



"2012 - Año de Homenaje al doctor D. MANUEL BELGRANO"

SAN RAFAEL, 04 OCT 2012

VISTO:

El Expediente FAI 11133/2012 por el cual Secretaría Académica gestiona el concurso para cubrir, con carácter efectivo, UN (1) cargo de Profesor Titular, dedicación simple, con destino al Espacio Curricular Ingeniería de los Alimentos, del Departamento de Biología y Alimentos, y

CONSIDERANDO:

Que el Reglamento de Concursos para cubrir, con carácter de efectivo, los cargos de Profesores Universitarios en las categorías de Titular, Asociado y Adjunto, de la Universidad Nacional de Cuyo se encuentra aprobado por Ordenanza N° 23/2010-C.S. y su modificatoria N° 39/2010-C.S.

Que Secretaría Académica en acuerdo con el Departamento de Biología y Alimentos, han propuesto el perfil requerido para los postulantes y los integrantes de la Comisión Asesora.

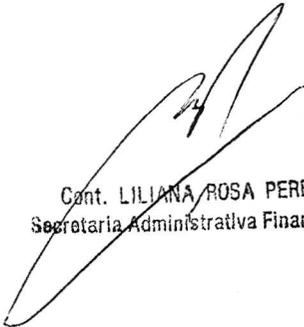
Que a fs. 16 Secretaría Administrativa Financiera informa la disponibilidad del cargo previa modificación definitiva de la planta docente y su correspondiente imputación presupuestaria.

Por ello, atento a lo expuesto, lo dictaminado por la Comisión de Asuntos Académicos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 11 de setiembre de 2012,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA  
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA  
RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Solicitar al Consejo Superior autorización para convocar a concurso y la ratificación de la integración de la Comisión Asesora, para cubrir con carácter efectivo UN (1) cargo de Profesor Titular, dedicación simple, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza N° 23/2010-C.S. y su modificatoria N° 39/2010-C.S., según detalle en el Anexo I de la presente resolución, que consta de UNA (1) hoja.

  
Esp. Ing. ANCEL AUGUSTO ROGGIERO  
SECRETARIO ACADÉMICO

  
Cont. LILIANA ROSA PEREZ  
Secretaria Administrativa Financiera

  
Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON  
DECANO

RESOLUCION N° 194



ARTICULO 2º.- Establecer para el cargo que se concursa, las funciones a cumplir y requisitos mínimos exigidos a los postulantes, según detalle en el Anexo II de la presente resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 3º.- Los aspirantes deberán presentar CUATRO (4) copias impresas y UNA (1) copia digital del curriculum vitae acompañadas de UN (1) juego de probanzas, además deberán presentar CUATRO (4) 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 10 inc. c) de la Ordenanza N° 23/2010-C.S.

ARTÍCULO 4º.- El destino y las funciones asignadas al docente que obtenga el cargo concursado podrá ser reformulado de acuerdo con las necesidades institucionales, lo que dependerá 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.- La comisión asesora actuará de acuerdo a lo establecido en los Artículos 28 y 29 de la Ordenanza N° 23/2010-C.S.

ARTICULO 7º.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se registrá la convocatoria.

*Publicidad: Desde el 12 hasta el 26 de noviembre de 2012.*

*Periodos de Inscripción y presentación de antecedentes: Desde el 27 de noviembre hasta el 14 de diciembre de 2012 y desde el 20 hasta el 28 de febrero de 2013, de 9.00 a 12.00 y de 16.00 a 18.00, en la sede de la Facultad, Bdo. de Irigoyen 375, San Rafael.*

*Cierre de Inscripción: 28 de febrero de 2013 a las 18.00.*

*Para mayor información concurrir a Bdo. de Irigoyen 375 o llamar al teléfono 4421947 int 1509. E-mail: academi@fcai.uncu.edu.ar*

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

RESOLUCION N° **194**

F.C.A.I.

  
ROBERTO ROGGIERO  
SECRETARIO ACADÉMICO

  
Cont. LILIANA ROSA PEREZ  
Secretaria Administrativa Financiera

  
Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON  
DECANO



**ANEXO I**  
**CONCURSO DE PROFESOR TITULAR EFECTIVO**

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 efectivo, según lo reglamentado por Ordenanza N° 23/2010-C.S. y su modificatoria N° 39/2010-C.S.

Carrera	Departamento	Espacio Curricular	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Ingeniería en Industrias de la Alimentación</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Ingeniería de los Alimentos</i>	<i>Profesor Titular</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

**Perfil Requerido:**

- Poseer título de Grado Universitario con formación y competencia en los contenidos de la asignatura de acuerdo al artículo N° 36 de la Ley de Educación Superior.
- Aptitud para conducir y desarrollar actividades teóricas ajustadas a cumplir con los objetivos y contenidos del programa de la asignatura a concursar.
- Acreditar antecedentes en la dirección del espacio curricular a concursar o afín y en la producción del plan de trabajo correspondiente.
- Acreditar experiencia en la coordinación de la labor de equipos de cátedras.
- Poseer estudios de Postgrado relacionados con el área concursada.
- Contar con antecedentes de formación, de perfeccionamiento y/o de investigación.

**COMISIÓN ASESORA**

**Miembros titulares:**

- Mgter. Ing. Fanny Raquel MARTÍN
- Dr. Rubén BOTTINI
- Ing. Carlos ALMADA

**Miembros suplentes:**

- Mgter. Ing. Rodolfo Luis EIRÍN
- Dra. Alicia VON MENGERSHAUSEN
- Mgter. Ing. Jorge Norberto FUENTES BERAZATEGUI

  
Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO  
SECRETARIO ACADÉMICO

  
Cont. LILIANA ROSA PEREZ  
Secretaría Administrativa Financiera

  
Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON  
DECANO



**ANEXO II**  
**CONCURSO DE PROFESOR TITULAR EFECTIVO**

Departamento: *Biología y Alimentos*

Cargo: *Profesor Titular, dedicación simple*

Carrera: *Ingeniería en Industrias de la Alimentación*

Espacio Curricular: *Ingeniería de los Alimentos*

**INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS (90 horas)**

**Objetivos:**

Comprender los procesos unitarios de los alimentos durante su elaboración y conservación. Diferenciar tratamientos en el procesado de alimentos. Favorecer el diseño de procesos productivos alternativos. Lograr procesos reflexivos que permitan replantear la selección de equipos. Propiciar el diseño de equipos de elaboración y conservación de alimentos.

**Contenidos mínimos:**

Tratamientos preliminares. Tratamientos de acondicionamiento. Tratamientos de conservación. Higiene y saneamiento.

  
Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO  
SECRETARIO ACADÉMICO

  
Cont. LILIANA ROSA PEREZ  
Secretaría Administrativa Financiera

  
Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON  
DECANO