

## ACTA DE DICTAMEN DEL CONCURSO DE OPOSICIÓN Y ANTECEDENTES

En la ciudad de Balcarce, a los 24 días del mes de Febrero del año 2025 , se reúne el jurado integrado por Alberghini H.Alejandro, Troilo Mirta, Díaz Ana Paula , Aguinaga Alejandro y Bianculli Laura Daniela para intervenir en la sustanciación del Concurso de Oposición y Antecedentes clase CERRADO GENERAL Tramo Inicial de la Planta Permanente No docente - Agrupamiento Mantenimiento, Producción y Servicios Generales - Categoría 7 - funciones de AYUDANTE DE COCINA llamado por R.R. N° 1367/2024, dependiente de Secretaría de Bienestar.

### 1. Desarrollo de la Oposición

La prueba de oposición consistió en las siguientes instancias:

- **Evaluación Practica:** Se tomará un examen práctico donde se pedirá la elaboración de un menú para 25 comensales. La resolución del mismo se tendrá que hacer en 2 horas donde culminara con la presentación del menú y la degustación del jurado y los comensales. El menú Solicitado será de un manjar (plata principal) y un postre. Lo que pretendemos que cumpla el postulante en esta elaboración de recetas son las normas básicas de higiene, manipulación de alimentos, Mise en place, las técnicas culinarias, conocimientos de las bases de cocina y pastelería para la elaboración de las recetas. El puntaje de practico refiere al 70% sobre 100%
- **Evaluación oral:** Durante el examen práctico se le harán preguntas de los apuntes de manipulación de los alimentos, cocina y pastelería referidos a la elaboración del menú que se le solicito en el práctico como así también la solución para distintos problemas que pueden surgir en la manipulación de alimentos. El puntaje del oral refiere al 30% sobre 100%

### 2. Listado de Postulantes

Se deja constancia de las personas inscriptas en el presente concurso:

APELLIDO Y NOMBRE	DOCUMENTO
JANCZUK, Laura Vanesa Noelia	29.567.692

Se registra que los siguientes postulantes completaron las instancias mínimas requeridas:

- JANCZUK, Laura Vanesa Noelia

### 3. Puntuaciones Obtenidas

APELLIDO Y NOMBRE	PRUEBA PRACTICA (70%)	PRUEBA ORAL (30%)	PUNTAJE TOTAL
JANCZUK, Laura Vanesa Noelia	56	18	74

Fundamentación de los puntajes se encuentra en el Anexo 1

#### Puntuación Final :

La puntuación final se divide en dos partes. La primera es el examen Oral y practico que refiere al 70 % del 100% de la puntuación total del examen y la segunda parte corresponde a los Antecedentes que cubre el 30% restante.

PUNTUACION Oral y escrita: 74 puntos aprobó se adjunta anexo 1

Puntuación Antecedentes= 2,875 aprobó se adjunta anexo 2.

Total nota final 76,875 puntos Aprobado

#### 4. Orden de Mérito

En virtud de los puntajes asignados, el jurado establece el siguiente orden de mérito:

1. JANCZUK, Laura Vanesa Noelia

#### 5. Firmas del jurado

**Alberghini H. Alejandro**  
Director int. Comedor universitario

**Troilo Mirta**  
Jefa de cocina int.

**Díaz Ana Paula**  
Ayudante de cocina

**Aguinaga Alejandro**  
Ayudante de Cocina

En mi rol de veedora gremial, certifico que se cumplieron las normativas vigentes en la realización del presente concurso. **Bianculli Laura Daniela** (Veedora gremial) Ayudante de Cocina

*Bianculli*

## **Anexo 1**

### **Puntaje y fundamentación**

#### **Examen Oral:**

En el examen oral se le pregunta:

- 1- Método de enfriado, entiende el concepto, pero responde aplicándolo a situaciones particulares del jardín.
- 2- Contaminación cruzada la respuesta fue concreta diferenciando las tablas que se utilizan para cada actividad, como también haciendo hincapié en la limpieza de utensilios y manos.
- 3- Se le plantea una situación de guardado y enfriamiento de una preparación en grandes cantidades, donde responde correctamente como manipularla basándose en técnicas de enfriado y manipulación utilizando las temperaturas correspondientes.
- 4- Espesantes en salsas tiene claro el concepto de cómo realizarlo no sabiendo diferenciar entre Roux (salsa blanca) y una maicena.
- 5- Batidos livianos y pesados tiene la práctica, pero se le aclara la diferencia entre uno y otro ya que los confunde.
- 6- sobre la guarda de mercadería en las heladeras responde correctamente, aclarando las temperaturas ideales.
- 7- sobre el descongelado de productos lo hace correctamente
- 8- Características de las harinas 0000 y 000 incompleta
- 9 Variedad de Leudantes y diferencias incompleta
- 10- Que otros métodos de cocción conoce contesta correctamente

**Puntuación oral 60 (30%) = 18**

#### **Examen práctico:**

Menú:

Manjar: Pollo con vegetales  
método de cocción Estofado/Guisado

Postre: Vainillas

Batido Liviano cocción Horno

#### **Puntos Evaluados:**

- Higiene personal: correcta
- Higiene laboral: correcta
- Mise en place: correcta
- Método de cocción: correcto
- Elaboración realizada en tiempo y forma
- Manipulación de productos: Correcta
- Técnica de corte: Correcta
- Presentación: Correcta
- Degustación: Correcta

**Puntuación 80 (70%) = 56**

RESUMEN DE LA VALORACION DE LOS ANTECEDENTES -  
CONCURSOS CERRADOS / CONCURSOS ABIERTOS DEL TRAMO MAYOR E INTERMEDIO

POSTULANTE: Janczuk, Laura Vanesa Noelia

Legajo nº: 18022

CONCURSO AL QUE SE POSTULA:

Función: AYUDANTE DE COCINA

Unidad Académica: UNIVERSIDAD

Categoría: 7

Mantenimiento,  
Producción y Servicios  
Agrupamiento: Generales

RR de llamado: 1367/2024

Anexo: -----

Instancia del Concurso llamado: (marcar con una "X" una de las opciones)

CERRADO Interno --- CERRADO General **X** ABIERTO ---

ITEMS a puntuar	PUNTAJE por ITEM
a) ANTIGÜEDAD Y CALIFICACION	0,675
b) CARRERA ADMINISTRATIVA	0,000
c) FORMACION	
1. Estudios alcanzados	2,20
2. Cursos de Capacitación	0,00
3. Merituó en otros Concursos de Promoción	0,00
4. Actividades formativas / Becas / Pasantías	0,00
5. Cursos dictados	0,00
<b>PUNTAJE MAXIMO DE ANTECEDENTES OBTENIDO</b>	<b>2,875</b>

*[Signature]*  
Ana Paula Díaz

*[Signature]*  
TROILLO MIRTA SUSANA

*[Signature]*  
ALBERGHINI ALEJANDRO  
Comedor Universitario  
Director Int.  
Universidad Nacional de Mar del Plata

*[Signature]*  
Alejandro Aguirre

*[Signature]*  
LAURA BIANCULLI

**DATOS PERSONALES**

Apellido **Janczuk**

Nombre **Laura Vanesa Noelia**

Legajo 18022

Fecha de llamado 12/09/2024

Fecha para capacitación 12/09/2019

ANTIGUEDAD y CALIFICACION					Validación DGPND	PUNTAJE POR ITEM
	CANTIDAD TOTAL DE Años	9	Puntaje		0,675	0,675
Máximo 3 puntos	UNMDP Servicios Nodocentes (Planta Permanente)	0	0,100	0,000	<input type="checkbox"/>	Planta Transitoria
	UNMDP Servicios Extraescalafonarios Nodocentes (Planta Transitoria - Contratos Loc. Servicios)	9	0,075	0,675	<input checked="" type="checkbox"/>	
	OTRAS UUNN Servicios Nodocentes	0	0,050	0,000	<input type="checkbox"/>	
	OTRAS Reparticiones Públicas en relación de dependencia (Administración Pública Nacional, Provincial, Municipal o Empresa del Estado)	0	0,025	0,000	<input type="checkbox"/>	
CARRERA ADMINISTRATIVA		puntaje por ítem			0,00	0,000
Puntaje ÚNICO por persona, el que más beneficie a la persona. Máximo 9 puntos	En el cargo a Concursar por 5 años o más	9			<input type="checkbox"/>	
	En el cargo a Concursar por más de 1 año y menos de 5 años	7			<input type="checkbox"/>	
	Por Tramo Mayor (cat. 1-3) por 5 años o más	4			<input type="checkbox"/>	
	Por Tramo Mayor (cat. 1-3) por más de 1 año y menos de 5 años	3			<input type="checkbox"/>	
	Por Tramo Intermedio (cat. 4-5) por 5 años o más	2			<input type="checkbox"/>	
	Por Tramo Intermedio (cat. 4-5) por más de 1 año y menos de 5 años	1			<input type="checkbox"/>	
FORMACION. MERITO EN CONCURSOS		puntaje por ítem			0,00	0,000
Puntaje ÚNICO	Haber meritulado en uno o más órdenes de mérito del Tramo Mayor (cat. 1-3) sin haber accedido al cargo	2		FALSE	<input type="checkbox"/>	
	Haber meritulado en uno o más órdenes de mérito del Tramo Intermedio (cat. 4-5) sin haber accedido al cargo	1			<input type="checkbox"/>	
FORMACION. ESTUDIOS ALCANZADOS		puntaje por ítem			2,20	2,200
	Posgrado en Gestión Universitaria	A	6,00	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Posgrado	B	5,60	#N/A	<input type="checkbox"/>	

ALBERGHINI, ALEJANDRO  
Comedor Universitario  
Director Int.  
Universidad Nacional Mdp

*Ama Paula Diaz*

*Usando  
TRILLO MIRTA*

*Priscilla*

Puntaje ÚNICO al mayor nivel alcanzado. Máximo 6 puntos	Posgrado en Gestión Universitaria incompleto con avance mayor o igual al 50%	C	5,40	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Posgrado Universitario incompleto con avance mayor o igual al 50% Licenciado/a en Gestión universitaria	D	5,20	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Licenciado/a en Gestión Universitaria incompleto con avance mayor o igual al 50%	E	4,80	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Título de Grado Técnico/a en Gestión Universitaria	F	4,60	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Título de Grado / Técnico/a en Gestión Universitaria incompleto con avance mayor o igual al 50%	G	4,00	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Título Terciario Título de Pregrado	H	3,40	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Bachillerato Universitario	I	2,80	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Título Terciario / Título de Pregrado incompleto con avance mayor o igual al 50%	J	2,60	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	Secundario	K	2,20	2,20	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Secundario incompleto	L	1,50	#N/A	<input type="checkbox"/>	
	<b>FORMACION. TRAYECTORIA FORMATIVA</b>			<b>puntaje por ítem</b>	<b>0,00</b>	<b>0,000</b>
Máximo 9 puntos	Más de 10 hs. CON Examen dictado o avalado por el Programa de Capacitación	A	0,60	0,00	<input type="checkbox"/>	
	Más de 10 hs. SIN Examen / sólo CON Asistencia dictado o avalado por el Programa de Capacitación	B	0,35	0,00	<input type="checkbox"/>	
	Hasta 10 hs. CON Examen dictados o avalados por el Programa de Capacitación	C	0,50	0,00	<input type="checkbox"/>	
	Hasta 10 hs. SIN Examen / sólo CON Asistencia dictado o avalados por el Programa de Capacitación	D	0,30	0,00	<input type="checkbox"/>	
	Otros cursos otorgados por establecimientos oficiales o reconocidos oficialmente CON Examen	E	0,10	0,00	<input type="checkbox"/>	
	Otros cursos otorgados por establecimientos oficiales o reconocidos oficialmente SIN Examen / sólo CON Asistencia	F	0,05	0,00	<input type="checkbox"/>	
<b>ACTIVIDADES INSTITUCIONALES FORMATIVAS</b> (Actividades de extensión o gestión / Becas / Pasantías)		<b>Puntaje</b>	<b>0,75</b>	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>0,000</b>
<b>CURSOS DICTADOS</b> (Curso Dictado en carácter de Responsable o dentro de un Equipo de Trabajo / Actividades de Capacitación destinado al Personal Nodocente)		<b>Puntaje</b>	<b>0,30</b>	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>0,000</b>

ALBERGHINI H. ALEJANDRO  
Comedor Universitario  
Director Int.  
Universidad Nacional Mdp

*Amor Paulina Díaz*

*Responde*  
TRUJILLO MIRANDA

*Picard*

*Alberghini*

