SAN RAFAEL,

VISTO:

El Expediente FAI 8855/2014 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor Titular, dedicación simple, por los contenidos del espacio curricular Materias Primas, del Departamento de Biología y Alimentos, de la carrera de 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 02/12-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 24 de julio de 2014 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
R E S U E L V E:

ARTICULO 1º.- Convocar a concurso para cubrir con carácter interino UN (1) cargo de Profesor Titular, dedicación simple, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza Nº 02/12-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, 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 I de la presente Resolución, según lo normado en el artículo 6 inc. a) de la Ordenanza Nº 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 I 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: 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, Bdo. de Irigoyen 375, San Rafael.
Cierre de Inscripción: 8 de agosto de 2014 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

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

RESOLUCION Nº 142

ANEXO I
CONCURSO DE PROFESOR TITULAR 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 Titular, según lo reglamentado por Ordenanza Nº 02/12-C.D.

Carrera	Departa-mento	Bloque	Por los contenidos de:	Categoría	Cantidad	Dedica-ción
Ingeniería en Industrias de la Alimentación	*Biología y Alimentos*	*Tecnologías Aplicadas*	*Materias Primas*	*Profesor Titular*	*UNO (1)*	*Simple*

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer Título Universitario de grado con formación y competencia en los contenidos del área concursada, de acuerdo al artículo 36 de la Ley de Educación Superior.
- ✓ Aptitud para conducir y desarrollar actividades teóricas y prácticas ajustadas a cumplir objetivos y contenidos del programa de Materias Primas y su vinculación con la Ingeniería en Industrias de la Alimentación.
- ✓ Acreditar experiencia docente universitaria en el área concursada.
- ✓ Haber dirigido o integrado equipos docentes a cargo del dictado de contenidos teórico-prácticos en el área objeto de concurso.
- ✓ Contar con antecedentes de formación, de perfeccionamiento y/o de investigación relacionados a la asignatura concursada (No excluyente)

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

- MSc. Ing. Rodolfo Luis EIRÍN
- Esp. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- Dra. Ing. María Silvina CABEZA

Miembros Suplentes:

- Dra. Ing. Alicia Lucía ORDOÑEZ
- MSc. Ing. Roberto Ramón BATTISTÓN

ANEXO II
CONCURSO DE PROFESOR TITULAR INTERINO

Departamento: Biología y Alimentos
Bloque: Tecnologías Aplicadas
Cargo: Profesor Titular, dedicación simple
Materias Primas

- 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 capacidad de relacionar e integrar conceptos. Promover la investigación bibliográfica y el uso 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.