

SAN RAFAEL, 14 de abril de 2015

VISTO:

El Expediente FAI 3448/2015 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor Adjunto, dedicación exclusiva, por los contenidos de Análisis de los Alimentos, del Departamento de Biología y Alimentos, de las carreras de Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología, 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 sesión ordinaria de fecha 07 de abril de 2015 autorizó el llamado a concurso para cubrir dicho cargo.

Por ello, atento a lo expuesto y en uso de sus atribuciones,

LA DECANA 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 Adjunto, dedicación exclusiva, 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 en soporte papel y UNA (1) copia de Currículum Vitae en soporte electrónico, acompañado de UN (1) juego de probanzas, 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.

ARTÍCULO 4º.- 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 5º.- 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 UNA (1) hoja.

ARTICULO 6º.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.  
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 20 al 24 de abril de 2015, de 8.30 a 13.00 y de 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bdo. de Irigoyen 375, San Rafael.

Cierre de Inscripción: 24 de abril de 2015 a las 19.00 horas.

Para mayor información concurrir a Bdo. de Irigoyen 375 o llamar al teléfono 4421947 int. 1509. E-mail: [concursos@fcai.uncu.edu.ar](mailto:concursos@fcai.uncu.edu.ar)

ARTICULO 7º.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

RESOLUCION N° 065

**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.

<b>Carreras</b>	<b>Departamento</b>	<b>Por los contenidos de</b>	<b>Categoría</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Dedicación</b>
<i>Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Análisis de los Alimentos</i>	<i>Profesor Adjunto</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Exclusiva</i>

**Perfil Requerido:**

- ✓ Poseer título de grado universitario, acreditando competencia por formación de grado o posgrado en la disciplina del concurso.
- ✓ Poseer formación pedagógica mediante cursos acreditados o carreras de grado o posgrado y antecedentes docentes en el nivel superior universitario en áreas disciplinares afines.
- ✓ Acreditar formación disciplinar adicional mediante: cursos o carreras de posgrado específicos o trayectoria de trabajo profesional estrechamente relacionado con las temáticas del área curricular o trayectoria importante como docente auxiliar (acreditada mediante producción académica y/o de investigación relevante y participación en cursos y/o eventos científicos de formación / actualización disciplinar).
- ✓ Acreditar dominio de la lengua extranjera inglés en nivel intermedio.
- ✓ Acreditar la destreza intermedia en el uso de técnicas, aplicaciones y herramientas informáticas que se utilizan en funciones docentes de la Institución.
- ✓ Acreditar participación en investigación científica, innovación tecnológica y/o en acciones de extensión universitaria (no excluyente)

## ANEXO II

### CONCURSO DE PROFESOR ADJUNTO INTERINO

**Departamento:** Biología y Alimentos

**Cargo:** Profesor Adjunto, dedicación exclusiva

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

**Espacio Curricular:** Análisis de los Alimentos

#### ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS (105 horas)

Objetivos:

Que el alumno sea capaz de obtener muestras adecuadas en cantidad y calidad para el análisis de laboratorio. Conozca las técnicas de análisis físico - químico de los alimentos, sus fundamentos teóricos y sus fines y sea capaz de interpretar los resultados. Adquiera destreza en la aplicación práctica de las técnicas analíticas generales. Desarrolle el criterio necesario para idear y poner a punto técnicas adecuadas para el control de situaciones específicas e imprevistas.

Contenidos mínimos:

Toma de muestras. Determinaciones de: humedad, sólidos totales y solubles, cenizas, grasas o aceites, proteínas y calidad de las mismas, análisis de textura y comportamiento reológico, componentes sávido-aromáticos, colorantes, alcaloides, determinación biológica de antibióticos, conservadores químicos, vitaminas, azúcares reductores y no reductores, etc. Análisis y legislación: cereales, leguminosas, hortalizas, frutos y tubérculos, azúcares y productos derivados, huevos, carnes, pescados y mariscos, café, cacao, té, yerba mate, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas, vinagre, agua, alimentos dietéticos. Diseño experimental y calidad de los alimentos.

#### **Comisión Asesora**

##### **Miembros Titulares:**

- Dra. Ing. María Esther BALANZA
- Dra. Ing. Alicia Lucía ORDOÑEZ
- Lic. Jorge Heraldo GONZALEZ

##### **Miembros Suplentes:**

- Ing. Roberto Ramón BATTISTÓN
- Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- Lic. Luis Guillermo BALADA