Carrera del Personal de Apoyo
Profesional para el análisis de composición y rotulado de alimentos

Unidad de Gestión: **CENTRO CIENTIFICO TECNOLOGICO CONICET - LA PLATA**

Unidad Ejecutora / CIT: **CIDCA**

Título de proyecto:

Cargo a solicitar: **Profesional**

Comité evaluador: **CIDCA**

Fecha de apertura del concurso: **28-02-2020**

Fecha de cierre del concurso: **15-03-2020**

Descripción de las actividades a realizar - Tareas específicas:

- **Determinar componentes alimentarios y compuestos bioactivos mediante HPLC y técnicas ómicas.**
- **Determinar ácidos grasos en alimentos mediante GC.**
- **Determinar cenizas mediante el uso de mufla y caracterización de minerales por ICP.**
- **Realizar determinaciones de Kjeldhal, Dumas, Soxhlet entre otros.**
- **Determinar fibra mediante el método enzimo-gravimetrico.**
- **Realizar determinaciones asociadas a la composición y estabilidad de alimentos mediante equipos como Rancimat, HPLC, GC, Leco, entre otros.**
- **Procesar los datos obtenidos y diseñar el rotulado del alimento.**
- **Redactar los informes requeridos por los STAN y por las autoridades competentes para el registro de nuevos productos.**
- **Demostrar conocimiento en temas de rotulado y legislación alimentaria.**
- **Adoptar una actitud proactiva en la búsqueda de clientes para la realización de los STAN mencionados y los desarrollos de productos a través de convenios I+D+i.**
- **Trabajar de acuerdo a las normas de bioseguridad establecidas en el Centro.**
- **Asistir a cursos de formación y perfeccionamiento relacionados con su tarea.**
- **Mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo.**

Requisitos:

- **Ser argentino nativo, o naturalizado.**
- **El cargo a cubrir se encuadra en el régimen establecido por Ley 20.464 para el Personal de Apoyo a la Investigación Y Desarrollo de CONICET.**
- **Los interesados deben cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Marco de Regulación Público Nacional, Ley 25164 Y su Dec. de Empleo Reglamentario N°1421/02.**
- **Graduado Universitario con título de grado en el área de licenciatura en química, preferentemente química analítica, bioquímica o licenciatura en alimentos.**
- **Actitud proactiva para la actualización permanente que exige este tipo de metodologías.**
- **Conocimiento y/o experiencia en determinaciones químicas de componentes, en separaciones analíticas, en procesamiento de datos y en el diseño del rotulado.**
- **Conocimiento y/o experiencia en los cambios fisicoquímicos durante el procesamiento de alimentos, en las determinaciones asociadas a la composición y estabilidad de alimentos mediante el uso de equipos como Rancimat, HPLC, GC, Leco, entre otros.**
- **Capacidad para resolver problemas en forma independiente.**
- **Capacidad de trabajo en equipo.**
- **Capacidad de transmisión de conocimientos.**
- **Capacidad de identificar y definir problemas, discernir factores, causas y tendencias.**
- **Disponibilidad para realizar cursos de formación y de perfeccionamiento en los temas de su actividad.**
- **Desempeñar sus tareas con dedicación exclusiva.**

Detalle de Equipos a utilizar para el presente cargo:

HPLC, GC, kjeldahl, Dumas, Soxhlet, Rancimat, muflas etc.

Observaciones:

Este concurso se realizará a través del Sistema Integral de gestión y Evaluación (SIGEVA) mediante la intranet del CONICET. Ver Instructivo para Ingresos CPA por SIGEVA en el apartado "descargas" (menú de la derecha de la página web)