SAN RAFAEL,

VISTO:

El Expediente FAI 9054/2014 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Ayudante de Primera, dedicación simple, por los contenidos de los espacios curriculares Microbiología General y Microbiología y Conservación de los Alimentos de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación, y

CONSIDERANDO:

Que el régimen de designación por concurso de trámite abreviado con carácter interino se encuentra reglamentado por la Ordenanza Nº 02/2012-C.D.

Que el Comité Departamental de Biología y Alimentos propone el perfil requerido para los postulantes y la conformación de la comisión asesora actuante.

Que el Consejo Directivo en sesión ordinaria de fecha 24 de julio de 2014 aprobó la presente convocatoria.

Por ello, atento a lo expuesto,

EL DECANO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
R E S U E L V E:

ARTICULO 1º.- Convocar a concurso para cubrir con carácter interino UN (1) cargo de Ayudante de Primera, dedicación simple, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza Nº 02/2012-C.D., según se detalla en el Anexo I de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 2º.- 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 II de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 3º.- 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.

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 I de la presente Resolución.

ARTICULO 6º.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 4 al 8 de agosto de 2014, de 8.30. a 13.00 y de 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bernardo de Irigoyen 375, San Rafael.
Cierre de Inscripción: 8 de agosto de 2014 a las 19.00 horas.
Para mayor información concurrir a Bernardo de Irigoyen 375 o llamar al teléfono 4421947 int. 1509. E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar

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

RESOLUCION Nº 140

ANEXO I
CONCURSO DE AYUDANTE DE PRIMERA INTERINO

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo llama a concurso para cubrir el siguiente cargo de Ayudante de Primera interino, según lo reglamentado por Ordenanza Nº 02/2012-C.D.

Carrera	Departa-mento	Bloque	Por los contenidos de	Categoría	Canti-dad	Dedica-ción
Ingeniería en Industrias de la Alimentación	*Biología y Alimentos*	*Tecnologías Aplicadas*	***Área Microbiológica*** *- Microbiología General* *- Microbiología y Conservación de los Alimentos*	*Ayudante de Primera*	*UNO (1)*	*Simple*

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer Título Universitario de grado con formación y competencia en los contenidos del área concursada.
- ✓ Preferentemente acreditar experiencia docente universitaria en el área de Microbiología
- ✓ Preferentemente con antigüedad de título no mayor de 10 años.
- ✓ Aptitud para colaborar en el desarrollo de las actividades prácticas ajustadas a cumplir objetivos y contenidos del área concursada.
- ✓ Preferentemente contar con antecedentes de formación, de perfeccionamiento y/o de investigación en el área de Microbiología.

<u>Comisión Asesora</u>
Miembros Titulares:

- Lic. Stella Maris de Lourdes ALCANTÚ
- Lic. Sara Mabel EVANGELISTA
- MSc. Ing. Fanny Raquel MARTÍN

Miembros Suplentes:

- Dra. Ing. María Silvina CABEZA
- Dra. Vilma Inés MORATA
- MSc. Ing. Roberto Ramón BATTISTON

ANEXO II
CONCURSO DE AYUDANTE DE PRIMERA INTERINO

Departamento: Biología y Alimentos
Bloque: Tecnologías Aplicadas
Cargo: Ayudante de Primera, dedicación simple
Área Microbiológica

-MICROBIOLOGÍA GENERAL (90 horas)

Objetivos:
Que el alumno adquiera los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales de la microbiología general que proporcionen una base sólida para el estudio de conservación de alimentos, microbiología de los alimentos y/o microbiología industrial.
Suministrar al estudiante los conceptos necesarios para actuar adecuadamente ante problemas microbiológicos que se le pudieran presentar.

Contenidos mínimos:
Bacterias: morfología general y reproducción. Nociones de genética. Antígenos. Toxinas y antitoxinas. Muestreo y transporte. Tinción. Reacciones bioquímicas. Tipos de bacterias: morfología, cultivo, aislamiento y clasificación, acción biológica, levaduras, mohos. Virus.

- MICROBIOLOGÍA y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (90 horas)

Objetivos:
Capacitar en la realización e interpretación de los análisis microbiológicos necesarios para determinar la aptitud y la calidad microbiológica de productos alimenticios. Conocer las enfermedades transmitidas o producidas por alimentos. Identificar los microorganismos productores de intoxicaciones, infecciones y toxiinfeciones de origen alimentario.

Contenidos mínimos:
Microorganismos de interés en microbiología de los alimentos. Enfermedades de origen alimentario. Toma de muestra para control microbiológico. Seguridad alimentaria HACCP. Microbiología de los alimentos conservados por métodos químicos, por disminución de la actividad del agua, por alta temperatura. Fundamentos de los distintos métodos de conservación de alimentos.