

Cafayate, 07 de mayo de 2024.-

Disposición Interna N° 07/24

VISTO la necesidad de cubrir, a partir de una convocatoria abierta y publica de antecedentes y oposición, horas cátedra interinas correspondientes a los espacios curriculares de la Tecnica Superior en Viticultura y Enología según Plan de Estudios aprobado por Resolución Ministerial N° 044/23, de 1° y 2° año de régimen cuatrimestral y que debe ser implementado en el período lectivo 2024, vacantes por designación a término y por implementación de Nuevo Diseño Curricular.

CONSIDERANDO:

Que en el artículo 2° de la mencionada Disposición se determina que la Organización, Convocatoria y Proceso Concursal para la Cobertura de Horas Cátedras Vacantes será responsabilidad de los Rectorados de los respectivos Establecimientos,

Que en el inciso 1 del apartado A del Anexo de la Disposición N° 269/03 establece que la Convocatoria será realizada mediante Disposición Interna emitida por los Rectorados,

Que en el inciso 5 del apartado A del Anexo de la Disposición N° 269/03 establece que la Convocatoria se realizará con una antelación de noventa días, no pudiendo este proceso ser inferior a los treinta días de la fecha del inicio de la implementación de la cátedra, excepto en casos de suplencias/ renuncia/fallecimiento,

Que por Disposición Interna N° 01/22 queda establecida las instancias de Evaluación de Antecedentes y Oposición de los Concursos de Horas Cátedras Vacantes,

Que la Inscripción de Postulantes para Cobertura de Horas Cátedras se formalizará según lo establecido en los puntos C1 y D de la Disposición N° 269/03 de la D.G.E.S. – Disposición N° 01/22 Grilla de examen,

Que es menester contar con el/la docente designado/a

Que en el ciclo lectivo 2023 se cubrió por designación a término dichas vacantes.

Por ello:

EL SUPERVISOR DEL INSTITUTO SUPERIOR N° 6038 DE CAFAYATE

DISPONE

Artículo 1°: Convocar, en forma pública y abierta, a la inscripción de interesados para cubrir horas cátedras vacantes en la Tecnica Superior en Viticultura y Enología R.M. N° 044/2 con las especificaciones correspondientes que como Anexo I forman parte del presente instrumento, cuya convocatoria a través de los medios de comunicación (radiales y televisivos) de Cafayate y zona de influencia para su más amplia difusión, se realizará desde el 27, 28, 29, 30 y 31 de mayo del cte. Año que a continuación se detalla:



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

Carrera y Diseño Curricular	Espacio Curricular	Curso y División	Carga Horaria y Régimen	Causal de Vacante
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Educación Sexual Integral E.S.I.	1er Año	2hs. Semanales 2doCuatrimestre	Finalización de la Designación a término: Bader Lugones Romy DNI: 19.087.929
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Viticultura II: Cultivo de la Vid	1er Año	4hs. Semanales 2doCuatrimestre	Finalización de la Designación a término: Jorge Fabián Romero DNI: 25.984.750
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Análisis Organoléptico I: Reconocimientos Sensoriales	1er Año	4hs. Semanales 2doCuatrimestre	Finalización de la Designación a término: Pepa, Alejandro Daniel DNI: 21.809.410
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Enología II: Vinificaciones	2do Año	5hs. Semanales 2doCuatrimestre	Implementación de Nuevo Diseño Curricular
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Operaciones de Bodega	2do Año	3hs. Semanales 2doCuatrimestre	Implementación de Nuevo Diseño Curricular

Artículo 2°: Designar como Oficina Receptora de la Documentación, Inscripción, Autenticación, Notificación e Información, a la Secretaria de la Institución N° 6038 cito en Soldado Villegas esq. Alvarado los días 05, 06 y 07 de junio inclusive, en el horario de 19:30 a 22:00. Será responsables de la recepción de la documentación pertinente la Preceptora Iris Maita.

ARTICULO 3°: Conformar el Tribunal Evaluador de acuerdo al apartado E de la Disposición N° 269/03:

Espacio curricular	Profesor	Título	Condición
Educación Sexual Integral E.S.I.	Magno Maribel	Prof. Para el 3er Ciclo E.G.B y Educación Polimodal en Lengua, Prof. De Inglés, Prof de Enseñanza Primaria y Preescolar Especialización Superior en E.S.I. Seminarios. E.S.I. Respetando al otro, E.S.I el valor de la afectividad.	Extra institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

	Serra Flavia	Analista de Sistema Analista Programadora	Institucional
	Pérez Leiva María F.	Prof. En Ciencias de la Educación	Extra institucional Supl
	Prates, Juan	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Viticultura II: Cultivo de la Vid	Domingo Rafael	Ing. Agrónomo	Extra institucional
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Guillén Daniel	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Páez, Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
	Análisis Organoléptico I: Reconocimientos Sensoriales	Puga Francisco	Técnico Sup. Enólogo
Castro Alberto		Enólogo	Institucional
Ortiz Diego		Técnico Sup. Enólogo	Institucional
Enferrel José		Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional Supl
Ramírez Facundo Sánchez		Técnico Sup. Enólogo	Institucional suplente
Enología II: Vinificaciones	Guillén Daniel	Ing. Agrónomo	Extra institucional
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Castro Alberto	Lic. En Enología	Institucional suplente
Operaciones de Bodega	Nogera Jorge	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Calderon Genaro	Lic. En Enología	Institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Lanús Agustín	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional suplente

ARTICULO 4°: Remitir copia de la presente a Secretaría Técnica de la Dirección General de Educación Superior.

ARTICULO 5°: Insertar en el Libro de Disposiciones Internas y archivar.



Lic. LUIS RENALDO COLQUE
SUPERVISOR
Dirección General de Educación Superior
Minist. de Educ., Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

DISPOSICION N° 07/24

ANEXO I

CONVOCATORIA PARA CONCURSAR HORAS CÁTEDRA:

CICLO LECTIVO 2.024.-

Carrera: Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Instrumento Legal: Resolución Ministerial N° 044/23

Turno: Vespertino

Período de Inscripción: 05, 06 y 07 de Junio de 2.024

Lugar: I.E.S. N° 6.038 – Cafayate – Alvarado y Villegas.

Horario De 19:30 a 22:00 hs.

Carácter de la Designación: Interino.

Causal de la vacante: Designación a Término

Unidades Curriculares	Curso	División	Carga Horaria	Régimen
E.S.I. Educación Sexual Integral	1°	1°	2 Horas	2doCuatrimestre
Viticultura II: Cultivo de la Vid	1°	1°	4 Horas	2doCuatrimestre
Análisis Organoléptico I: Reconocimientos Sensoriales	1°	1°	4 Horas	2doCuatrimestre
Enología II: Vinificaciones	2°	1°	5 Horas	2doCuatrimestre
Operaciones de Bodega	2°	1°	3 Horas	2doCuatrimestre

Grilla de Evaluación de Antecedentes.

1. De Grado: Universitario y/o Superior no Universitario, con competencia para el Nivel.
2. Postítulos.

Antecedentes Docentes:



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

1. En la Cátedra.
2. En el Nivel.
3. En la Docencia.
4. Cursos Dictados.
5. Cursos Realizados.
6. Otros Antecedentes.

- **Cargo de Investigación.**
- **Publicaciones.**
- **Becas y Otros.**
- **Cargo en Funciones Públicas y/o Privadas.**

SE DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTACIÓN PROBATORIA.

DISPOSICION N° 07 /24

Propuesta de Trabajo: Deberá contener sobre contenidos mínimos:

1. Fundamentación.
2. Contextualización.
3. Expectativas de Logros.
4. Selección de Contenidos.
5. Metodología de Trabajo.
6. Actividades del docente y del Alumno.
7. Criterios de Evaluación y Requisitos de Aprobación (Regularización y/o Promoción).
8. Bibliografía.

Se aclara que los porcentajes que observara el Jurado y que se desprende del consenso Institucional es el que sigue:

- > Títulos: 30 %
- > Antecedentes / Actualización: 30 %
- > Oposición: 40 %

Dar a conocer que la cátedra a cubrir de la carrera mencionada, es la siguiente:

1. La inscripción de postulantes se formalizará con la presentación de la documentación que a continuación se detallan, en el plazo establecido en el art 4° de la presente Disposición.



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

a) Nota de solicitud de inscripción, dirigida al Supervisor de Núcleo Prof. Luis Colque, detallando la Unidad curricular para la cual se postula, en el lugar, día y hora especificados en el art 2, y dejando constancia que: A) No encontrarse comprendido en las causales de inhabilitación previstos por el Art 50 de la Ley 6820 "Estatuto del Educador", B) Conocer y aceptar las condiciones fijadas en la presente disposición y en lo normado por la Disposición N° 269/03 de la Dirección General de Educación Superior.

b) Curriculum Vitae (numerado).

c) Propuesta pedagógica indefectiblemente. Por Triplicado del espacio curricular a inscribirse, deberá ser presentada cada una en sobre papel madera abierto y Rotulado (Nombre y Apellido del postulante y nombre de espacio curricular)

d) Al momento de inscripción el personal a cargo procederá al foliado de la propuesta, cierre y sellado del sobre en su unión.

e) Finalizado el periodo de inscripción, la secretaria del establecimiento, labrará el Acta donde dejará constancia de lugar, fecha y hora de cierre de inscripción y nómina de postulantes que se expondrá dentro de la Institución.

2. Informar que se llama a concurso de antecedentes y oposición de carácter público.

Los ítems a tener en cuenta con referencia a los antecedentes son:

> Título en la especialidad (Preferentemente universitario) con competencia para el Nivel Superior.

> Antecedentes en el Nivel y área específica.

> Antecedentes Docentes.

> Actualización Docente/profesional en la especialidad.

> Otros antecedentes docentes y/o profesionales de relevancia.

La instancia de oposición consistirá en la entrevista personal y los aspectos a evaluar son:

> Motivación Docente.

> Claridad conceptual en lo disciplinar.

> Enfoque metodológico.

> Bibliografía utilizada.

> Otra información que, a juicio del tribunal, sea pertinente solicitar.

Formato para la presentación del Programa de Estudios.



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

<u>Institución:</u> <u>Carrera:</u> <u>Curso:</u> <u>Unidad Curricular:</u> <u>Ciclo Lectivo:</u>	<u>Nivel de Educación:</u> <u>Profesor Responsable:</u>
Módulos, Ejes temáticos o Unidades. (Contenidos)	
<u>Bibliografía:</u> (Específica y Complementaria) Autor, Título de la obra, Editorial, lugar, fecha,	

PARTE DE PRENSA

LLAMADO A INSCRIPCIÓN DE INTERESADOS PARA CUBRIR HORAS CÁTEDRAS VACANTES

Instituto: Instituto de Educación Superior N° 6.038

Domicilio: CALLE ALVARADO ESQ. VILLEGAS - CAFAYATE

Teléfono: (3868) 421803

Carrera: Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Disposición Interna de Convocatoria N° 07/24

Unidad Curricular	Régimen	Curso	Carácter	Turno	Contenidos Mínimos
E.S.I. Educación Sexual Integral	2do Cuatrim	1º Año 1er Div	Interino	Vespertino	Contenidos mínimos ESI: Marco conceptual, conocimientos amplios y dimensiones. Construcción de la sexualidad. Normativa jurídica nacional e internacional. ESI y redes sociales. El cuidado sexual. Prevención de la violencia sexual. Vínculos positivos. Masculinidades diversas. Género. Vulneración de derechos. Acoso laboral. Agresión física y psicológica. Igualdad de género.
Viticultura II: Cultivo de la Vid	2do Cuatrim	1º Año 1er Div	Interino	Vespertino	El medio y el cultivo de la vid. Clima. Índices. Características climáticas de las áreas vitícolas de la región. Suelo. Características más importantes de un suelo vitícola. Cepaje. Cepajes aptos para la región de los Valles Calchaquiles principalmente y sus cualidades enológicas.



