CONCURSO PÚBLICO DE TÍTULOS, ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN

DICTAMEN DEFINITIVO DEL JURADO:
RES - 2025 - 647 – CD-VET # UNNE

LLAMADO A CONCURSO PÚBLICO DE TÍTULOS, ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN (Resoluciones RES - 2025 - 647 - D-VET# UNNE y RES-2025-1086-D-VET).

- ✓ **DEPARTAMENTO: Tecnología de los Alimentos y Salud Pública**
- ✓ **EXP-2025-22268**
- ✓ **UNIDAD CURRICULAR: Tecnología de los Alimentos**
- ✓ **CARGO QUE SE CONCURSA: Auxiliar Docente de 1°**
- ✓ **DEDICACIÓN DEL CARGO: Simple**
- ✓ **CANTIDAD: 1**

MIEMBROS TITULARES DEL JURADO: Prof. Dra. Gladis Isabel REBAK; MV. Esp. Andrea Susana BENÍTEZ, Dra. Ana Gabriela ESPASANDIN
ESTUDIANTE OBSERVADOR/A: Sr. David Ezequiel FERNÁNDEZ ORTIGOZA
ASPIRANTES INSCRIPTOS: 1

FECHA: 3 de diciembre de 2025 – Hora: 9,00 horas

En la ciudad de Corrientes, Capital de Corrientes, a los 3 días del mes de diciembre de 2025, a las 9.00 horas, en la sede de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE, se reúnen los integrantes del Jurado designado por Resolución RES - 2025 - 647 - CD-VET # UNNE para evaluar títulos y antecedentes, plan/es de actividades docentes, clase/s pública/s de oposición de acuerdo con el tema sorteado ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS INDUSTRIALES DE LECHE Y DERIVADOS. TECNOLOGÍA DE LA LECHE. Trabajo Práctico N° 17: Elaboración de yogur. Flujograma y la entrevista personal de la postulante inscripta para cubrir 1 (un) cargo de Auxiliar Docente de 1°, con Dedicación simple, con funciones en la unidad curricular *"Tecnología de los Alimentos"*, del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE. ----------

Se presenta la postulante inscripta MV Rosa Ana Molina

EVALUACIÓN DE LOS TÍTULOS Y ANTECEDENTES:

Ítem	Antecedentes relevantes	Tope	Puntaje
1.Formación Académica	Médica Veterinaria (2014, UNNE). Cursando la Especialización en alta dirección de Agronegocios y Alimentos en la UNER (2025).	120	90
2. Formación Docente	Diplomatura Superior en Higiene y Tecnología de los Alimentos (2025). Curso MOOC "Lentes Violetas en la	120	50

	Universidad". Plataforma UNNE Global. Dictado de cursos de actualización.		
3. Actividades de actualización y perfeccionamiento	11 cursos de actualización y perfeccionamiento. Realizó una pasantía en la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Corrientes. Asistió a charlas y videoconferencias. Acredita conocimientos de idiomas inglés y portugués	50	30
4. Trayectoria Docente Universitaria	Es Auxiliar de Docencia de 1° desde el año 2019 por contrato en la Cátedra Tecnología de los Alimentos. Es docente del Módulo de Intensificación Práctica	50	24
5. Producción en Docencia Universitaria	Material didáctico: fue y es colaboradora en el dictado de 8 cursos de elaboración de sub productos lácteos y cárnicos, con guías de estudio, y colabora en la elaboración de videos educativos de aulas Moodle.	50	30
6. Trayectoria en Investigación	Integrante de 1 proyecto acreditado por la SGCyT de la UNNE y de 2 PFI acreditados por el MCyT de la Nación.	100	30
7. Producción en Investigación	Una publicación con referato. Una presentación en congreso internacional. Acredita 2 premios.	100	25
8. Extensión Universitaria	Integró 2 proyectos acreditados de extensión. Presentó 2 trabajos en jornadas de extensión.	100	30
9. Desarrollo Tecnológico y Social	Integra 2 proyectos PFI. Colabora en la capacitación de Buenas Prácticas de ordeño en búfalas y en el dictado de cursos de elaboración de Subproductos lácteos en escuelas EFA, asistencia técnica a productores.	100	30
10. Formación de Recursos Humanos	Fue responsable de la adscripción de 4 alumnos y de tutoría de 3 TFG, responsable de los viajes de estudio con estudiantes a plantas de faena.	80	30
11. Actividades Profesionales	Matriculación profesional. Veterinaria acreditada en Sanidad Aviar en el SENASA	30	20
Puntaje en títulos y antecedentes:			389/10=38.9

