



EX-2023-03437461- -UBA-DMESA#FCEN

TEMARIO DE OPOSICIÓN

CONCURSO

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

Un (1) cargo de Profesor/a Adjunto/a con dedicación exclusiva (S/C N 255)

Area: Area docente: para el dictado de las siguientes materias: Tecnología de Alimentos I, Tecnología de Alimentos II, Tecnología de Alimentos III, Fundamentos de la Preservación de Alimentos I y Fundamentos de la Preservación de Alimentos II; área de investigación:

Desarrollo de Procesos y Productos a Escala Piloto

Renovación María Fernanda Gliemmo

A los 16 días del mes de septiembre de 2026 el Jurado designado por RESCS-2025-352-E-UBA-REC fija el tema y modalidad de la prueba de Oposición correspondiente al Concurso que se tramita por expediente de referencia.

La clase de Oposición se llevará a cabo vía Google Meet el día viernes 16 de octubre de 2026 a partir de las 09:00 hs. Tendrá una duración de 30 minutos y estará dirigida a alumnos/as de Grado Avanzado.

A continuación, se llevará a cabo la entrevista personal. Se enfocará en aspectos que surjan de la experiencia docente del candidato/a, incluyendo los resultados de las evaluaciones docentes (si los hubiera), cursos especiales dictados o por dictar, etc.

TEMA:

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I

Unidad 7: Emulsiones alimenticias. Margarina. Crema. Manteca. Mayonesa y aderezos.

Procesos de elaboración. Uso de emulsionantes

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II

Unidad 1: Composición y estructura de los lípidos, estabilidad del glóbulo de grasa.
Proteínas de la leche, estructura y propiedades.

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long vertical stroke, positioned above the name and title.

Dra. Flavia Bonomo

Secretaria Concursos Docentes