



Ref. Expte. Ref. EX. 2020-02197512-UBA

CONCURSO PARA PROVEER UN (1) CARGO DE Jefe de Trabajos prácticos, parcial REGULAR EN EL ÁREA DE AGROALIMENTOS (Asignatura Obligatoria: Industrialización de alimentos de origen vegetal - Carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, Microbiología General -Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Industrias de la Alimentación- Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica ) DEL DEPARTAMENTO DE Biología Aplicada y Alimentos DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES.

En la ciudad de Buenos Aires, a los 30 días del mes de Abril del año 2021, se reúne en modalidad ~~presencial~~ / virtual en la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, el jurado integrado por los Dr. H. D. Chludil, Dra. S. S. Miyazaki y Dra. M. E. Galelli, encargado de dictaminar en el concurso para proveer un (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos regular con dedicación parcial en el Área de Agroalimentos. (Asignatura Obligatoria: Industrialización de alimentos de origen vegetal - Carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, Microbiología General -Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Industrias de la Alimentación- Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica) DEL DEPARTAMENTO DE Biología Aplicada y Alimentos.

Se deja constancia que no se hicieron presentes los veedores representantes del Claustro de Graduados, ni del Claustro de Estudiantes y tampoco de la Asociación de Docentes de la Universidad de Buenos Aires (ADUBA).

El jurado considera que el único postulante presentado tiene antecedentes de auténtica jerarquía para aspirar al cargo concursado.

El tema sorteado fue “Bebidas fermentadas de frutas: elaboración de sidras”

El orden de exposición sorteado fue el siguiente: Único aspirante

Aspirante: Esp. Lic. Prieto José Eduardo





a) **TÍTULOS UNIVERSITARIOS:**

Posee título de grado  
Licenciado en Gestión de Agroalimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de Buenos Aires (2011).

Posee título de posgrado  
Especialista en inocuidad y calidad agroalimentaria. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Buenos Aires (2014).

b) **Docencia:**

2012 / 2018– Docente del Área Agroalimentos – Carreras Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Industrias de la alimentación - Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica - (FAUBA). Microbiología General, Industrialización de Alimentos de Origen Vegetal, Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos.  
Cargo: Ayudante de Primera Parcial Rentado.

2018 / ACTUAL– Docente del Área Agroalimentos – Carreras Licenciatura en Gestión de Agroalimentos. Industrias de la alimentación - Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica - (FAUBA). Microbiología General, Industrialización de Alimentos de Origen Vegetal, Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos  
Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos Parcial, Interino.

2019/ ACTUAL– Docente del Depto. de Producción Animal - Cátedra de Avicultura, Cunicultura y Apicultura.  
Cargo: Jefe de Trabajos Prácticos Cunicultura.

2015 - Docente de posgrado – Carrera Especialización de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria –

2018 - Docente de posgrado – Carrera Especialización de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria -





Tutor académico de las Prácticas Profesional de la Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos

2014 – Tutor Académico, Practica Profesional “Gestión de calidad en producción, efectuada en una empresa láctea”. Alumna Camila de Vitis. Facultad Ciencias Veterinarias (UBA).

2015 - Tutor Académico, Practica Profesional “Implementación de un plan HACCP en una Fábrica de Chacinados artesanal”. Alumna Alicia Broglio. Facultad Ciencias Veterinarias (UBA).

2015 - Tutor Académico, Practica Profesional “Diseño de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en Autoelaboradora de Alimentos Balanceados para Ponedoras. Alumno Daniel Giusti. Fac. Agronomía. (UBA).

2015 - Tutor Académico, Practica Profesional “Gestión de calidad en producción, desarrollada en una empresa Láctea de Leche de Soja”. Alumna María Cecilia Victoria Cacho. Facultad Agronomía. (UBA).

2017 - Tutor Académico, Practica Profesional “Aumento de valor agregado de un corte cárnico vacuno económico con materias primas vegetales”. Alumna Barrionuevo, Viviana Laura. Facultad de Agronomía. (UBA).

2017 - Tutor Académico, Practica Profesional “Elaboración, Guía de Bebidas Alcohólicas Especiales”. Alumna Alvarez Buquet, María Laura. Facultad de Agronomía. (UBA).

**c) Investigación:**

Participante (integrante) del proyecto investigación UBACyT 2017-2021

Participante (integrante) del proyecto PIDAE (Proyecto de Investigación y Desarrollo en Áreas Estratégicas con Impacto Social).

**d) Formación de Posgrado:**

Especialista en inocuidad y calidad agroalimentaria. Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad de Buenos Aires (2014).

**e) Complemento:**

Trabajo en SENASA - SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Funciones: Profesional operativo – Principal desde 1985- 31 Dic 2018





Socio Fundador de APROAL (Asociación de Profesionales en Agroalimentos y Productos de la Pesca) — Secretario Adjunto de Comisión Directiva en ejercicio actual.

