

RESOLUCIÓN "CD" Nº 575 / 2024

CONCORDIA, 14 de octubre de 2024

VISTO el EXP_FCAL-UNER: 00000275/2024, y

CONSIDERANDO:

Que el expediente mencionado en el VISTO contiene toda la documentación relacionada a los concursos para cubrir los cargos interinos de Profesor Adjunto con Dedicación Simple para las asignaturas del ciclo lectivo 2025, de la carrera Tecnicatura Universitaria en Gestión Gastronómica.

Qué Secretaría Académica, en forma conjunta con la Coordinadora de la Carrera, eleva a este Cuerpo la propuesta de llamado a concurso para la provisión de cargos Interinos para las asignaturas del ciclo lectivo 2025, de la Tecnicatura antes mencionada.

Que el llamado es para el normal desarrollo de la Carrera en cuestión.

Que el cuerpo es competente para resolver sobre el particular.

Por ello,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACION**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el llamado a presentación de antecedentes, oposición y presentación de proyecto de cátedra para los cargos Interinos de Profesor Adjunto con Dedicación de la Tecnicatura Universitaria en Gestión Gastronómica de esta Unidad Académica, que como ANEXO forman parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, notifíquese a quien corresponda, comuníquese, elévese a Rectorado a sus efectos, publíquese en el Digesto Electrónico de la UNER y, cumplido, archívese.

Firmado digitalmente por
Tec. Alejandro G. Loker
Director Administrativo
Facultad de Cs. de la Alimentación (UNER)

Firmado digitalmente por
Dra. Luz Marina Zapata
Vicedecana
Facultad de Cs. de la Alimentación (UNER)

RESOLUCIÓN “C.D” N° 575/24

LLAMADOS					
	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	Funciones complementarias específicas *	Periodo	Horarios
1 PAD DS	Marketing 1° año	Comportamiento organizacional 1° año	Tutorear hasta 10 estudiantes durante sus Prácticas Sociocomunitarias	ANUAL	
1 PAD DS	Introducción a la Gestión Gastronómica 1° año	Eventos, Ceremonial y Protocolo 2° año	Tutorear hasta 10 estudiantes durante sus Prácticas Sociocomunitarias	ANUAL	
1 PAD DS	Inglés 1° año	Inglés 1° año	Liderar la unidad curricular MyTTI, interviniente en el Curso de Ambientación a la Vida Universitaria	ANUAL	
1 PAD DS	Administración 1° año	Costos 2° año	Liderar la unidad curricular interviniente en el Curso de Ambientación a la Vida Universitaria	ANUAL	
1 PAD DS	Gestión Gastronómica II 2° año	Gestión Gastronómica I 1° año	Tutorear hasta 10 estudiantes durante sus Prácticas Sociocomunitarias	ANUAL	
1 PAD DS 1 JTP DS	Técnicas Avanzadas de Cocina 2° año	Técnicas Básicas de Cocina 1° año	Liderar los espacios de representación de la unidad curricular en CAVU, Feria de Carreras, Puertas Abiertas, etc	ANUAL	
1 PAD DS	Composición y Conservación de los Alimentos 2° año	Microbiología de los Alimentos 1° año	Desarrollar un curso optativo específico para la carrera de al menos 25 HIP ¹	ANUAL	
1 PAD DS	Nutrición 2° año	Gastronomía Integral 2° año	Desarrollar un curso optativo específico para la carrera de al menos 25 HIP ²	ANUAL	
1 PAD DS	Química 1° año	Higiene y Seguridad Alimentaria 1° año	Liderar la unidad curricular interviniente en el Curso de Ambientación a la Vida Universitaria	ANUAL	
1 JTP	Química 1° año	Microbiología de los Alimentos	Acompañar la unidad curricular interviniente en el Curso de Ambientación a la Vida Universitaria	ANUAL	
1 JTP	Química 1° año	-	-	4 meses	
1 PAD DS 2 JTP	Matemática 1° año	-	-	4 meses	
1 PAD DS 1 JTP	Repostería y Pastelería	-	-	4 meses	
1 PAD DS	Emprendedorismo Gastronómico Sustentable	-	-	2 meses	

* Todos los cargos suponen asignación general a las funciones de la categoría del cargo a que resulte el nombramiento, como participar en los turnos de exámenes finales previstos por calendario académico en el tiempo estipulado por el Consejo Directivo, atender consultas de estudiantes, etc.

Marketing - Comportamiento Organizacional

Perfil del llamado

Título universitario de grado o pregrado en Marketing, Administración de Empresas, Recursos Humanos, Sociología o áreas afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Introducción a la Gestión Gastronómica - Eventos, Ceremonial y Protocolo

Formación

Título universitario de grado o pregrado en Gestión Gastronómica, Administración Gastronómica, Organización de Eventos, Ceremonial y Protocolo o áreas afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Inglés

Título universitario de grado o pregrado en Lengua Inglesa.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Administración - Costos

Título universitario de grado o pregrado en Administración, Contabilidad, Economía o áreas afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Gestión Gastronómica I y II

Título universitario de grado o pregrado en Gestión Gastronómica, Administración Gastronómica o áreas afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Técnicas Avanzadas de Cocina - Técnicas Básicas de Cocina

Título universitario de grado o pregrado en áreas afines a las asignaturas.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Composición y Conservación de Alimentos - Microbiología de los Alimentos

Título universitario de grado o pregrado en Ciencias de los Alimentos, en Calidad agroalimentaria, bromatología o áreas afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Nutrición - Gastronomía Integral

Título universitario de grado o pregrado en Alimentación, Nutrición, Bromatología, Administración de comedores o áreas afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Química - Higiene y Seguridad Alimentaria

Título universitario de grado o pregrado en áreas afines como Ingeniería en Alimentos,

Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, Técnico Universitario en Calidad e Inocuidad Alimentaria, entre otras.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Química - Microbiología de los Alimentos

Título universitario de grado o pregrado en áreas afines como Ingeniería en Alimentos, Técnico Superior en Tecnología de Alimentos entre otras.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Química

Título universitario de grado o pregrado en áreas afines como Ingeniería en Alimentos, Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, Profesorado Universitario en Química u otras carreras afines.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Matemática

Título universitario de grado o pregrado en áreas afines como Profesorado Universitario en Matemática, Lic. en Matemática, Ingeniería en Alimentos, Técnico Superior en Tecnología de Alimentos, entre otras.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Repostería y Pastelería

Título universitario de grado o pregrado en áreas afines a las asignaturas.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.

Emprendedorismo Gastronómico

Título Universitario de grado o pregrado en áreas afines como Administración de Empresas, Gestión Gastronómica, Marketing, entre otros.

Se valorará formación pedagógica en docencia universitaria o experiencia demostrable en la enseñanza superior.