

SAN RAFAEL, 09 de diciembre de 2021

VISTO:

El EXP_E-CUY:0037587/2021 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple, para el espacio curricular Enoquímica I -primer semestre- con extensión al espacio curricular Enoquímica II -segundo semestre-, de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, que se dictan en forma conjunta en las sedes San Rafael y General Alvear, 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 su sesión ordinaria de fecha 07 de diciembre de 2021 autorizó la convocatoria 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 1°.- Convocar a concurso para cubrir con carácter interino UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple, 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 enviar UNA (1) copia de Currículum Vitae acompañado de UN (1) juego de probanzas al E-mail: concursos@fcai.uncu.edu.ar; además de una propuesta de plan de actividades prácticas sobre la base del programa vigente del espacio curricular, precedida de la correspondiente fundamentación. El/la docente que resulte designado/a deberá presentar la misma documentación en soporte papel.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano



ARTÍCULO 4°.- El destino y las funciones asignadas al/la 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 5°.- 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.

ARTICULO 6°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.

Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 07 al 18 de febrero de 2022.

Cierre de Inscripción: 18 de febrero de 2022 a las 17:00.

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

ARTÍCULO 7°.- La presente norma que se emite en formato digital, en el contexto de emergencia sanitaria, será reproducida con igual número y firmada oportunamente en soporte papel.

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

RESOLUCION N° 257/2021

Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

ANEXO I CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo llama a concurso para cubrir el siguiente cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, según lo reglamentado por Ordenanza N° 02/12-C.D.

Carrera	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Enoquímica I</i>	<i>Jefe de Trabajos Prácticos</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer Título Universitario según lo establecido en el artículo 36 de la Ley de Educación Superior y que acredite dominio suficiente de la dimensión disciplinar para el desarrollo de las actividades de los contenidos que se concursan.
- ✓ Acreditar experiencia, formación y capacitación en el área de técnicas analíticas de Análisis de Vinos y subproductos derivados.
- ✓ Poseer antecedentes en el área de Análisis de Vinos y subproductos derivados.
- ✓ Poseer antecedentes docentes en el sistema de educación superior Universitario, especialmente en el área de Análisis de Vinos y subproductos derivados.
- ✓ Poseer conocimiento de lengua extranjera, inglés, en nivel intermedio.
- ✓ Poseer conocimiento en el uso de técnicas, aplicaciones y herramientas informáticas, nivel intermedio, 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).



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano



ANEXO II CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura

Espacios Curriculares: Enoquímica I y II

ENOQUIMICA I – 75hs

Objetivos: Que el alumno logre:

Comprender el análisis químico clásico de los métodos de control de compuestos importantes durante la maduración de las uvas, la fermentación y el proceso de maduración y/o envejecimiento del vino. Habilidad en el control de elaboración, post-elaboración de mostos y vinos teniendo en cuenta normas de calidad, nacionales e internacionales.

Contenidos:

Masa Volumétrica. Densidad. Ext. Seca. Alcoholes. Acidez. Concentración de hidrogeniones (pH). Glúcidos. Anhídrido Sulfuroso. Fenómenos de Óxido Reducción. Fenómenos coloidales. Precipitaciones en los vinos. Sustancias Minerales.

Comisión Asesora

Miembros Titulares:

- Dra. Ing. Cecilia Adriana FLORES
- Ing. María Eugenia SANTIBAÑEZ
- Prof. Antonio Sebastián SÁNCHEZ

Miembros Suplentes:

- Ing. Emanuel SANCHEZ VARRETTI
- Ing. Raúl Orlando CARRION
- Prof. Mónica Beatriz BARRERA

Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano