



CHACRAS DE CORIA,

13 SET 2019

VISTO:

El CUDAP-EXP-CUY: 0010838/2019, en el que se tramita el llamado a concurso para cubrir UN (01) cargo, en condición de **Efectivo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación Exclusiva** en el Departamento de **"BIOMATEMÁTICA Y FISICOQUÍMICA"** para el dictado de los espacios curriculares **QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA** de las Carreras Ingeniería Agronómica, Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, Bromatología y Licenciatura en Bromatología y **BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS** de las Carreras Bromatología y Licenciatura en Bromatología y en toda otra actividad que el Consejo Departamental disponga, de conformidad con los términos de la Ordenanza N° 26/17-CS, y

CONSIDERANDO:

Que la entonces Directora del Departamento de Biomatemática y Fisicoquímica, Prof.M.Sc.Ing.Agr. Laura Lucía CÁNOVAS, cumplimentó con el aval del Consejo Departamental, lo establecido por el artículo 6° de la Ord. 26/17-CS, Inc. a), b), c) y e), del Reglamento de Concursos para la Designación de Docentes Auxiliares Efectivos.

Que tratado por el Consejo Directivo, en sesión del 11 de abril de 2019, resolvió aprobar el trámite y la convocatoria a concurso según lo establecido en la reglamentación vigente.

Que en la misma sesión, el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias aprobó la integración de la Comisión Asesora propuesta.

Que en virtud de ello, el Consejo Directivo dispone la convocatoria del concurso mencionado, de acuerdo a lo establecido en el art. 5° de la Ordenanza N°: 26/17-CS.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Convocar a concurso en la sede de la FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS-UNCUYO, por el término de **DIEZ (10) días hábiles**, a partir del **16 de setiembre de 2019 y hasta el 27 de setiembre de 2019 inclusive**, para la provisión en carácter de **EFFECTIVO**, y en los términos de la Ord. N°: 26/17-CS., de **UN (01) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos, dedicación exclusiva**, en el Departamento de **"BIOMATEMÁTICA Y FISICOQUÍMICA"** para el dictado de los espacios curriculares **QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA** de las Carreras Ingeniería Agronómica, Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, Bromatología y Licenciatura en Bromatología y **BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS** de las Carreras Bromatología y Licenciatura en Bromatología y en toda otra actividad que el Consejo Departamental disponga.

ARTICULO 2°.- Fijase el periodo de inscripción de los aspirantes, por un lapso total de **VEINTE (20) días hábiles**, desde el **30 de setiembre de 2019 y hasta el 28 de octubre de 2019 inclusive**, a las **12:00**. Las solicitudes de inscripción serán presentadas por los interesados o persona autorizada, en **Mesa de Entradas** de la Facultad de Ciencias Agrarias- sita en calle Almirante Brown N°500 de Chacras de Coria, Provincia de Mendoza, de lunes a viernes, en horario de **08:30 a 12:00**, en la forma que determina el artículo 10 del Reglamento de Concursos (Ordenanza N° 26/17-CS.). Mesa de Entradas extenderá un recibo al momento de la inscripción en el que constarán fecha y detalles de la documentación recibida. **Deberá acompañar el Curriculum impreso y en formato digital.**



en concordancia con lo dispuesto en el Inc. b) "Del currículum y antecedentes", Art. 10 – Título: "DE LA INSCRIPCIÓN" y ANEXO I: GRILLA PARA LA DESCRIPCIÓN, EL ANÁLISIS Y LA PONDERACIÓN DE LOS ANTECEDENTES Y ACTUACIÓN DE LOS CONCURSANTES (Ord. N° 26/17-CS.).

ARTÍCULO 3°.- Los requisitos mínimos de formación y antecedentes exigidos a los postulantes, las funciones docentes y/o de investigación por cumplir y las exigencias de dedicación horaria, son las que se detallan seguidamente:

- **Requisitos de formación y antecedentes exigidos a los aspirantes:**

Requisitos de formación: Art. 6° Inc. b) y c) y Art. 29 – Ord. N° 26/2017-CS

Poseer título universitario habilitante de Ingeniero Agrónomo, Biólogo, Licenciado en Bromatología o equivalente afín de los espacios curriculares y las carreras en que ejercerá su desempeño curricular y preferentemente con estudios de posgrado).

- **Antecedentes Acreditados:**

Docencia a nivel grado: Acreditar antecedentes en docencia universitaria de grado, preferentemente con experiencia en el armado de guías de trabajos prácticos y material didáctico de clases teóricas-prácticas en el área disciplinar motivo del concurso.

