

SAN RAFAEL, 22 de setiembre de 2021

VISTO:

El EXP_E-CUY:0026764/2021 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Profesor Titular, dedicación semiexclusiva, para el espacio curricular Tecnología de los Alimentos de Origen Animal para la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación con extensión al espacio curricular Alimentos Zoógenos II para la carrera 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 Consejo 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 con modalidad virtual de fecha 21 de setiembre de 2021 autorizó el llamado a concurso para cubrir dicho cargo.

Que la presente resolución se emite en el marco de lo establecido por Resoluciones Nros. 323/2020 y 324/2020 dictadas por el Rector Ad Referéndum del Consejo Superior, ratificadas por Resolución N° 083/2020-C.S., por las cuales se autoriza la emisión de actos administrativos digitales y la tramitación de expedientes electrónicos, respectivamente, durante el plazo que dure la emergencia sanitaria y continúe vigente el distanciamiento social obligatorio.

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 Profesor Titular, 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 DOS (2) hojas.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

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 I de la presente Resolución.

ARTICULO 3º.- Los aspirantes deberán enviar UNA (1) copia de Currículum Vitae acompañado de UN (1) juego de probanzas, además deberán enviar UNA (1) copia del Plan de Actividades que en líneas generales proponen desarrollar acompañado del desarrollo de una unidad didáctica, los que deberán 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., al E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar. Una vez que se produzca el reinicio de las actividades presenciales, el docente que resulte designado deberá presentar la misma documentación en soporte papel.

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 registrará la convocatoria.
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 27 de setiembre al 12 de octubre de 2021.

Cierre de Inscripción: 12 de octubre de 2021 a las 17:00.

Para mayor información escribir al E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar

ARTÍCULO 7º.- La presente resolución, que se emite en formato digital, será reproducida con igual número y firmada oportunamente por la autoridad en soporte papel, cuando concluya la situación de emergencia y puedan reiniciarse las actividades presenciales en el ámbito institucional.

ARTICULO 8º.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

RESOLUCION N° 189/2021



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

ANEXO I CONCURSO DE PROFESOR TITULAR

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 N° 02/12-C.D.

Carrera	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Ingeniería en Industrias de la Alimentación</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal</i>	<i>Profesor Titular</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Semiexclusiva</i>

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer título de Grado Universitario, según lo establecido en el artículo 36 de la Ley N° 24.521 de Educación Superior, acreditando competencias por formación de grado o posgrado en la especialidad del área de Tecnología de Alimentos de Origen Animal.
- ✓ Acreditar antecedentes de docencia universitaria, en actividades vinculadas a los contenidos establecidos en el plan de estudios, para ingeniería o carreras afines, del espacio a concursar.
- ✓ Acreditar antecedentes en investigación científica, innovación tecnológica, pertinentes al concurso.
- ✓ Acreditar formación y capacitación, mediante cursos, carreras de grado o posgrado, en el nivel superior universitario, en áreas disciplinares afines a concursar.
- ✓ Acreditar antecedentes de desarrollo profesional en el área a concursar.
- ✓ Acreditar antecedentes de gestión, vinculación y/o extensión universitaria.
- ✓ Poseer conocimiento de lengua extranjera, inglés, en nivel intermedio.
- ✓ Poseer conocimiento en el uso de técnicas, aplicaciones y herramientas informáticas.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

Comisión Asesora

Miembros Titulares:

- ✓ Dr. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- ✓ Dra. Ing. Vilma Inés MORATA
- ✓ Ing. Ricardo Atilio MAGGIONI

Miembros Suplentes:

- ✓ Ing. Mónica Alejandra MORANT
- ✓ Ing. Fanny Raquel MARTÍN
- ✓ Ing. Laura Elizabeth NAJAR



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

ANEXO II CONCURSO DE PROFESOR TITULAR

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Profesor Titular, dedicación semiexclusiva

Carrera: Ingeniería en Industrias de la Alimentación

Espacio Curricular: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (90 horas)

Objetivos

Transferir el conocimiento sobre las tecnologías, instalaciones, materias primas utilizadas y principios fundamentales que se utilizan en la moderna industria alimenticia de origen animal. Proporcionar al estudiante el conocimiento para el uso eficaz de los instrumentos técnicos y sanitarios que se deben emplear para la confección de artículos de consumo humano. Desarrollar los conocimientos y las habilidades para: el tratamiento de subproductos animales; la identificación y resolución de problemas relacionados con las tecnologías a aplicar; la identificación y el análisis objetivo de industrias de origen animal.

Contenidos

Carnes. Procedimientos de conservación. Preparación de carnes para la elaboración de conservas, chacinados, cortes de exportación. Líneas de matanza de ganado vacuno, porcino, ovino y caprino. Despostadas. Elaboración de subproductos: grasas, huesos, cueros, sangre, tripas, menudencias. Chacinados, salazones, y conservas cárnicas. Carnes blancas. Huevos. Leche. Productos lácteos. Pescado. Productos derivados de la pesca.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano