CONCURSO PÚBLICO DE TÍTULOS, ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN DICTAMEN DEFINITIVO DEL JURADO:

LLAMADO A CONCURSO PÚBLICO DE TÍTULOS, ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN

Resoluciones: RES - 2026 – 704 - CS-VET # UNNE

- **DEPARTAMENTO: Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública**
- **EXPTE. Nº 2026-21296**
- **UNIDAD CURRICULAR: Bromatología e Higiene Alimentaria**
- **CARGO QUE SE CONCURSA: PROFESOR/A TITULAR**
- **DEDICACIÓN DEL CARGO: Dedicación Exclusiva**
- **CANTIDAD: 01 cargo**

MIEMBROS TITULARES DEL JURADO: Prof. Silvia Irene, Boehringer, Prof. Oscar Ricardo Arzú y Prof. Andrea Nilda Calzetta Resio
ESTUDIANTE OBSERVADOR/A: Sr. Ariel Ignacio Figueroa – DNI Nº44.645.705
ASPIRANTES INSCRIPTOS: Dr. Egon Edvin POLEJ

FECHA: 13/11/2026 – Hora: 10,00 hs.

En la ciudad de Corrientes, Capital de Corrientes, a los 13 días del mes de noviembre de 2026, a las 10,00 horas, en la sede de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE, y a través de la Plataforma Zoom institucional, se reúnen los integrantes del Jurado designado por Resolución N° RES - 2026 - 704 - CS # UNNE, para evaluar títulos y antecedentes, plan de actividades docentes, clase pública de oposición de acuerdo con el tema sorteado Nº 12: "Alteraciones de las carnes debidas a la presencia de parásitos. Triquinosis. Caracteres de las carnes y destinos"; y la entrevista personal del postulante inscripto para cubrir uno (1) cargo de Profesor Titular con Dedicación Exclusiva, con funciones en la unidad curricular *"Bromatología e Higiene Alimentaria*", del Área, del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE. ----------

Se deja constancia de la presencia del observador Estudiantil, Sr. Ariel Ignacio Figueroa – DNI Nº 44.645.705

Se presenta el postulante inscripto: **Dr. EGON EDVIN POLEJ**

EVALUACIÓN DE LOS TÍTULOS Y ANTECEDENTES:

Del análisis de los antecedentes presentados por el postulante se observa una trayectoria académica sostenida en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste, donde cuenta con una antigüedad de 20 años en la asignatura concursada, con una participación continua en actividades de docencia, investigación, extensión y gestión universitaria.

En relación con su formación académica, el aspirante posee Título de Grado de Médico Veterinario y a obtenido Títulos de Pos Grado: de Doctor en Ciencias Veterinarias de la UNNE y de Magister en "Metodología de la Investigación Científica". Esta formación se complementa con actividades de actualización y perfeccionamiento, tanto en su especialidad como en el campo de la enseñanza universitaria, como son las diversas e importantes actividades de formación pedagógica para el desempeño docente, participando fundamentalmente en cursos de posgrado en el marco del Programa de Formación Docente de la UNNE y el Programa de Formación Superior mediadas por TIC. Asimismo participó en varias oportunidades de diversos talleres del Análisis y Plan Estratégico Institucional, lo que demuestra sumo interés por mantener y ampliar sus conocimientos disciplinares y pedagógicos.

Su trayectoria docente se ha desarrollado especialmente en la asignatura Bromatología e Higiene Alimentaria, con una progresión en los cargos mediante concursos y evaluaciones periódicas, hasta alcanzar el cargo de Jefe de Trabajos Prácticos con

Dedicación Exclusiva. Se destaca su experiencia en la enseñanza de grado, particularmente en el desarrollo de actividades prácticas, la elaboración de materiales didácticos y la orientación de estudiantes en sus trabajos finales de graduación. A ello se suma su participación en la formación de recurso humanos como ayudantes alumnos y auxiliares docentes, así como su incorporación a actividades de enseñanza de posgrado a cargo del dictado del curso de posgrado "Metodología de la Investigación", en el marco de la Carrera de Doctorado en Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste. Se desempeñó como integrante del cuerpo docente de la Diplomatura Superior en Higiene y Tecnología de los Alimentos, FCV-UNNE, cohorte 2022. A la vez integra el equipo docente de la asignatura optativa electiva *"Manejo Integral de Plagas en la Industria de Alimento"* a cargo de la Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria También resulta relevante su intervención como jurado en tribunales para evaluación de concursos docentes y participación en distintas Comisión Evaluadora para Evaluación Periódica de carrera Docente. Se desempeñó como Integrante de Tribunal Evaluador de tesis de posgrado. , que refleja una participación activa en distintas instancias de la vida institucional.
En actividades Investigación es Docente Categorizado, Investigador categoría V: Comisión Regional de Categorización NEA e Investigador categoría III: Categorización Interna de Docentes Investigadores de la UNNE.
A codirigido, sub dirigido y participado de diversos Proyectos de Investigación y Extensión y Transferencia de la Universidad en el Medio y Acción en Territorio de la UNNE, todos vinculados a la especialidad.
A publicado en diversas oportunidades en revistas con referato y reuniones científicas varios artículos vinculados a trabajos científicos estrechamente relacionados a la especialidad.
Asimismo en el marco de las actividades de Extensión se desempeña como Co-Director del Servicio de Análisis de Alimentos y Aguas, anexo a la Cátedra de Bromatología e Higiene Alimentaria, el cual brinda servicios a terceros de la región. Participó y participa actualmente en carácter de co director de varios proyectos de Extensión vinculados al programa La Universidad en el Medio y Acción en Territorio de la UNNE, todos muy vinculados a la asignatura concursada.
En cuanto a actividades de Gestión Universitaria se desempeñó como Secretario del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública de la FCV-UNNE en dos periodos de mandato, fue Integrante como Docente Titular de la Subcomisión de Becas de la FCV-UNNE e Integrante de la comisión de seguimiento y fortalecimiento académico FCV-UNNE.
Del análisis del documento presentado resulta relevante su intervención Docente, en Investigación, Extensión y Gestión Universitaria, lo que refleja una participación muy activa en las distintas instancias de la vida institucional.
Formación académico-disciplinar: 5.20 puntos
Formación docente: 2.52 puntos
Trayectoria docente universitaria: 3.20 puntos
Producción en docencia: 2.40 puntos
Integrante de Jurados y actividades de evaluación: 2.40 puntos
Investigación científica, artística o desarrollo tecnológico y social: 2.20 puntos
Producción en investigación científica y/o artística: 3.20 puntos
Actividades de extensión universitaria y transferencia: 2.68 puntos
Formación de Recursos Humanos: 2.44 puntos
Actividades de actualización y perfeccionamiento disciplinar y pedagógicas: 2.40 puntos
Premios y distinciones: 1.20 puntos
Actividades profesionales: 0.80 puntos
Actividades de gestión universitaria: 0.88 puntos

Puntaje total obtenido: **31.52 puntos**

EVALUACIÓN DEL PLAN DE ACTIVIDADES DOCENTES Y DE MAYOR DEDICACIÓN:

La pertinencia entre el plan presentado y el plan de estudio de la carrera es adecuada, ya que el postulante respeta el programa analítico de la unidad curricular aprobado en la última actualización del plan de estudio. Como plan de investigación propone el Proyecto “Calidad de agua para diferentes usos en el NEA” PI. 25A005 aprobado por la Secretaría general de Ciencia y Técnica de la UNNE, acreditado para el período 2026-2029. La propuesta representa la continuidad de una línea de investigación que se viene trabajando desde hace varios años, orientada al estudio de la calidad del agua para consumo humano y sus implicancias sanitarias y productivas. Este trabajo no solo contribuye a la generación de nuevos conocimientos, sino que también fortalece la formación de recursos humanos mediante la obtención de becas para estudiantes en Investigación y Prestación de Servicios.
El rol del aspirante, como co-director del Servicio de Análisis de Alimentos y Aguas, anexo a la cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria de la FCV-UNNE, resulta clave para las actividades previstas, ya que proporciona el soporte técnico necesario.
1.Asimismo, su labor evidencia claramente una articulación muy efectiva entre las funciones de Investigación y Extensión.
(subtotal 10 puntos)

2.La coherencia interna entre los componentes curriculares del plan presentado es adecuada, presentando objetivos generales y específicos claramente orientados a desarrollar apropiadamente las tareas de planificación, coordinación, ejecución y evaluación de las tareas docentes, extensión y de formación de recursos humanos en la asignatura.
(subtotal 10 puntos)

3.El desarrollo metodológico de la propuesta está claramente centrado en los estudiantes, proponiéndose una serie de estrategias alternativas y complementarias, destinadas a afianzar el proceso de enseñanza aprendizaje
(subtotal 10 puntos)

4.Del análisis de la información presentada se aprecia claramente la integración de las TIC a las actividades de docencia planificadas en el cursado de la asignatura, proponiendo diferentes tipos de actividades virtuales, empleo de la plataforma Moodle, entre otros recursos.
(subtotal 10 puntos)

5.La bibliografía propuesta es adecuada para el desarrollo de la actividad docente y especifica de la unidad curricular
(subtotal 10 puntos)

6.La articulación vertical y horizontal de la unidad curricular con otras unidades curriculares de la carrera es adecuada, se vincula con otras asignaturas de los ciclos pre-profesionales y profesionales, especialmente a partir de la participación colaborativa en actividades de Extensión y Prestación de Servicios.
(subtotal 10 puntos)

7.Las clases prácticas se articulan e integran a los objetivos propuestos por el postulante las que luego el alumno utilizará en su actividad profesional
(subtotal 10 puntos)

8. El plan es factible en función de la carga horaria y las actividades propuestas, considerando que la materia se dicta en el segundo cuatrimestre, con una carga horaria de 90 horas divididas en clases teóricas y prácticas, de forma bimodal (presencial y virtual). Las clases teóricas son presenciales y los prácticos se desarrollan en dos modalidades: en mesadas de aula-laboratorio y modalidad de aula-taller. Las clases virtuales son 5 aproximadamente y ahí los alumnos desarrollan actividades a modo de tareas, resolución de problemas, cuestionarios y foros. El plan es factible en función de la

carga horaria y las actividades propuestas.
(subtotal 10 puntos)

9.Menciona los ejes transversales dentro de los objetivos de la materia, relacionando la función del médico veterinario en consonancia con los enfoques de Una Salud, bienestar animal, producción sustentable y bioseguridad.
(subtotal 10 puntos)

10.Propone actividades contra cuatrimestrales o complementarias, relacionadas al dictado de una asignatura optativa/electiva a cargo y del Módulo de Intensificación Practica, dictando el curso Protección y Seguridad de Alimentos.
(subtotal 10 puntos)

Puntaje total obtenido: **100 puntos**

CLASE PÚBLICA:

La clase desarrollada por el postulante fue adecuada para los estudiantes de la asignatura Bromatología e Higiene Alimentaria, correspondiente al ciclo profesional de la carrera de Ciencias Veterinarias, el tema abordado fue “Alteraciones de las carnes debidas a la presencia de parásitos. Triquinosis. Caracteres de las carnes y destinos". El aspirante expuso el contenido en un tiempo de 47 minutos, presentó los objetivos de la clase y los vinculó con contenidos anteriormente desarrollados. Utilizó un lenguaje adecuado para los alumnos del quinto año, mantuvo un equilibrio emocional apropiado y demostró una excelente organización de la clase y amplio conocimiento del tema. Hizo uso de herramientas tecnológicas, como presentaciones en Power Point, con infografías didácticas que facilitaron la comprensión de los conceptos. Utilizó correctamente el pizarrón. Durante la clase, formuló precisiones sobre la normativa vigente emanada del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Finalmente, presentó una bibliografía actualizada.

Valoración de la clase pública:

1. Presentación de la carrera, nivel, área, unidad curricular: (**10 puntos**)

2. Presentación del tema: Objetivos y relación con temáticas previas (**10 puntos**)

3. Organización de la clase clara, con una secuencia ordenada y con contenidos graduados (**10 puntos**)

4. Precisión y adecuación del lenguaje en función de la ubicación de la unidad curricular en el plan de estudios (**10 puntos**)

5. Utilización de recursos tecnológico- didácticos: presentaciones, aula virtual, softwares educativos (**10 puntos**)

6. Planteo de instancias de interacción con el estudiantado (**10 puntos**)

7. Propuesta de actividades posteriores y lecturas sugeridas (**10 puntos**)

8. Actualización bibliográfica sobre la problemática sorteada (**10 puntos**)

9. Conocimiento disciplinar (**10 puntos**)

10. Uso de estrategias didácticas que integren teoría y práctica orientadas al perfil profesional. (**10 puntos**)

PUNTAJE TOTAL OBTENIDO: **100 puntos**

ENTREVISTA PERSONAL

Desde el inicio de la entrevista, el postulante se comunicó con fluidez y claridad con el jurado, mostró interés con el proceso de cambio curricular, explicó la importancia del Nuevo Plan de Estudios de la carrera y la presentación del nuevo Programa de estudio de la asignatura, donde se incluirán temáticas emergentes y necesarias tales como Una Salud, bienestar animal, bioseguridad y producción sustentable, temas que se venían incorporando en estos últimos años, pero de manera informal.
Demostró un amplio conocimiento del tema de su concurso y su plan de actividades presentado, respondiendo de manera precisa las preguntas realizadas.
Resalta que la asignatura es de plena relevancia dentro del plan de estudios, debido a la relación directa con la salida laboral. Muestra su compromiso con la formación de los futuros profesionales con la inclusión de contenido relacionado a las prácticas de Auditorías. Finalmente expuso sobre la importancia del Servicio de Análisis de Alimentos y Aguas destinado a terceros que funciona en la cátedra.
Demostró amplio conocimiento de la normativa y reglamentación vigente. Asimismo, se refirió acerca del trabajo interdisciplinario.

Valoración de la entrevista:

1. Habilidad de Comunicación (**10 puntos**)

2. Motivación para postular o permanecer en el cargo (**10 puntos**)

3. Conocimiento del tema objeto de concurso (**10 puntos**)

4. Conocimiento de su plan de actividades docentes (**10 puntos**)

5. Relevancia y vinculaciones de la unidad curricular en el plan de estudios (**10 puntos**)

6. Conocimiento de su plan de investigación y/o extensión en caso de mayor dedicación (**10 puntos**)

7. Propuestas adecuadas y pertinentes a las condiciones y características de la Unidad Curricular. (**10 puntos**)

8. Conocimiento actualizado de nuevas tendencias en el campo disciplinar que puedan ser incorporadas en el desarrollo de la Unidad Curricular. (**10 puntos**)

9. Conocimiento de normativas y reglamentaciones vigentes. (**10 puntos**)

10. Visión acerca del trabajo interdisciplinario. (**10 puntos**)

PUNTAJE TOTAL OBTENIDO: **100 puntos**

DICTAMEN DEFINITIVO:

Antecedentes: 31.52 puntos
Plan de Actividades: 25 puntos
Clase Pública: 15 puntos
Entrevista Personal: 20 puntos

PUNTAJE FINAL: 91.52

De acuerdo con el análisis de los títulos, los antecedentes académicos, la clase pública, la entrevista personal y el análisis detallado de la propuesta y el plan de Investigación presentados, el Jurado ha llegado al siguiente dictamen en consenso:

Y propone la designación del ***Dr. Egon Edvin POLEJ*** como **Profesor Titular** con **Dedicación Exclusiva** en la unidad curricular “Bromatología e Higiene Alimentaria” del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública por el período de ocho (8) años.----------

Validado por: Andrea Nilda Calzetta Resio
Validado por: Oscar Ricardo Arzú
Validado por: Silvia Irene Boehringer