Puntaje Ponderado: 38.9 * 40= 1556

PLAN DE ACTIVIDADES DOCENTES

Criterio	Evidencia en el plan	Tope	Puntaje
1.Pertinencia entre el plan presentado y el plan de estudios	El plan se ajusta al programa oficial (Resolución RES - 2025 - 441 - CD-VET # UNNE), contenidos divididos en 18 unidades temáticas, integrando tecnología de productos cárnicos, métodos de conservación, usos del frío, tecnología de la leche y de ovoproductos y alimentos y salud.	10	10
2.Coherencia interna entre componentes curriculares	Objetivos, contenidos, metodologías y evaluaciones articulados, con continuidad entre teoría, práctica y actividades extra muro.	10	10
3.Desarrollo metodológico centrado en el estudiante	Uso de metodologías activas (salidas a industrias, resolución de casos, tutorías, trabajo de laboratorio, salidas a campo, orientación en exámenes).	10	10
4.Integración de TIC	Utilización de Moodle, de YouTube y redes sociales para la interacción con alumnos.	10	10
5.Criterios de selección bibliográfica	Plan menciona bibliografía actualizada en el programa analítico oficial y compromiso de actualización constante.	10	10
6. Articulación vertical y horizontal de la unidad curricular con otras unidades curriculares de la carrera	Participación con otras asignaturas/carreras	10	5
7.Factibilidad del plan en función de carga horaria de la UC y las condiciones institucionales	Claridad en cronograma (10 semanales), coherente con recursos humanos y actividades.	10	10
Aspectos específicos			
1.Inclusión de ejes transversales	Enfoque Una Salud, bienestar animal, bioseguridad, sostenibilidad, trabajo interdisciplinar con otras asignaturas.	10	5
2.Actividades contra-cuatrimestrales o complementarias	Módulo de intensificación práctica. Cursos de capacitación. Atención de alumnos. Trabajo de laboratorio. Salidas a campo.	10	10
Puntaje en el plan de			80*25= 2000

actividades docentes			

Puntaje ponderado: 2000

El plan presentado por la MV Rosa Ana Molina se ajusta al programa oficial de la asignatura, integrando de manera pertinente los contenidos de Tecnología de productos cárnicos, lácteos, ovoproductos, métodos de conservación, usos del frío, alimentos y salud. Presenta **coherencia interna** entre objetivos, contenidos, metodologías y evaluaciones, con un enfoque centrado en el estudiante que incluye resolución de casos, salidas a industrias regionales, capacitación y tutorías.
Destaca la **incorporación de TIC** con el uso de Moodle, sumando recursos como YouTube. La bibliografía corresponde al programa analítico y se acompaña de un compromiso de actualización permanente.
Se valora la articulación entre teoría, prácticas y salidas extramuro, así como la integración de proyectos de investigación y extensión. La propuesta resulta **factible** en función de la carga horaria y recursos disponibles, con la inclusión de actividades complementarias como el módulo de intensificación de apoyo.
En conclusión, el plan evidencia solidez y compromiso con la formación integral de los estudiantes, alcanzando una calificación de 2000 puntos.

CLASE PÚBLICA

Item	Puntaje
Aspectos comunes	
Breve presentación de la carrera, nivel, eje/área, unidad curricular	10
Presentación del tema: Objetivos y relación con temáticas previas	10
Organización de la clase clara, con una secuencia ordenada y con contenidos graduados	10
Precisión y adecuación del lenguaje en función de la ubicación de la unidad curricular en el plan de estudios	10
Utilización de recursos tecnológico-didácticos: presentaciones, aula virtual, softwares educativos	7
Planteo de instancias de interacción con el estudiantado	10
Propuesta de actividades posteriores y lecturas sugeridas	10
Actualización bibliográfica sobre la problemática sorteada	10
Criterios Específicos	
Conocimiento disciplinar.	10
Uso de estrategias didácticas que integren teoría y práctica orientadas al perfil profesional.	10
Puntaje en la clase pública	97*15= 1455

La clase pública desarrollada por la MV Rosa Ana Molina sobre el tema **"Elaboración de yogur. Flujograma"** se presentó de manera clara, ordenada y pertinente, enmarcada dentro del trabajo práctico 17 de la Unidad Curricular Tecnología de los Alimentos.
Se destacaron con **precisión los objetivos**, la organización secuencial de los contenidos y la relación con temáticas previas (análisis físico químico de la leche), garantizando

continuidad pedagógica. El desarrollo metodológico mostró un enfoque centrado en la teoría y actividades netamente prácticas (elaboró yogur firme, batido y bebible).
Se valoró especialmente la capacidad de la postulante para **vincular teoría y práctica**, resaltando la importancia de la calidad de la materia prima (leche) para obtener un producto final con características sensoriales apropiadas. La exposición fue didáctica y dinámica. Propuso la evaluación sensorial con una escala de aceptación netamente práctica.
En conclusión, la clase evidenció claridad conceptual y pertinencia disciplinar, alcanzando un puntaje de 1455.

ENTREVISTA PERSONAL

Aspectos comunes	Puntaje
Habilidad de Comunicación	10
Motivación para permanecer en el cargo	10
Conocimiento del tema objeto de concurso	10
Conocimiento de su plan de actividades docentes	7
Relevancia y vinculaciones de la unidad curricular en el plan de estudios	10
Criterios Específicos	
Propuestas adecuadas y pertinentes a las condiciones y características de la Unidad Curricular	7
Conocimiento actualizado de nuevas tendencias en el campo disciplinar que puedan ser incorporadas en el desarrollo de la Unidad Curricular	10
Conocimiento de normativas y reglamentaciones vigentes	10
Visión acerca del trabajo interdisciplinario	7
Puntaje en la entrevista personal	81*20=1620

En la entrevista personal, la MV Rosa Ana Molina demostró capacidad de comunicación, expresándose con claridad y precisión y evidenció una marcada motivación para asumir el cargo. Exhibió dominio del tema objeto de concurso y de su plan de actividades docentes, vinculando la unidad curricular de manera pertinente con el plan de estudios.
Se valoró su conocimiento actualizado de la disciplina, con propuestas adecuadas y pertinentes a las condiciones de la unidad curricular, obteniendo una calificación de 1620 puntos.

Elementos del concurso	**Puntaje ponderado**
Títulos y antecedentes:	1556
Clase de oposición	1455
Entrevista	1620
Plan de actividades	2000
TOTAL	**6631/100= 66.31**

DICTAMEN:

Esta Comisión Evaluadora considera que la MV Rosa Ana Molina reúne los requisitos y competencias necesarios para el desempeño del cargo concursado, dictaminando favorable a su designación como Auxiliar Docente de Primera, Dedicación Simple, en la cátedra de Tecnología de los Alimentos, Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública, por el periodo de cuatro (4) años, de acuerdo con la reglamentación vigente.

Dra. Gladis Isabel RÉBAK

Esp. Andrea Susana BENÍTEZ

Dra Ana Gabriela ESPASANDIN

CONCURSO PÚBLICO DE TÍTULOS, ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN

ACTA DICTAMEN DEL OBSERVADOR ESTUDIANTIL:

DEPARTAMENTO: Tecnología de los Alimentos y Salud Pública

UNIDAD CURRICULAR: Tecnología de los Alimentos

CARGO QUE SE CONCURSA: Auxiliar Docente de Primera

DEDICACIÓN DEL CARGO: Simple

MIEMBROS TITULARES DEL JURADO: Dra. Gladis Isabel REBAK, MV. Andrea Susana BENÍTEZ, MV. Ana Gabriela ESPASANDIN

ESTUDIANTE OBSERVADOR: Sr. David Ezequiel ORTIGOZA FERNÁNDEZ

ASPIRANTES INSCRIPTOS: MV. Rosa Ana MOLINA

FECHA: 03/12/25 – Hora: 09:00

Evaluación de la Docente

A las 09 horas comienza la clase pública de oposición de acuerdo al tema sorteado (TEMA: Trabajo Práctico N°17: Elaboración del Yogurt. Flujograma.). Al comienzo de la misma la aspirante al cargo comienza su exposición utilizando diapositivas de Power Point, en el mismo se encuentra ubicado el tema en la unidad temática correspondiente, también se indican los objetivos de la clase, y se referencia al CAA (Código Alimentario Argentino). Al comienzo de su exposición se muestra un poco nerviosa, pero rápidamente comienza a hablar de forma fluida, siempre con un buen tono de voz e interactuando con la mirada a medida que exponía el tema y con buena presencia. Destaco el hecho de que hizo mucho hincapié en palabras clave mientras hablaba, además de en las diapositivas de Power Point y a su vez haciendo uso de una pizarra, resaltando así la importancia de los diferentes conceptos. En varias diapositivas hace un uso de la información justa y necesaria, sin caer en sobrecargar las mismas con demasiada información. Además, utilizó otros recursos didácticos como frascos de yogurt, además de haber mostrado como se realizaba la preparación del mismo. Al final de la exposición dejó constancia en la diapositiva de la bibliografía utilizada para la clase y mostró ejemplares de libros que se encuentran a disposición de la cátedra.

Durante la entrevista manifestó querer ampliar la visión de los alumnos sobre la perspectiva que se tiene de las áreas de competencia de la carrera de Medicina Veterinaria, así como fomentar el interés por parte de los mismos al área correspondiente a la cátedra Tecnología de los Alimentos. Si bien faltó mencionar los proyectos que son llevados a cabo por la cátedra, demostró estar al tanto de todos ellos.

Considerando lo visto y expuesto a lo largo de la clase, entrevista, así como el currículum de la docente, considero como estudiante que presenta aptitudes favorables para tomar el cargo.

Firma Ortigoza Fernández David Ezequiel