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

					<p>Sistemas de conducción. Clasificación. Estructuras de conducción. Costo de implantación. Formación y mantenimiento. Espalderos y parrales. Sistemas de canopia dividida.</p> <p>Tecnología de la plantación. Establecimiento del viñedo. Análisis físico químico del suelo. Habilitación de la parcela. Instalación del tutorado. Elección del sistema de conducción. Preparación del suelo previo a la plantación. Calidad de la planta. Marcación y plantación. Multiplicación de plantas. Estacas, barbados, plantas en macetas. Viveros de vid. Infraestructura y manejo. Mugrones. El injerto de la vid. Elementos. Los portainjertos de la vid, elección del portainjerto. Tipos de injerto. Injertos de hendidura. Tejido leñoso y otros. Poda de la vid. Principios fisiológicos de la poda. Sistemas de poda. Poda manual y mecánica.</p> <p>Manejo del viñedo. Relación agua, suelo y planta. Capacidad de almacenaje. Tasa de infiltración de agua en el suelo. Riego: demanda de agua del cultivo, parámetros, métodos: gravedad y presión, planificación física del riego, control de riego, automatización. Manejo del suelo previo y posterior a la plantación. Cortinas rompevientos. Labores culturales. Poda en verde. Desbrote, despunte, despampanado, deshoje, raleo. Manejo del follaje: cruzado, envoltura y manejo con alambres. Aplicación de reguladores de crecimiento.</p>
Análisis organolépticos I: Reconocimiento sensoriales	2do Cuatrim	1º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Definición de degustación. Tipos de degustación: técnica del aficionado. Condiciones para degustar: ambiente, materiales, condiciones personales. El análisis sensorial del vino.</p> <p>Fisiología del análisis sensorial. Percepción por los sentidos. La vista y el examen visual. El olfato y los olores. El gusto y los sabores. Tacto, oído y percepción somato-sensorial. Técnicas. Umbrales de percepción. Errores y sesgos. Memoria y educación de los sentidos. Atributos sensoriales. Círculo de Kramer. Evaluación sensorial del color, olor y sabor. Evaluación sensorial de la textura. Terminología del análisis sensorial.</p> <p>Sala de cata. Diferentes tipos de copas. Planillas para la cata. Especificaciones generales de la instalación. Panel de análisis sensorial. Tipo de paneles. Selección y entrenamiento de los jueces. Pruebas sensoriales afectivas. Pruebas de preferencia. Pruebas de aceptación. Pruebas sensoriales discriminativas. Pruebas sensoriales descriptivas. Análisis e interpretación de resultados.</p>
Enología II: Vinificaciones	2do Cuatrim	2º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Vinificación en blanco: esquema de vinificación. Cosecha y transporte de la uva. Preparaciones. Recepción y molienda: métodos para obtener el mosto. Protección de la oxidación. Escurrido y prensado de los orujos. Sulfitado, dosis, formas de agregado. Desborre previo: tecnologías, ventajas de su realización. Siembra de levaduras seleccionadas, ventajas. Control de fermentación: temperatura, final de la fermentación trasiego. Vinificación en tinto: concepto» vinificación y maceración clásica. Esquema de la vinificación en tinto. Recepción, molienda, encubado y sulfitado.</p>



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

					<p>Maceración: Remontaje, otros. Control de la temperatura, control de la maceración. Descube, fermentación lenta, traslados. Vinificación en rosados: tecnologías de su elaboración. Sistemas especiales de elaboración en tinto: termo vinificación, concepto, los vinos obtenidos. Maceración carbónica, concepto, fundamentos. Fermentadores especiales y Vinificación de vendimias alteradas.</p>
Operaciones de Bodega	2do Cuatrim	2º año 1er div	Interino	Vespertino	<p>La bodega: concepto, clasificación de las bodegas. Ubicación y orientación de la bodega. Cuerpos y locales de una bodega. Equipos y maquinarias. La bodega y las vasijas vinarias. Vasijas vinarias: características, clasificación. Vasijas de cemento: franqueamiento de piletas nuevas. Revestimientos: epoxi. Vasijas de madera.</p> <p>Operaciones comunes a todas las vinificaciones. Generalidades. Limpieza y desinfección. Obtención del mosto por prensado del racimo. Trituración y Molienda. Escurrido y prensado. Tipos de escurridores. Presas. Tamizado. Decantación. Sedimentación. Bombas. Transporte de sólidos, transporte de fluidos, transporte de gases. Homogenización.</p> <p>Fenómenos coloidales: Coagulación. Clarificación. Filtración. Vacío y sobrepresión en vasijas. Difusión selectiva. Sobresaturación. Cristalización.</p>

1. La Disposición N° 269/03 de la Dirección General de Educación Superior, reglamenta los procesos concursales.

2. Disposición Interna N° 07/24 aprueban los criterios para evaluar a los postulantes y pautas para la elaboración del proyecto y porcentajes a asignar tanto a títulos y antecedentes como a la oposición.

3. Período y horas de Inscripción: desde el 05, 06 y 07 de junio de 2024. Desde 19:30 a 22:00 hs.

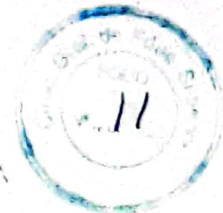
4. Lugar de Inscripción: IES N° 6.038 Calle Alvarado esq. Villegas - Cafayate

5. Responsable de Inscripción: Preceptora Iris Maita

Dar a conocer que la cátedra a cubrir de la carrera mencionada, es la siguiente:

6. La inscripción de postulantes se formalizará con la presentación de la documentación que a continuación se detallan, en el plazo establecido en el art 4° de la presente Disposición.

