.uncu.edu.ar

El/la aspirante deberá incorporar como archivos adjuntos la siguiente documentación:

- Nota de [solicitud de inscripción](#) (Anexo IV de la Ordenanza N° 9/2024-C.D.).
- 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) debe presentarse ordenado según los ítems de la grilla para el análisis y ponderación de los antecedentes y actuación de docentes (según Anexo III 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.

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/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 19 al 25 de noviembre de 2024
Periodo de inscripción y presentación de antecedentes: desde el 26 al 28 de noviembre de 2024
Cierre de Inscripción: 28 de noviembre de 2024 a las 18:00.
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 N° 332/2024


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

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 N° 9/2024-C.D.

Carreras	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Ingeniería en Alimentos Bromatología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal, con extensión Alimentos Zoógenos II</i>	<i>Jefe de Trabajos Prácticos</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Semiexclusiva</i>

Perfil Requerido:

- Poseer título con formación y competencia en los contenidos de espacio curricular, de acuerdo al artículo 36 de la Ley de Educación Superior N° 24521/95 (Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Bromatología).
- Acreditar experiencia en docencia universitaria
- Acreditar formación y capacitación de nivel universitario en áreas vinculadas a Transferencia de Cantidad de Movimiento, Calor y Masa, en el procesamiento de Alimentos o en área disciplinares afines.
- Acreditar antecedentes de actualización y/o perfeccionamiento en el área a concursar (no excluyente).
- Acreditar conocimientos de idioma inglés.
- Acreditar antecedentes de investigación, gestión y/o extensión universitaria.
- Acreditar formación de posgrado, especialmente vinculadas a las incumbencias de espacio curricular concursado (no excluyente).
- Acreditar antecedentes de desarrollo profesional en el área a concursar (no excluyente).
- Acreditar antecedentes de vinculación científica tecnológica pertinentes al concurso (no excluyente).

Comisión Asesora

Titulares:

- Ing. Martín Andrés MOYANO
- Ing. Paulina Inés PULVIRENTI
- Ing. Alejandro Ernesto GENTILE

Suplentes:

- Dr. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- Ing. Emanuel SÁNCHEZ VARRETTI
- Ing. Daniela Inés BOCCI



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

ANEXO II CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva

Carrera: Ingeniería en Alimentos y Bromatología

Espacio Curricular: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal con extensión a Alimentos Zoógenos II

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CON EXTENSIÓN A ALIMENTOS ZOÓGENOS II

Objetivos:

Diseñar, investigar, desarrollar, supervisar y controlar la fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios de origen animal, en el marco de las normas de calidad.

Contenidos mínimos:

Operaciones preliminares y procesadas que intervienen en la fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de alimentos de origen animal: carnes, huevos, lácteos. Supervisión y control de procesos y productos terminados. Envases y packaging.


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo