

RESOLUCION Nº 299 22

LLAMADO A CONCURSO JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS ORDINARIO DEDICACIÓN PARCIAL PERFIL DE PROFESIONALES DE APOYO EN FORMACIÓN

PAF 1

Área de Investigación y Transferencia: Laboratorio de Industrias Cárnicas (LIC). Dedicación 14 h.

Área disciplinar para ejercicio de la docencia: Biología de la carrera Ingeniería en Alimentos. Dedicación 6 h.

Perfil del candidato

- a) Tener título de grado expedido por universidad argentina o con validez para el Estado Argentino. Ingenieros o licenciados en alimentos y/o afines.
- b) Se valorará aquellos profesionales con capacidad para trabajar en equipo con grupos multidisciplinarios, que demuestren habilidades, dedicación y vocación para la investigación científica, el desarrollo tecnológico y la transferencia de conocimientos. Con conocimiento y experiencia en trabajo de laboratorios relacionados con el control de calidad en carnes y productos cárnicos y manejo de equipamiento para determinación de composición proximal. A su vez, se evaluará positivamente contar con conocimientos y experiencia en metodologías de espectrometría de infrarrojo cercano (FT-NIR), cromatografía, manejo de equipos de elaboración de productos cárnicos en planta piloto y conocimientos en los procedimientos inherentes a la Gestión de la Calidad en los laboratorios.

Los interesados deberán elaborar en el formato que se adjunta:

- Propuesta de plan de trabajo para el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos
La propuesta para la prestación de servicios y transferencia tecnológica deberá estar orientada al desarrollo de I+D+i, al incremento de servicios tecnológicos y oferta de nuevas capacidades operativas en el sector Agroindustrial vinculado a la producción de carne y productos cárnicos. La propuesta de trabajo deberá elaborarse para un tiempo de ejecución de 3 años. Por consultas escribir a: romina.fabre@uner.edu.ar

- Propuesta de programación de asignatura motivo de concurso.

Prueba de oposición

Cada aspirante deberá exponer para el:

Área de Investigación y Transferencia: Su "Propuesta de plan de trabajo para el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos". Duración de la exposición: máximo 30 minutos.

Área disciplinar para ejercicio de la docencia: Deberá seleccionar un tema del programa analítico vigente de la asignatura motivo de concurso y desarrollar un trabajo práctico de dicho tema a nivel de enseñanza. Duración de la exposición: máximo 30 minutos

PAF 2

RESOLUCION Nº 299 22

Área de Investigación y Transferencia: Laboratorio de Industrias Cárnicas (LIC). Dedicación 14 h.

Área disciplinar para ejercicio de la docencia: Procesos Industriales III, de la carrera Ingeniería en Alimentos. Dedicación 6 h.

Perfil del candidato

- a) Tener título de grado expedido por universidad argentina o con validez para el Estado Argentino. Ingenieros o licenciados en alimentos y/o afines.
- b) Se valorará aquellos profesionales con capacidad para trabajar en equipo con grupos multidisciplinarios, que demuestren habilidades, dedicación y vocación para la investigación científica, el desarrollo tecnológico y la transferencia de conocimientos. Con conocimiento y experiencia en trabajo de laboratorios relacionados con el control de calidad en carnes y productos cárnicos y manejo de equipamiento para determinación de composición proximal. A su vez, se evaluará positivamente contar con conocimientos y experiencia en metodologías de espectrometría de infrarrojo cercano (FT-NIR), cromatografía, manejo de equipos de elaboración de productos cárnicos en planta piloto y conocimientos en los procedimientos inherentes a la Gestión de la Calidad en los laboratorios.

Los interesados deberán elaborar en el formato que se adjunta:

- Propuesta de plan de trabajo para el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos
La propuesta para la prestación de servicios y transferencia tecnológica deberá estar orientada al desarrollo de I+D+i, al incremento de servicios tecnológicos y oferta de nuevas capacidades operativas en el sector Agroindustrial vinculado a la producción de carne y productos cárnicos. La propuesta de trabajo deberá elaborarse para un tiempo de ejecución de 3 años. Por consultas escribir a: romina.fabre@uner.edu.ar

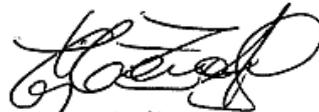
- Propuesta de programación de asignatura motivo de concurso.

Prueba de oposición

Cada aspirante deberá exponer para el:

Área de Investigación y Transferencia: Su "Propuesta de plan de trabajo para el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos". Duración de la exposición: máximo 30 minutos.

Área disciplinar para ejercicio de la docencia: Deberá seleccionar un tema del programa analítico vigente de la asignatura motivo de concurso y desarrollar un trabajo práctico de dicho tema a nivel de enseñanza. Duración de la exposición: máximo 30 minutos.


Dra. Luz Marina Zapata
VICEDECANA
Facultad Cs. de la Alimentación