



SAN RAFAEL, 04 FEB 2020

VISTO:

El Expediente CUY:0022649/2019 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, por los contenidos del espacio curricular Materias Primas de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación con extensión a la cátedra Botánica de la carrera de 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 diciembre de 2019 autorizó 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  
RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Convocar a concurso para cubrir con carácter interino UN (1) cargo de Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva, 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 I de la presente Resolución.

ARTICULO 3°.- Los aspirantes deberán presentar TRES (3) copias de Currículum Vitae acompañado de UN (1) juego de probanzas en soporte papel y UNA (1) copia de Currículum Vitae enviado al E-mail: [concursos@fcai.uncu.edu.ar](mailto:concursos@fcai.uncu.edu.ar), 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.

RESOLUCION N° 003

Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO  
DECANO



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, que consta de DOS (2) hojas.

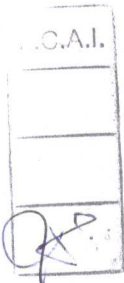
ARTICULO 6°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.  
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 10 al 21 de febrero de 2020, de 8.30 a 13.00 y 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bernardo de Irigoyen 375, San Rafael.

Cierre de Inscripción: 21 de febrero de 2020 a las 19.00.

Para mayor información concurrir a Bernardo 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° 003



Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO  
DECANO



## 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.

Carreras	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Ingeniería de los Alimentos y Bromatología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Materias Primas y Botánica</i>	<i>Profesor Adjunto</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Semiexclusiva</i>

### Perfil Requerido:

- ✓ Poseer título de grado universitario según lo establecido en el art. 36 de Ley de Educación Superior, acreditando competencias por formación de grado o posgrado y dominio suficiente de la dimensión disciplinar para el desarrollo de las actividades del espacio curricular en el área de las Materias Primas de Origen Vegetal.
- ✓ Acreditar formación y capacitación, mediante cursos acreditados o carreras de grado o posgrado, en el nivel superior universitario en áreas disciplinares afines.
- ✓ Acreditar antecedentes docentes en el sistema de Educación Superior Universitario.
- ✓ Poseer dominio de la lengua extranjera inglés en nivel intermedio.
- ✓ Poseer la destreza intermedia en el uso de técnicas, aplicaciones y herramientas de ofimática que se utilizan en funciones docentes de la Institución.
- ✓ Poseer formación pedagógica (no excluyente).
- ✓ Acreditar antecedentes de participación en investigación científica, innovación tecnológica y/o en acciones de extensión universitaria (no excluyente).

  
 Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO  
 DECANO

## ANEXO II CONCURSO DE PROFESOR ADJUNTO

**Departamento:** Biología y Alimentos

**Cargo:** Profesor Adjunto, dedicación semiexclusiva

**Carreras:** Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología

**Espacio Curricular:** Materias Primas y Botánica

### **MATERIAS PRIMAS (90 horas)**

Objetivos: Identificar las principales especies frutícolas y hortícolas según destino. Conocer la composición y obtención de las principales Materias Primas de origen animal. Aprender las principales causas de alteración de las materias primas y cómo evitarlas. Comprender la importancia de las enfermedades zoonóticas de transmisión alimentaria. Desarrollar la de los recursos informáticos y audiovisuales. Recolectar, seleccionar y organizar información.. Asumir con responsabilidad los roles de cada uno.

Contenidos mínimos: Citología. Histología. Identificación de los tejidos vegetal y animal. Frutas y hortalizas; variedades aptas para la industrialización. Influencia de los sistema de cultivos. Procesos fisiológicos durante y después de la recolección. Estructura macro y microscópica. Cereales, oleaginosas y sacaríferas, aplicaciones industriales. Plagas y enfermedades que afectan la producción.

Materias primas de origen animal: composición, tipificación y obtención de las mismas. Carnes rojas y blancas. Peces. Huevos. Miel. Procesos de obtención. Composición química y valor alimenticio. Alteraciones. Preservación hasta la llegada a la industria o al consumidor. Principios de mejoramiento de las razas productoras en función de su influencia en la industrialización. Enfermedades de los animales transmisibles al hombre por vía alimentaria.

### **BOTÁNICA**

**Formato:** Curso-Taller-Laboratorio

**Carga horaria:** CIENTO CINCO (105) horas

Objetivos

- Reconocer la estructura de los órganos de las plantas superiores a nivel macroscópico, microscópico, submicroscópico y físico-químico.
- Relacionar someramente la estructura, función y ubicación de los tejidos, en función del ambiente interno y externo a la planta.
- Ubicar sistemáticamente y reconocer las plantas con valor alimenticio más importantes cultivadas en la región y en la Argentina y otras exóticas nombradas en el Código Alimentario Argentino.
- Valorar la diversidad vegetal en relación con la supervivencia del hombre.

Dr. Ing. DANIEL FREDO CASTRO  
DECANO





### Descriptores

Citología. Exomorfología (Descripción y Terminología) y Endomorfología (Histología y Anatomía) de los órganos vegetativos y de los reproductivos. Nomenclatura botánica. Introducción a los Reinos Monera, Protista y Fungi. Reino Plantae: Sistema de Clasificación y Taxonomía de las plantas superiores (Fanerógamas). Micrografía de estructuras vegetales. Frutas y hortalizas: variedades para la industrialización.

### Comisión Asesora

#### **Miembros Titulares:**

- Dra. Gabriela Beatriz DÍAZ
- Ing. Mónica Alejandra MORANT
- Ing. Antonia Silvana MARTÍNEZ

#### **Miembros Suplentes:**

- Dra. Vilma Inés MORATA
- Ing. Raúl Orlando CARRIÓN
- Ing. Sergio Adrián SINI

Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO  
DECANO