Consultor y Asesor Independiente sobre Calidad Alimentaria en empresas de Alimentos 2019 - actual

### **CLASE PÚBLICA:**

La clase fue ordenada y la desarrollo en el tiempo reglamentario, cubrió todos los aspectos del tema y reflejó un profundo conocimiento de éste.

Introdujo la temática haciendo referencia a los requerimientos del Código Alimentario Argentino, principales zonas productoras del país, así como el destino final de la materia prima nacional (consumo interno y exportaciones) haciendo referencia a los principales requerimientos de calidad y sanidad de la misma.

Realizó un exhaustivo detalle de cada etapa de la producción de sidra, desde las principales variedades de manzanas utilizadas, condiciones del desarrollo en línea productiva hasta el envasado.

Explicó las bases científicas y técnicas de cada una de las etapas del proceso de elaboración de una forma razonada y amena, de fácil comprensión. Hizo un buen uso del recurso didáctico Power Point, apropiadas para la presentación en una clase en la modalidad virtual. Las diapositivas (filminas) fueron claras y de fácil seguimiento.

Detalló suficientemente las precauciones y condiciones del proceso productivo para la obtención del producto a escala artesanal e industrial, Explicó detalladamente el flujograma del proceso industrial de producción.

Marco diferencias organolépticas entre el producto nacional y los elaborados originariamente en Europa.

Contestó de forma segura las preguntas que le hizo el jurado.

### **ENTREVISTA PERSONAL:**

Motivación

Explicó claramente cuáles eran sus motivaciones para ser docente, resaltando la importancia que le otorgaba a que el estudiante entendiera e hiciera suyo el conocimiento que brindaba





Supo detallar cuáles eran las obligaciones del cargo por el que concursaba, haciendo hincapié en las referidas a las clases, a las relaciones con los estudiantes y especialmente a su responsabilidad como Jefe de Trabajos Prácticos sobre las actividades de los auxiliares docentes del Área de Agroalimentos. El postulante se muestra altamente motivado por la docencia; su experiencia en el ámbito privado y universitario le otorgan herramientas suficientes para el desarrollo de las unidades temáticas que se dictan en el Área de Agroalimentos.

**SÍNTESIS DE LA EVALUACIÓN DE LOS ANTECEDENTES:  
SEGÚN CRITERIOS DEL REGLAMENTO PARA LA PROVISIÓN Y RENOVACIÓN DE  
CARGOS DE AUXILIARES DOCENTES - RESOL. CS. 4726/2012**

Actividades	Coeficiente	Puntaje (0-120)		
		Aspirante 1	Aspirante 2	Aspirante 3
Docencia	0,4	80	-----	-----
Formación postgrado	0,2	6	-----	-----
Complemento	0,2	20	-----	-----
Calificación Global antecedentes		106	-----	-----

**GRILLA DE EVALUACIÓN FINAL**

ÍTEM EVALUADO	PUNTAJE PARCIAL OBTENIDO	COEFICIENTE APLICADO	PUNTAJE FINAL OBTENIDO		
			Aspirante 1	Aspirante 2	Aspirante 3
Antecedentes	106	0,4	42,4	-----	-----
Prueba de oposición	100	0,3	30	-----	-----
Entrevista personal	100	0,2	20	-----	-----
Trayectoria en la Cátedra o en la Asignatura	100	0,1	10	-----	-----
			102,4	-----	-----





**Orden de Méritos:**

De la evaluación de los antecedentes académicos, la clase pública y la entrevista personal, el jurado considera por unanimidad que el postulante tiene méritos suficientes como para aspirar al cargo de Jefe de Trabajos Prácticos regular con dedicación parcial en el Área de Agroalimentos (Asignatura Obligatoria: Industrialización de alimentos de origen vegetal - Carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, Microbiología General -Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Industrias de la Alimentación- Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica ) DEL DEPARTAMENTO DE Biología Aplicada y Alimentos de esta FACULTAD y establece el siguiente orden de méritos:

**1º.-Esp. Lic. Eduardo José Prieto**

**DICTAMEN:**

--- Por todo lo expuesto, este jurado propone la designación del Esp. Lic. Eduardo Prieto en el cargo de Jefe de Trabajos Prácticos regular con dedicación Parcial en el Área de Agroalimentos (Asignatura Obligatoria: Industrialización de alimentos de origen vegetal - Carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, Microbiología General -Carrera Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Industrias de la Alimentación- Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica ) DEL DEPARTAMENTO DE Biología Aplicada y Alimentos DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES.

.....  
Dra. Mirta E. Galelli  
Profesora Adjunta  
Área de Agroalimentos, FAUBA

.....  
Dr. H. D. Chludil  
Profesor Asociado  
Cátedra Química de Biomoléculas  
FAUBA

.....  
Dra. S.S. Miyazaki  
Profesor Titular  
Area de Agroalimentos  
FAUBA

