



Vacante en el Servicio Nacional de Aprendizaje —SENA— para profesionales con formación Doctoral

El SENA actúa como una entidad pública de fomento a la formación técnica y tecnológica con un rol protagónico en la escena de la investigación aplicada, el desarrollo tecnológico, la innovación y la competitividad del país. El SENA es la organización que junto con Colciencias ha apoyado con más fuerza la investigación aplicada y el emprendimiento en Colombia. La Ley 119 de 1994 asigna al SENA el objetivo de participar en actividades investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuyan a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral.

Reconociendo su rol en la formación de profesionales y el apoyo a la industria, el SENA cree firmemente que la investigación aplicada realizada por Doctores es un elemento esencial para alcanzar la mejor calidad y convertirse en la mejor institución de formación vocacional de Latinoamérica. El SENA el año pasado lanzó el sistema SENNOVA, que busca articular los esfuerzos de investigación y desarrollo de sus 116 Centros de Formación, 15 Tecnoparques y 3 Tecnoacademias, que en conjunto buscan sinergia en todos los niveles que permita ofrecer soluciones al sector productivo. La entidad cuenta con suficientes recursos para financiar la investigación de más alto nivel, y prueba de esto es que 12 grupos de investigación están en proceso de aval por Colciencias.

El SENA, con el fin de fortalecer los procesos de investigación, desarrollo e innovación en la entidad, está buscando el siguiente perfil para vincularse a la entidad bajo la modalidad de *contratista*, con contrato por prestación de servicios. Salario mensual: \$8 millones de pesos (sujeto a modificación).

Formación Académica deseada:

- Pregrado en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ciencias Agroalimentarias o áreas relacionadas.

+ Trabajo





- Doctorado En Ciencia y/o Tecnología de Alimentos, con énfasis en ciencias y tecnologías para el procesamiento de los alimentos.

* Se considerarán candidatos con Maestría, siempre y cuando demuestren amplia experiencia e investigación y desarrollo.

Líneas de investigación:

El candidato deberá demostrar producción de conocimiento en una o más de las siguientes líneas de investigación:

- Procesamiento agroalimentario
- Postcosecha de alimentos
- Procesamiento de frutas y hortalizas
- Lácteos y cárnicos
- Higienización y conservación de alimentos

Centro de Formación SENA:

Centro Agropecuario de Buga.

Regional Valle del Cauca.

Grupo de investigación que solicita el doctor:

Grupo de investigaciones en ciencias & tecnologías agroindustriales (GICTA)

Líder: Jose Libardo Tapiero Cuellar, jtapiero@sena.edu.co

Trayectoria del grupo de investigación:

Líneas de investigación principales:

+ Trabajo



1. Ciencias Agroalimentarias: Esta línea se enmarca en la investigación al interior de los procesos agroalimentarios de Poscosecha y procesamientos de frutas y hortalizas, derivados lácteos, derivados cárnicos, panificación, productos de confitería, conservación e higienización de alimentos y desarrollo de nuevos productos alimentarios.

2. Agroindustria Apícola: Implementar y poner en marcha una estación apícola que pueda producir reinas diferenciadas a partir de diferentes líneas encontradas en el país y extraer productos de la colmena bajo parámetros de alta calidad.

3. Metabolitos secundarios: Realizar la extracción de aceites esenciales y bioproducción de metabolitos secundarios de interés agroindustrial en diferentes matrices de origen vegetal y animal.

4. Biotecnología agropecuaria: Realizar investigación aplicada en la generación de nuevos productos y tecnologías mediante la aplicación de microbiología y biotecnología presentes en los diversos procesos fermentativos del sector agropecuario.

Algunas publicaciones representativas y participaciones en congresos de GICTA incluyen:

- Cinética del proceso de acidificación durante la elaboración de yogur batido. Tapiero, C. J. L; Salamanca, G. G; Rodríguez A. N. XII Conferencia Internacional Sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 5° Encuentro Latinoamericano y del Caribe sobre Cacao y Chocolate. La Habana Cuba. Mayo 2013.
- Estudio Cinético del Proceso de Acidificación en la Elaboración de Yogur Batido Asistido por Microorganismos Lácticos. Tapiero, C. J. L; Salamanca, G. 30 Congreso Latinoamericano de Química. Cancún México 2012.
- Experimental Desing that Combine Mixture Components with Process Factors Like Aproach in Optimal chutney Formulation. Salamanca, G. G; Martinez G.P; Tapiero, C. J. L. 16th World Congress of Food Science and Technology. Brasil 2012.



- Model System for the Removal Apitoxin from Africanized Honeybees in Colombia. Tapiero, C. J. L; Salamanca, G. G. Apimondia. Argentina 2011.

Requisitos adicionales:

- Años de experiencia: 3.
- Excelente dominio de inglés.
- Se dará prioridad a los candidatos que demuestren experiencia adicional en:
 - Proyectos de investigación aplicada, desarrollo tecnológico o innovación.
 - Manejo de grupos de investigación y/o semilleros de investigación.
 - Participación en procesos de formación en instituciones técnicas y tecnológicas con resultados verificables.

Paso a seguir para postulación del candidato:

Enviar hoja de vida, incluyendo soportes y publicaciones (si aplica) vía correo electrónico a: direcciondepromocion@sena.edu.co

Indicar en asunto: Convocatoria Doctorados SENA 2014

Contacto:

Alberto Aparicio de Narváez, Dirección de Promoción y Relaciones Corporativas

aaparicio@sena.edu.co

(+571) 5461500 Ext. 12187

+ Trabajo

