

RESOLUCION Nº 301 22

Área de Investigación y Transferencia: Laboratorio de Investigación de Residuos en Alimentos (LIRA). Dedicación 14 h.

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

Perfil del candidato 1

a) Ser Ingeniero en Alimentos y tener título de posgrado o ser estudiante avanzado de posgrado de alguna universidad argentina o con validez para el Estado Argentino.

b) Acreditar antecedentes en el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos.

c) Contar, además, con los siguientes antecedentes:

- Experticia en actividades de investigación, transferencia, extensión y prestación de servicios científico tecnológicos multidisciplinarios en áreas agroindustrial y ambiental, en el marco de un Sistema de Gestión de la calidad (ISO/IEC 17025)

- Capacidad operativa con equipos de cromatografía de alta resolución para la determinación de plaguicidas y Policloruro de Bifenilo (PCB's)

- Experiencia en monitoreo en recursos hídricos para sus diferentes usos potenciales.

- Experiencia en microscopía óptica y técnicas de campo claro, contraste de fase e interferencia diferencial (DIC).

- Experticia en métodos estandarizados para la determinación de parámetros fisicoquímicos en matrices agroindustriales y ambientales.

- Conocimientos en aplicación de la Norma IRAM 301 (ISO IEC 17025) y en Auditoría Interna bajo norma ISO 19011 enfocada en norma IRAM 301.

- Antecedentes docentes como Jefe de Trabajos Prácticos en la asignatura motivo de concurso (Química Inorgánica de la carrera Ingeniería en Alimentos).

- Participación en proyectos de investigación en los últimos 5 años dentro de las áreas de trabajo del Laboratorio de Investigación de Residuos en Alimentos

Persona de contacto: Dr. Martín Novoa, martin.novoa@uner.edu.ar

Perfil del candidato 2

a) Tener título de Doctor en Ingeniería y/o afines, expedido por universidad argentina o con validez para el Estado Argentino.

b) Acreditar antecedentes en el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos.

c) Contar, además, con los siguientes antecedentes:

- Experticia en actividades de investigación, transferencia y prestación de servicios científico tecnológicos multidisciplinarios en áreas ambientales y agroindustrial, en el marco de un Sistema de Gestión de la calidad (ISO/IEC 17025)

RESOLUCION Nº 301 22

- Capacidad operativa con equipos de cromatografía de alta resolución para la determinación de plaguicidas y Policloruro de Bifenilo (PCB's)
- Experiencia en métodos estandarizados para la determinación de parámetros fisicoquímicos en matrices ambientales y agroindustriales.
- Antecedentes en la implementación de Sistema de Gestión de la Calidad bajo Norma IRAM 301 (ISO/IEC 17025).
- Conocimientos sobre seguridad radiológica de fuentes radiactivas para usos menores (Cromatografía Gaseosa con Detector de Microcaptura de electrones – Ni-63)
- Antecedentes docentes como Jefe de Trabajos Prácticos en la asignatura motivo de concurso (Química Inorgánica de la carrera Ingeniería en Alimentos).
- Participación en proyectos de investigación en los últimos 5 años dentro de las áreas de trabajo del Laboratorio de Investigación de Residuos en Alimentos

Persona de contacto: Ing. Gladys E. SUBOVICH, gladys.subovich@uner.edu.ar

Los interesados deberán elaborar en el formato que se adjunta:

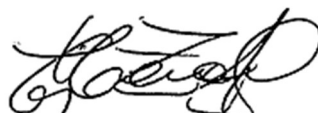
- Propuesta de plan de trabajo para el área de investigación, transferencia y/o servicios tecnológicos, que deberá elaborarse para un tiempo de ejecución de, al menos, 3 años.
- Propuesta de nuevas Actividades Prácticas de la asignatura motivo de concurso.

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 Trabajo Práctico del programa analítico vigente de la asignatura motivo de concurso y desarrollar una clase a nivel de enseñanza. Duración de la exposición: máximo 30 minutos.


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