- Nota de solicitud de inscripción, dirigida al Supervisor de Núcleo Prof. Luis Colque, detallando la Unidad curricular para la cual se postula, en el lugar, día y hora especificados en el art 2, y dejando constancia que: A) No encontrarse comprendido en las causales de inhabilitación previstos por el Art 50 de la Ley 6820 "Estatuto del Educador", B) Conocer y aceptar las condiciones fijadas en la presente disposición y en lo normado por la Disposición N° 269/03 de la Dirección General de Educación Superior.
- Curriculum Vitae (numerado).



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnicultura Superior en Viticultura y Enología

- Propuesta pedagógica indefectiblemente. Por Triplicado del espacio curricular a inscribirse, deberá ser presentada cada una en sobre papel madera abierto y Rotulado (Nombre y Apellido del postulante y nombre de espacio curricular)
- Al momento de inscripción el personal a cargo procederá al foliado de la propuesta, cierre y sellado del sobre en su unión.
- Finalizado el periodo de inscripción, la secretaria del establecimiento, labrará el Acta donde dejará constancia de lugar, fecha y hora de cierre de inscripción y nómina de postulantes que se expondrá dentro de la Institución.

7. Informar que se llama a concurso de antecedentes y oposición de carácter público.

Los ítems a tener en cuenta con referencia a los antecedentes son:

- > Título en la especialidad (Preferentemente universitario) con competencia para el Nivel Superior.
- > Antecedentes en el Nivel y área específica.
- > Antecedentes Docentes.
- > Actualización Docente/profesional en la especialidad.
- > Otros antecedentes docentes y/o profesionales de relevancia.

La instancia de oposición consistirá en la entrevista personal y los aspectos a evaluar son:

- > Motivación Docente.
- > Claridad conceptual en lo disciplinar.
- > Enfoque metodológico.
- > Bibliografía utilizada.
- > Otra información que, a juicio del tribunal, sea pertinente solicitar.

Los porcentajes para la valoración son los siguientes:

- > Títulos: 30 %
- > Antecedentes / Actualización: 30 %
- > Oposición: 40 %

8. Designar los miembros de los tribunales evaluadores según el siguiente detalle:

Espacio curricular	Profesor	Título	Condición
E.S.I. Educación Sexual Integral	Magno Maribel	Prof. E.G.B Prof. De Inglés	Extra institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Serra Flavia	Analista de Sistema Analista Programadora	Institucional
	Pérez Leiva María F.	Prof. En Ciencias de la Educación	Extra institucional Supl
	Prates, Juan	Ing. Agrónomo	Institucional suplente



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

Viticultura II: Cultivo de la Vid	Domingo Rafael	Ing. Agrónomo	Extra institucional
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Guillén Daniel	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Análisis Organoléptico I: Reconocimientos Sensoriales	Puga Francisco	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Ortiz Diego	Técnico Sup. Enólogo	Institucional
	Enferrel José	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional Supl
	Ramírez Sánchez Facundo	Técnico Sup. Enólogo	Institucional suplente
Enología II: Vinificaciones	Guillén Daniel	Ing. Agrónomo	Extra institucional
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional suplente
Operaciones de Bodega	Nogera Jorge	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Calderon Genaro	Lic. En Enología	Institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Lanús Agustín	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional suplente

9. Que por Secretaría se canalicé la presente convocatoria a través de los medios de comunicación (radiales y televisivos) de Cafayate y zona de influencia para su más amplia difusión, la misma se realizará desde el 27, 28, 29, 30 y 31 de mayo del cte. Año

10. Dejar establecido que la forma de oposición será la de Entrevista Personal y presencial que realizará el Tribunal Evaluador a cada uno de los postulantes, en forma individual y a través de la cual el aspirante tendrá que dar cuenta de la propuesta pedagógica que presentó. No podrán asistir los otros aspirantes.

11. Comunicar, insertar en el Libro de Disposiciones y archivar.



LUIS REINALDO COLQUE
SUPERVISOR
Dirección General de Educación Superior
Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta