



ANEXO 8. - RESOLUCIÓN N° 75/21 -CDFRCh.

INFORMACIÓN PARA EL ASPIRANTE A JTP O AUXILIAR INTERINO

I. EL ASPIRANTE DEBERÁ PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN (*)

- a) **Ficha de inscripción** (Res. 75/21 CD. Anexo 7).
- b) **CV actualizado**, en papel, conteniendo:
 - Nombre, apellido
 - Lugar y fecha de nacimiento.
 - Número y tipo de Documento
 - Domicilio real, teléfono, correo electrónico.
 - Títulos Universitarios
 - Antecedentes Docentes: a. Experiencia Docente, b. Cursos de formación disciplinar y formación docente, c. Carrera Docente, d. Publicaciones relacionadas con la docencia, e. Congresos, Jornadas, Seminarios o Reuniones Científicas o Técnicas, Premios, Distinciones y becas de carácter docente.
 - Investigación y Desarrollo : a. Trabajos de Investigación y/o Desarrollo Tecnológico, b. Publicaciones científico tecnológicas, c. Congresos, Jornadas, Seminarios o Reuniones Científicas o Técnicas, Premios, Distinciones y becas de carácter Tecnológico o Científico.
 - Antecedentes Profesionales: a. Actuación Profesional (cargos y funciones públicas y/o privadas relevantes para el llamado), b. Actividades de Extensión, c. Publicaciones, d. Congresos, Jornadas, Seminarios o Reuniones Científicas o Técnicas, Premios, Distinciones y becas de carácter Profesionales
- c) **DNI** (original y copia)
- d) **Título de Grado** (original y copia)
- e) **Certificados de antigüedad docente universitaria.**
- f) **Antecedentes y certificados s/CV** (original y copia)

() Aquellos docentes que posean legajo en la Institución, solo deberán presentar la ficha de inscripción y CV. Deberán actualizar, en caso que corresponda, el legajo personal en RRHH.*

INFORMACIÓN DEL LLAMADO

- **Asignatura:** Tecnología del Producto Pesquero II
- **Cursada:** 3 Hs Cátedra. 2do Cuatrimestre
- **Horario de dictado de la asignatura:** Lun 21:20 a 22:40 y Mar 18:00 a 21:20
- **Área:** Integradora
- **Departamento:** Ingeniería Pesquera
- **Cargo:** Jefe de Trabajos Prácticos INTERINO

- **Dedicación:** 1 DS Rentado
- **Tema para la clase pública:** Salado de Pescado
- **Horario Clase Pública y coloquio:** Jueves 08-09-2022 desde las 20:00 hs (*se notificará el horario asignado para cada clase pública y coloquio posterior a la inscripción*)
- **Pautas para la Clase Pública:** duración máxima 30 minutos. Presentación y desarrollo de una propuesta de trabajo práctico para el abordaje del tema dirigida al tribunal evaluador, utilizando los recursos didácticos que el aspirante considere conveniente (pizarrón, cañón, PC, etc.).
- **Integrantes del Jurado:**

Docentes	TITULARES:	María A.REUSSI, Brian LEWIS, Ximena GARRALDA
	SUPLENTES:	Cecilia CASTAÑOS, Soraya CORVALAN, Marcelo YANGÜELA
Graduados	TITULAR:	Jazmín PEREZ DEFEO
	SUPLENTE:	Bruno APLICHE
Alumnos	TITULAR:	Karen BENTEO
	SUPLENTE:	Verónica CEBALLOS

II. NORMATIVA VIGENTE Y CONTENIDOS MINIMOS DE LA ASIGNATURA

a) Normativa vigente:

- Estatuto Universitario link: <http://csu.rec.utn.edu.ar/AU/RES/estatutocompleto.pdf>
- Procedimiento de designación de Jefe de Trabajos Prácticos/Ayudantes de Trabajos Prácticos de Primera Interinos Res 75/21 CDFRCh
- Plan de Estudio de la Carrera link: https://utn.edu.ar/es/estudiar-utn?tipo_busqueda=carreras&id_tipos_carreras=1
- Ordenanza 855, Régimen de incompatibilidad docente
<http://csu.rec.utn.edu.ar/docs/php/htsearch.php?words=ordenanza+855>

b) Contenidos mínimos de la Asignatura

- Factores que influyen en la conservación de alimentos: Físico-Químicos.
- Químicos y microbiológicos.
- Productos ahumados.
- Influencia del ahumado en la conservación.
- Distintos procesos de ahumados.
- Productos salados.
- Distintos procesos de salado y madurado.
- Influencia del salado en la conservación.
- Elaboración de semi conservas.
- Elaboración de conservas.