



SAN RAFAEL, 02 OCT 2019

VISTO:

El Expediente CUY:0017256/2019 mediante el cual Secretaría Académica gestiona el llamado a concurso interino para cubrir UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación semiexclusiva, por los contenidos del espacio curricular Tecnología de los Alimentos de Origen Animal de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación con extensión a los espacios curriculares Alimentos Zoógenos I y II 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
RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Convocar a concurso para cubrir con carácter interino UN (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, 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 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 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° 283

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 Nº 283



Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO
DÉCANO



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>Tecnología de los Alimentos de Origen Animal y Alimentos Zoógenos I y II</i>	<i>Jefe de Trabajos Prácticos</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 de Educación Superior, acreditando competencias por formación de grado o posgrado en la especialidad del área de Tecnología de Alimentos de Origen Animal.
- ✓ Poseer formación y capacitación, mediante cursos acreditados o carreras de grado o posgrado, en el nivel superior universitario en áreas disciplinares afines.
- ✓ Acreditar antecedentes docentes en el sistema de educación superior universitario.
- ✓ 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 semiexclusiva

Carreras: Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología

Espacios Curriculares: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal y Alimentos Zoógenos I y II

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.

ALIMENTOS ZOOGENOS I

Formato: Curso-Taller-Laboratorio

Carga horaria: CIENTO CINCO (105) horas

Objetivos:

Reconocer comparativamente órganos y aparatos de distintas especies de animales destinadas a consumo. Describir la fisiología de esas especies. Considerar el estudio de lo anteriormente citado desde el punto de vista bromatológico. Reconocer las principales alteraciones y enfermedades de los productos de origen animal destinados al consumo. Describir las principales enfermedades zoonóticas que afectan a las especies de consumo.

Descriptores:

Anatomía comparada de animales de interés bromatológico. Productos y subproductos de origen animal. Osteología. Tejido glandular y muscular. Miología. Anatomía de la



glándula mamaria. Leche. Bienestar animal en plantas de faena. Matadero-Frigorífico. Carnes. Cortes de carne. Aparatos: digestivo, circulatorio, respiratorio y urogenital. Sistema linfático; principales ganglios de inspección bromatológica. Achurería. Fauna silvestre y doméstica. Peces. Moluscos: bivalvos, gasterópodos y cefalópodos. Crustáceos. Batracios. Ubicación contextual de la Sanidad de Alimentos Zoógenos dentro de la Bromatología. Trastornos patológicos. Principales enfermedades de origen bacteriano, virósico y parasitario, tratadas desde el punto de vista de la Bromatología. Destinos de los productos de origen animal. Aspectos legales.

ALIMENTOS ZOÓGENOS II

Formato: Curso-Taller-Laboratorio

Carga horaria: NOVENTA (90) horas

Objetivos:

Conocer las tecnologías de elaboración y conservación y determinar los puntos de control durante los mismos. Demostrar actitud ética para el trabajo profesional a través de un trabajo responsable.

Descriptores:

Tecnología, composición y valor nutritivo de subproductos y derivados de origen animal. Carnes. Calidad de la carne. Salazones. Chacinados. Conservas. Productos de la pesca. Productos de granja. Huevos frescos y conservados. Leche y productos lácteos. Productos de la caza. Alimentos grasos. Alimentos preparados para consumo inmediato. Transporte y almacenaje de alimentos Zoógenos.

Comisión Asesora

Miembros Titulares:

- MSc. Ing. Rodolfo Luis EIRÍN
- Ing. Martín Andrés MOYANO
- Ing. Antonia Silvana MARTINEZ

Miembros Suplentes:

- Dra. Lic. Gabriela DIAZ
- Ing. Raúl Orlando CARRIÓN
- Ing. Laura Elizabeth NAJAR

Dr. Ing. DANIEL ALFREDO CASTRO
DECANO

