



SAN RAFAEL, 02 OCT 2019

VISTO:

El Expediente CUY:0017253/2019 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple, por los contenidos de los espacios curriculares Microbiología y Conservación de los Alimentos de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Microbiología de los Alimentos de la carrera Bromatología, del Departamento de Biología y Alimentos, 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 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 01 de octubre de 2019 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 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 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 presentar TRES (3) copias de Currículum Vitae acompañado de UN (1) juego de probanzas en soporte papel y UNA (1) copia de Currículum Vitae enviado 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, en TRES (3) copias.

RESOLUCION N° 282

Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO
DECANO



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 II de la presente Resolución, que consta de DOS (2) hojas.

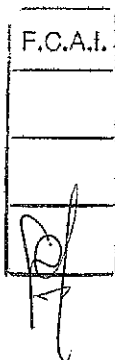
ARTICULO 6º.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria.
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 07 al 21 de octubre de 2019, de 8.30 a 13.00 y 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bdo. de Irigoyen 375, San Rafael.

Cierre de Inscripción: 21 de octubre de 2019 a las 19.00.

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 N° 282



Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO
DECANO



ANEXO I
CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS INTERINO

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.

Carreras	Departamento	Por los contenidos de	Categoría	Cantidad	Dedicación
<i>Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Microbiología y Conservación de los Alimentos y Microbiología de los Alimentos</i>	<i>Jefe de Trabajos Prácticos</i>	<i>UNO (1)</i>	<i>Simple</i>

Perfil Requerido:

- ✓ Poseer título de Grado 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.
- ✓ Tener formación y capacitación en el área Microbiología y Conservación de los Alimentos.
- ✓ Poseer antecedentes en el área de Microbiología y Conservación de los Alimentos.
- ✓ Poseer antecedentes docentes en el sistema de educación superior universitario, especialmente en el área de Microbiología y Conservación de los Alimentos.
- ✓ 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. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO
DECANO



ANEXO II CONCURSO DE JEFE DE TRABAJOS PRACTICOS

Departamento: Biología y Alimentos

Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación simple

Carreras: Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología

Espacios Curriculares: Microbiología y Conservación de los Alimentos y Microbiología de los Alimentos

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 toxiinfecciones 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.

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Formato: Curso-Taller-Laboratorio

Carga horaria: CIEN (100) horas

Objetivos:

Reconocer los principales agentes microbianos productores de alteraciones y causantes de enfermedades en alimentos. Realizar los análisis microbiológicos para la determinación de la aptitud y calidad microbiológica de los alimentos.

Descriptores:

Microorganismos de interés en bromatología. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Nociones de Epidemiología. Ecología microbiana. Microbiología de los alimentos conservados por métodos químicos, por disminución de la actividad del agua y por altas y bajas temperaturas. Toma y tratamiento de muestras. Análisis microbiológicos de alimentos. Taxonomía microbiana. Identificación de microorganismos. Técnicas de biología molecular aplicadas al análisis microbiológico de los alimentos. Seguridad alimentaria.



Comisión Asesora

Miembros Titulares:

- Lic. Stella Maris de Lourdes ALCANTÚ
- Dra. Vilma Inés MORATA
- Dr. Alberto Nadim YUNES

Miembros Suplentes:

- MSc. Ing. Fanny Raquel MARTIN
- Ing. Raúl Orlando CARRIÓN
- Prof. Antonio Sebastián SÁNCHEZ


Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO
DECANO