

**La Universidad de Colima  
CONVOCA**

A los interesados/as al **CONCURSO ABIERTO** para ocupar  
**Plaza de profesor investigador de tiempo completo (PTC)**  
bajo las siguientes bases:

**No. de Plaza "II"**

**Categoría de Plaza:** PTC asociado "C", en Gastronomía.

**Unidad académica de adscripción:** Escuela de Turismo y Gastronomía ubicada en Manzanillo

**PERFIL REQUERIDO:**

<b>A) Requisitos académicos y características deseables</b>	
<b>Licenciatura</b>	Licenciatura en Gastronomía o Artes culinarias.
<b>Grado académico mínimo</b>	Maestría en Artes culinarias, Alimentos, Gastronomía, Administración o áreas afines.
<b>Experiencia docente</b>	Mínimo un año a nivel licenciatura.
<b>Experiencia en investigación</b>	Interés en participar y desarrollar proyectos de investigación, comprobable con participación en asesoría de tesis de pregrado.
<b>Experiencia profesional</b>	Deseable un mínimo de tres años, en el área gastronómica. Antecedentes laborales en el sector empresarial, de turismo y gastronomía.
<b>Productividad académica</b>	Interés en participar y desarrollar productos académicos que se puedan presentar en eventos nacionales e internacionales.
<b>Otros</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Competencias básicas en utilización de TIC.</li><li>• Manejo y organización de banquetes y muestras gastronómicas.</li><li>• Facilidad para programar compras, controlar costos y manejar inventarios.</li></ul>
<b>B) Funciones a desarrollar</b>	
<b>Programas educativos donde laborará</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licenciatura en Gastronomía.</li><li>• Licenciatura en Gestión Turística.</li></ul>
<b>Cuerpo académico</b>	Se integrará al CA-042 "Estudios Administrativos y Mercadológicos, en DES-FCAM. El nuevo PTC deberá fortalecer la consolidación de este cuerpo académico.
<b>Docencia frente a grupo</b>	Impartirá asignaturas en el área de gastronomía a nivel licenciatura en periodos semestrales.
<b>Investigación</b>	La investigación se realizará de forma individual y colegiada en el CA. Se espera que el PTC gestione recursos, desarrolle proyectos, obtenga financiamiento externo nacional e internacional, asesore tesis de pregrado y genere productos en el área de investigación.
<b>Tutoría</b>	Atenderá estudiantes orientándolos en aspectos académicos,

	profesionales y personales, que hagan posible una buena trayectoria escolar. El PTC participará como facilitador, guía y creador de espacios de aprendizaje potenciando la motivación estudiantil para el logro de objetivos y competencias.
<b>Gestión y cuerpos colegiados</b>	El PTC participará entre otras, en las siguientes actividades de gestión individual o colegiada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración o revisión de programas de los cursos,</li> <li>• Academias docentes,</li> <li>• Comisiones curriculares,</li> <li>• Comisión de planeación y evaluación de la unidad académica,</li> <li>• Comisión de difusión y promoción,</li> <li>• Acreditaciones del programa académico ante instancias correspondientes.</li> </ul>
<b>Vinculación</b>	Entre las actividades de vinculación que realizará el PTC están las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asesorar proyectos profesionales que atiendan problemas relacionados con la gastronomía y áreas afines.</li> <li>• Organización e impartición de cursos de educación continua y de capacitación al sector social y productivo.</li> <li>• Coordinación y supervisión de prestación de servicio social, prácticas.</li> <li>• Viajes de estudio, movilidad y visitas de estudiantes,</li> <li>• Participación en proyectos multidisciplinarios.</li> </ul>
<b>Profesionalización</b>	Gestionar y participar en estancias docentes en organizaciones gastronómicas con propósitos de actualización.
<b>Fecha de incorporación</b>	1° de agosto 2013
<b>Remuneración prevista</b>	De acuerdo al tabulador vigente de la Institución, la remuneración mensual para un PTC asociado "C" es de: \$21,228.80
<b>C) Detalles del concurso</b>	
<b>Actividades específicas a realizar:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación de una propuesta general de trabajo de investigación a desarrollar en el área de Gastronomía (el archivo electrónico deberá remitirse junto con la solicitud, extensión máxima 3 pp.).</li> <li>- Entrevista con la comisión dictaminadora.</li> <li>- Clase muestra (repostería, chocolatería, pastelería).</li> </ul>