- **Investigación Científica:** Acreditar antecedentes de investigación en el ámbito agroalimentario, preferentemente a través de publicaciones científicas internacionales con referato y participación en equipos de investigación.
- **Extensión Universitaria:** Preferentemente acreditar antecedentes en acciones de extensión universitaria mediante actividades individuales (ponencias, asesoramientos, cursos), proyectos o programas de extensión.
- **Gestión Institucional:** Acreditar preferentemente participación en gestión institucional a través de gobierno universitario o cargos de gestión institucional académica.
- **Actividad Profesional:** Preferentemente acreditar antecedentes de participación en actividades del sector empresarial o entidades de carácter público o privado.

- **Funciones docentes, de investigación y de extensión universitaria por cumplir:**

Funciones docentes: Desarrollar clases teóricas o prácticas, programar abordajes didácticos para procesos de enseñanza en grupos numerosos y evaluar logros de aprendizajes, conforme a la modalidad del Régimen de Enseñanza-Aprendizaje vigente.

Funciones de investigación: Participar en proyectos de investigación que involucren al equipo docente de la Cátedra.

Funciones de extensión universitaria: Participar en los proyectos de extensión que involucren al equipo docente de la Cátedra.

- **Exigencias para el cumplimiento de funciones y dedicación:**

- Cumplimiento horario de **40 horas semanales**, según Art.s. 1° y 2° - Ord. N°: 505/09-CD.

ARTÍCULO 4°.- Obran incorporadas al expediente de referencia, copias de los programas analíticos vigentes en los distintos espacios curriculares.

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARÍA ACADÉMICA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO

205

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA RUIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO



MIEMBROS TITULARES

- Prof.Dra. Patricia PICCOLI (FCA-UNCUYO)..
- Prof.Ing.Qco. Armando NAVARRO (FCA-UNCUYO).
- Prof.Dr.Ing.Agr. Pablo PIZZUOLO (FCA-UNCUYO).

MIEMBROS SUPLENTE

- Prof.Dra.Ing.Agr. María Fernanda SILVA (FCA-UNCUYO).
- Prof.M.Sc. Rubén BAGETA (FCA-UNCUYO).
- Prof.Ing.Agr. Leandro MASTRANTONIO ((UNCUYO).

ARTÍCULO 6°.- Los Delegados Veedores que participarán son los siguientes:

POR LOS DOCENTES

Lic.Brom. Liliana ALBORNOZ

POR LOS EGRESADOS

Ing.Agr. Salvador José MICALI

POR LOS ALUMNOS

Srta. Martina Sol BALIANI

ARTÍCULO 7°.- Comuníquese, dése a publicidad conforme lo establecido en el Artículo 9° del Reglamento de Concursos para cubrir cargos de docentes Auxiliares Efectivos e insértese en el libro de Resoluciones.

RESOLUCION N°

205

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
Fac. Cs. Agrarias - UNCuyo

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCuyo



BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (90 hs)

Objetivos (Logros):

Manejar conceptos de Bioquímica relacionados con los Alimentos, para resolver los problemas profesionales bromatológicos.

Adquirir destrezas básicas en el laboratorio para las tareas que atañen al tema.

Contenidos Mínimos (Descriptores):

Carbohidratos, Proteínas y Lípidos de los alimentos. Reacciones dependientes del oxígeno, de las enzimas, de la humedad, de la temperatura, de los metales, en los alimentos. Procesos catabólicos en los alimentos. Sustancias sápidas y aromática o estimulantes sensoriales en alimentos.

BROMATOLOGÍA-Ord. Nº: 86/09-CS

QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA (105 hs)

Formato: Curso-Taller-Laboratorio

Carga horaria: 105 (ciento cinco) horas

Objetivos (Logros):

Conocer y manejar los conceptos químicos y bioquímicos, como base para la comprensión de las materias correlativas de esta asignatura y en el trabajo de laboratorio con el fin de adquirir destrezas en este tipo de tareas.

Resolver problemas que se presenten en su profesión.

Contenidos Mínimos (Descriptores):

Estructura del átomo de carbono. Nomenclatura. Hidrocarburos. Heterociclos. Alcoholes y fenoles. Aldehídos y cetonas. Glúcidos. Isomerías. Ácidos. Aminas y derivados del ácido carbónico. Aminoácidos. Polipéptidos y proteínas. Lípidos. Alcaloides. Taninos. Pigmentos. Polímeros y plásticos. Enzimas. Coenzimas. Vitaminas. Nucleótidos y ácidos nucleicos. Biosíntesis de proteínas. Bionergética y metabolismo. Glicólisis y catabolismo de las hexosas. Ciclo de las pentosas. Fotosíntesis. Ciclo del ácido cítrico y ciclo del glioxilato. Biosíntesis de isoprenoides y de compuestos tetrapirrólicos. Degradación y biosíntesis de lípidos. Fermentaciones. Digestión. Hormonas. Regulación y control en el metabolismo.

BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS (90 hs)

Formato: Curso-Taller-Laboratorio

Carga horaria: 90 (noventa) horas

Objetivos (Logros):

Manejar conceptos de Bioquímica relacionados con los Alimentos, para resolver los problemas profesionales bromatológicos.

Adquirir destrezas básicas en el laboratorio para las tareas que atañen al tema.

Contenidos Mínimos (Descriptores):

Carbohidratos. Aminoácidos y proteínas. Alteraciones de las proteínas. Enzimas y cinética enzimática. Lípidos. Reacciones dependientes del oxígeno, de las enzimas, de la temperatura y de los metales. Agua y actividad de agua. Procesos catabólicos en los alimentos. Vitaminas. Sustancias sápidas y aromáticas o estimulantes sensoriales en alimentos.

ARTÍCULO 5º.- La COMISIÓN ASESORA está conformada de la siguiente manera:

Méd. Vet. Silvia VAN DEN BOSCH
SECRETARIA ACADEMICA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO

205

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO



Los **objetivos y contenidos mínimos** de cada espacio curricular correspondientes a los respectivos Planes de Estudio, se detallan seguidamente:

INGENIERÍA AGRONÓMICA-Ord. N°: 13/05-CS

QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA (100 hs)

Objetivos (Logros):

Que los estudiantes comprendan los principios básicos que rigen la estructura y funcionabilidad de las biomoléculas en relación con el medio físico y desarrollen habilidades en el análisis de los procesos biológicos con una perspectiva química, es decir que entiendan la vida desde el punto de vista químico. De modo que los conceptos adquiridos les permitan luego abordar los de las materias correlativas, adquiriendo destrezas para resolver problemas científicos y técnicos en el ejercicio de la profesión.

Contenidos Mínimos (Descriptores):

Elementos de Química Orgánica, isomería e hidrocarburos. Grupos de sustitución. Aminas, aminoácidos, proteínas y actividad enzimática. Lípidos y membrana. Hidratos de carbono y pared celular. Bioenergética: fotosíntesis. Disponibilidad primaria de energía y materia: respiración. Disponibilidad alternativa de energía y materia. Química de la transmisión de caracteres. Actividad reguladora, integración metabólica y compuestos de interés biológico o farmacéutico - culinario.

INGENIERÍA EN RECURSOS NATURALES RENOVABLES-Ord. N°: 01/11-CS

QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA (105 hs)

Objetivos (Logros):

Conocer y manejar conceptos químicos y bioquímicos para la comprensión del funcionamiento e interacción de las moléculas que constituyen la materia viva desde la célula a los ecosistemas.

Descriptores:

Estructura del átomo de carbono. Nomenclatura. Hidrocarburos. Heterociclos. Isomerías. Ácidos. Aminas y derivados del ácido carbónico. Aminoácidos. Polipéptidos y proteínas. Lípidos. Alcaloides. Polímeros. Enzimas. Coenzimas. Vitaminas. Ácidos nucleicos. Biosíntesis de proteínas. Bioenergética y Metabolismo. Hormonas. Regulación y control del metabolismo.

LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA-Ord. N°: 55/00-CS

QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA (105 hs)

Objetivos (Logros):

Conocer y manejar los conceptos químicos y bioquímicos, como base para la comprensión de las materias correlativas de esta asignatura y en el trabajo de laboratorio con el fin de adquirir destrezas en este tipo de tareas. Resolver problemas que se presenten en su profesión.

Contenidos Mínimos (Descriptores):

Estructura del átomo de carbono. Nomenclatura. Hidrocarburos. Heterociclos. Alcoholes y fenoles. Aldehídos y cetonas. Glúcidos. Isomerías. Ácidos. Aminas y derivados del ácido carbónico. Aminoácidos. Polipéptidos y proteínas. Lípidos. Alcaloides. Taninos. Pigmentos. Polímeros y plásticos. Encimas. Coenzimas. Bioenergética y metabolismo. Glicólisis y catabolismo de las hexosas. Ciclo de las pentosas Fotosíntesis. Ciclo del ácido cítrico y ciclo del glioxilato. Biosíntesis de isoprenoides y de compuestos tetrapinólicos. Degradación y biosíntesis de lípidos. Fermentaciones. Digestión. Hormonas. Regulación y control en el metabolismo.

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUIYO

205

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUIYO