

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS

RESOLUCION N°:110 /26

15 de mayo de 2026.

VISTO: las presentes actuaciones tendientes a la contratación de un Docente Encargado con funciones de gestión de la Carrera TECNÓLOGO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y GASTRONÓMICAS del Departamento de Alimentos por 30 horas semanales.

RESULTANDO: I) que, de acuerdo a lo informado por la Dirección del Departamento de Alimentos en memorando de fecha 07/05/2026, surge la necesidad de la contratación de un Docente Encargado con funciones de gestión de la Carrera TECNÓLOGO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y GASTRONÓMICAS del Departamento de Alimentos.

II) que en virtud de la resolución N° 65/024 de fecha 06 de febrero de 2024, el Consejo Directivo Central provisorio de UTEC (CDC) delegó en Departamento de Alimentos, las atribuciones de aprobar - en función del presupuesto anual aprobado por el CDC y con el asesoramiento del Comité de Gestión Académica e Innovación cuando sea pertinente- las bases de los llamados a concurso para la contratación de personal docente y la designación de los miembros de los tribunales que entiendan en los concursos referidos;

CONSIDERANDO: I) que la Dirección del Centro de Desarrollo de personas elaboró el borrador de Términos de Referencia (TDR) para el llamado en cuestión, el cual cumple con la normativa y los criterios establecidos por UTEC;

II) que se recabó el asesoramiento del Comité de Gestión Académica e Innovación (CGAI) en sesión de fecha 15 de mayo de 2026;

III) que, en su mérito, corresponde aprobar el TDR para la contratación

de un Docente Encargado con funciones de gestión de la Carrera TECNÓLOGO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y GASTRONÓMICAS del Departamento de Alimentos por 30 horas semanales;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto, a lo establecido en la Ley N° 19.043 de 28 de diciembre de 2012, su modificativa, y a lo dispuesto en la Resolución de delegación de atribuciones del Consejo Directivo Central provisorio N° 65/24 del 6 de febrero de 2024;

**LA DIRECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA**

- En ejercicio de atribuciones delegadas-

RESUELVE:

1º. Aprobar el TDR para el llamado de un Docente Encargado con funciones de gestión de la Carrera TECNÓLOGO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y GASTRONÓMICAS del Departamento de Alimentos por 30 horas semanales, que se adjunta a la presente resolución y forma parte de la misma.

2º. Designar en calidad de miembros titulares del Tribunal del llamado en cuestión al Dr. Tomás López, Lic. Valentina Bartaburu, Mgter. Ezequiel Alemán y como suplentes: Ing. Santiago Jorcín y QF. Annabela Estévez

3º. Encomendar su publicación al Centro de Desarrollo de Personas.



DR. TOMÁS LÓPEZ
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA

La Universidad Tecnológica (UTEC), es una universidad pública, de perfil tecnológico, orientada a la investigación e innovación. Comprometida con los lineamientos estratégicos del país, nuestro objetivo es hacer más equitativo el acceso a la oferta terciaria universitaria, especialmente en el interior del país. Fomentamos la construcción colectiva de conocimientos y el vínculo con el sector productivo para promover el desarrollo social, económico y tecnológico de Uruguay.

TECNÓLOGO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y GASTRONÓMICAS

DOCENTE ENCARGADO DEL TECNÓLOGO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y GASTRONÓMICAS CON FUNCIONES DE GESTIÓN

Referencia de llamado: TAYG 1/26

UTEC realiza el presente llamado a Docente Encargado con funciones de gestión en el área que se describe a continuación, la cual se brinda en el Instituto Tecnológico Regional Este, en la ciudad de MINAS.

DESCRIPCIÓN DEL ÁREA

El área de innovación en Ciencias Gastronómicas está diseñada para fomentar el pensamiento creativo, el análisis científico y la aplicación práctica de conocimientos en el ámbito de la gastronomía contemporánea. A través de una combinación de teoría, laboratorio y experiencias integradoras, los estudiantes desarrollarán competencias clave para innovar en el diseño, elaboración y evaluación de propuestas culinarias sostenibles, saludables y técnicamente fundamentales.

El área incluye las unidades curriculares que se detallan a continuación, las cuales podrán o no ser dictadas en su totalidad por el Docente Encargado.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDADES CURRICULARES

Gastronomía saludable: La unidad curricular Gastronomía Saludable tiene como propósito brindar al estudiante los conocimientos fundamentales sobre la relación entre alimentación, salud y técnicas culinarias, promoviendo prácticas gastronómicas que favorezcan el bienestar integral. A lo largo de la unidad, se abordarán los principios de una alimentación equilibrada, la selección adecuada de materias primas y la aplicación de técnicas de cocción saludables, integrando criterios nutricionales sin perder de vista la calidad sensorial y gastronómica de las preparaciones.

Sistemas dispersos: El enfoque está pensado para formación gastronómica, agroalimentaria o territorial, con anclaje en sostenibilidad y contexto local. La unidad curricular tiene como finalidad analizar los sistemas alimentarios que se desarrollan en territorios de baja densidad poblacional, con especial énfasis en contextos rurales y locales. A partir del estudio de los procesos de producción, transformación, comercialización y logística en pequeña escala, la unidad propone comprender los desafíos y oportunidades que presentan estos sistemas para el desarrollo sostenible, la soberanía alimentaria y el fortalecimiento de los circuitos cortos. Asimismo, se aborda el rol de los distintos actores territoriales y de las políticas públicas como herramientas clave para el sostenimiento y la valorización de los sistemas alimentarios dispersos.

Procesos de cocción y preservación: La unidad curricular Procesos de Cocción tiene como objetivo profundizar en el estudio de las transformaciones físico-químicas, microbiológicas y sensoriales que ocurren durante la cocción y conservación de los alimentos. A través del análisis de métodos de cocción avanzados y técnicas de preservación, la unidad aborda el impacto de los distintos procesos térmicos y no térmicos sobre la calidad, seguridad y vida útil de los productos alimentarios. Asimismo, se promueve el uso responsable de equipamiento especializado y la evaluación de riesgos microbiológicos, integrando fundamentos científicos con aplicaciones prácticas en alimentos de origen vegetal y animal.

Innovación en gastronomía: La unidad curricular Innovación en Gastronomía propone un abordaje teórico-práctico orientado al desarrollo de capacidades creativas, analíticas y proyectuales aplicadas al campo gastronómico contemporáneo. La innovación se entiende como un proceso sistemático que integra conocimientos culinarios, científicos, culturales, tecnológicos y sociales, con el objetivo de generar productos, servicios y experiencias gastronómicas pertinentes, sostenibles y con valor agregado. La asignatura promueve la comprensión de modelos de innovación, el análisis de tendencias globales en alimentación y consumo responsable, y la aplicación de metodologías de diseño, prototipado y validación de propuestas. Asimismo, se enfatiza el uso creativo de insumos locales y subproductos agroindustriales, la

experimentación gastronómica y la transferencia de conocimientos desde la cocina hacia otros sectores productivos y culturales.

Laboratorio Integrador Gastronómico se concibe como un espacio formativo de carácter práctico–integrador, orientado a la articulación de saberes técnicos, científicos, culturales y creativos propios del campo gastronómico. A través de experiencias reales de producción y análisis, se promueve la integración de técnicas culinarias con fundamentos científicos, criterios de sostenibilidad, nutrición, estética e innovación, favoreciendo una mirada crítica y reflexiva sobre la práctica profesional.

El laboratorio se estructura como un ámbito de experimentación y resolución de problemas concretos, vinculados al territorio, a los productos locales y a las demandas reales de los usuarios. Se enfatiza el trabajo colaborativo e interdisciplinario, el registro sistemático de procesos, el análisis sensorial y la evaluación integral de las propuestas gastronómicas, fomentando la retroalimentación continua como herramienta de mejora.

PROPÓSITO DEL LLAMADO

Contratación de un (1) Docente Encargado con funciones de gestión que desarrolle actividades orientadas a las problemáticas del área Innovación en Ciencias Gastronómicas de la Carrera Tecnólogo en Ciencias de los Alimentos y Gastronómicas, desde un enfoque de formación integral de los estudiantes y los lineamientos educativos institucionales, en el marco de las Unidades Curriculares descritas.

El o la postulante deberá enviar sus antecedentes acompañado de una propuesta resumida de cómo abordaría la actividad docente para esta/s unidad/es curricular/es (no más de dos carillas). El objetivo con la propuesta de abordaje académico es presentar brevemente un documento, en el cual se describa cómo se realizará las tareas de docencia vinculadas al rol. Esto puede incluir, metodologías de aprendizaje a aplicar, evaluación, forma de transmisión del conocimiento al estudiantado, actividades extracurriculares, etc.

FUNCIONES Y TAREAS

a) Docencia

- Realizar docencia presencial y a distancia, a través de actividades de apoyo al aprendizaje activo de los estudiantes, con el fin de alcanzar los objetivos de aprendizaje definidos en la unidad.

- Participar en las actividades de planificación académica que impulse la Coordinación de la Carrera, así como en el diseño, revisión continua, evaluación y acreditación del Plan de Estudios en lo relativo a su unidad.
 - Participar en actividades de perfeccionamiento docente, tanto específicas como generales, que la Institución considere pertinente, asociadas al cumplimiento de sus funciones docentes.
 - Guiar y monitorear la actividad de los docentes de inicio que tenga a su cargo.
 - Sistematizar la experiencia docente con estudiantes respecto de las buenas prácticas y lecciones aprendidas que surjan de la misma, a los efectos de difundirla a nivel nacional o internacional.
 - Desarrollar propuestas de proyectos de investigación e innovación educativa, valorando la participación de actores claves del medio local, nacional e internacional.
- b) Vinculación con el Medio
- Colaborar con la Coordinación de la Carrera en la vinculación con actores claves del medio, tanto del sector productivo, académico y social, para potenciar la integración de la Carrera.
- c) Investigación e Innovación
- Podrá colaborar en proyectos de I+D+i.
- d) Gestión
- Realizar la gestión académica de la carrera.
 - Liderar y organizar el equipo de Docentes a su cargo, así como organizar las tareas administrativas que derivan de dichas funciones.

Asimismo, el docente deberá desempeñar todas aquellas actividades que surjan en oportunidad del desarrollo y proyección de la Carrera, de acuerdo a los objetivos estratégicos definidos a nivel institucional.

SUPERVISIÓN

El cargo implica supervisión directa y/o indirecta de otros cargos.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Excluyente

Egresado con título de formación terciaria universitaria o título de formación no universitaria con más de tres años en el área del llamado.

A valorar

- Posgrado en el Área Ciencias Gastronómicas
- Formación en Técnicas Culinarias y en Sostenibilidad Aplicada a Producciones Agropecuarias Locales
- Formaciones en Liderazgo o Conducción Gerencial

Para que sea efectiva la postulación deberá estar acompañada con el título y/o constancias que respalden la formación.

CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS

A valorar

- Inglés nivel intermedio
- Manejo de herramientas digitales para el trabajo y la educación, incluyendo hojas cálculo, procesadores de texto y plataformas educativas
- Gestión de documentos en nube.
- Se valorará conocimientos en normativa pública

EXPERIENCIA

Excluyente

- Acreditar al menos 2 años de experiencia docente en los ámbitos de la enseñanza terciaria o especialización en el área del conocimiento solicitado a nivel de maestría avanzada o formación equivalente.
- Experiencia profesional de al menos 1 año en el área de conocimiento a la que se postula.

RESIDENCIA

- Se valorará residencia en la ciudad de: Minas o en localidades cercanas.

COMPETENCIAS REQUERIDAS

Genéricas

- Flexibilidad y adaptación al cambio
- Trabajo en equipo y colaboración
- Retroalimentación iterativa
- Innovación y mejora continua
- Excelencia técnica y sustentabilidad

Específicas

- Desarrollo de personas

- Aprendizaje permanente

DEPENDENCIA ACADÉMICA Y ADMINISTRATIVA

- Dependerá académicamente del Docente con Funciones de Dirección del Departamento de Alimentos.
- En lo administrativo dependerá del Director del ITR Este.

CONDICIONES DE TRABAJO Y DEDICACIÓN HORARIA

- Radicación en ciudad de Minas o en localidades cercanas
- 30 horas semanales.
- Remuneración: \$ 94.763 nominales y una compensación por funciones de gestión (equivalente al 30% sobre el sueldo base) en caso de corresponder, de acuerdo a la normativa vigente de UTEC.
- Disponibilidad para movilizarse en el territorio nacional.
- Vínculo laboral:
 - Contrato anual con posibilidad de renovación en función del cumplimiento de los objetivos del puesto.

ETAPAS DEL LLAMADO

ETAPA 1 - Estudio de Méritos (Máximo 40 puntos, mínimo para pasar a la etapa siguiente 20 puntos)

- Se analizarán y calificarán:
 - Formación académica
 - Conocimientos específicos
 - Experiencia
 - Residencia

*En caso de candidatos internos se tendrá en cuenta la información y toda documentación que surja del legajo personal del mismo.

ETAPA 2 – Evaluación Técnica (Máximo 45 puntos, mínimo para pasar a la etapa siguiente 25 puntos)

- Entrevista

- Se evaluarán los siguientes aspectos:
 - Defensa de la propuesta de abordaje académico
 - Interés por la institución
 - Motivación de la postulación
 - Comunicación
 - Temas generales vinculados al área de conocimientos

- o Trayectoria
- o Conocimiento de las tareas propias del cargo

El tribunal podrá evaluar otros aspectos dentro de la entrevista, previa notificación y validación con el Centro de Desarrollo de Personas.

ETAPA 3 - Evaluación Psicolaboral (Máximo 15 puntos y mínimo 9 puntos)

- Se realizará para evaluar el grado de desarrollo de las competencias previstas para el cargo.

DISPOSICIONES VARIAS

1. En caso que la información y/o documentación sea aportada en un idioma distinto al español, UTEC podrá pedir la traducción y/o ampliación de la misma, reservándose el derecho de descartar del proceso a aquellos candidatos que no faciliten la información solicitada.
2. UTEC podrá solicitar cualquier otra documentación que considere necesaria para el proceso, reservándose el derecho de descartar del proceso a aquellos candidatos que no faciliten la información solicitada.
3. Será necesario obtener el puntaje mínimo especificado para cada etapa a efectos de ser considerado en la siguiente, quienes no lo obtengan dejarán de formar parte del proceso de selección. Para aprobar el concurso el o la candidata necesitará alcanzar al menos 60 puntos como resultado de todas las etapas del concurso.
4. En caso de empate en el puntaje total obtenido por las personas, las mismas serán ordenadas en el orden de prelación de acuerdo a quien haya obtenido mayor puntaje en la Etapa 2 de entrevista. En caso que hubiere empate también en la etapa 2 se ordenarán de acuerdo a quien haya obtenido mayor puntaje en la Etapa 1 de valoración de méritos. En caso que hubiere empate también en la etapa 1 se ordenarán de acuerdo a quien haya obtenido mayor puntaje en la Etapa 3 de evaluación psicotécnica.
5. El orden de prelación del llamado tendrá una vigencia de un año a partir de la resolución de aprobación del Consejo Directivo Central. La integración del orden de prelación resultante del llamado no dará derecho a las personas a ser convocadas a ocupar el cargo en caso de vacancia posterior.
6. Los órdenes de prelación podrán ser utilizados para la cobertura de otras funciones, siempre que el perfil del aspirante coincida con las necesidades de servicios definidas en el llamado.
7. Por el hecho de presentar la postulación el/la interesado/a otorga su conformidad a las reglas que rigen todo el proceso de selección de UTEC. La presentación de la respectiva postulación no otorga al postulante derecho a ser contratado/a.
8. En el caso de que el/la candidato/a haya mantenido vínculos anteriores con UTEC se valorarán los antecedentes.

9. UTEC se reserva el derecho de excluir del proceso de selección en cualquier etapa, o finalizado el mismo, no proponer la contratación de aquellos candidatos que hayan tenido algún incumplimiento contractual anterior, tengan antecedentes de notoria mala conducta o antecedentes desfavorables a juicio de la institución.
10. En el caso de que el aspirante sea finalmente seleccionado, se regirá por la reglamentación que corresponda, tanto en lo relativo a sus tareas, dedicación, residencia, responsabilidades y derechos.
11. Toda la información que aporte el/la postulante en los formularios de inscripción, su curriculum vitae y los documentos enviados, tendrá el carácter de declaración jurada y estará sujeta a las penalidades de la ley (Art. 239 del Código Penal), pudiendo en cualquier momento exigirse la prueba correspondiente.

ACCIONES AFIRMATIVAS

Este llamado incluye cupo para personas autodefinidas Afrodescendientes (Art. 4° Ley N° 19.122).

Con las y los postulantes que superen las etapas, se elaborarán 2 listas de prelación:

- Lista de prelación reservada a afrodescendientes.
- Lista de prelación general.

Se procederá a designar en el cargo en primer término a quien ocupe el primer lugar de la lista de prelación reservada a afrodescendientes. De no existir personas en dicha lista de prelación, se procederá a designar en el cargo a quien ocupe el primer lugar de la lista de prelación general.

A efectos de la aplicación de la Cuota el postulante deberá firmar una declaración jurada, la cual está sujeta a las penalidades de las leyes vigentes pudiendo en cualquier momento exigirse prueba, si correspondiera (art. 239 del Código Penal): “El que, con motivo de otorgamiento o formalización de un documento público ante un funcionario público, prestase una declaración falsa sobre su identidad o estado o cualquier otra circunstancia de hecho será castigado con tres a veinticuatro meses de prisión”. En caso de constatarse incumplimiento UTEC podrá realizar la denuncia ante los organismos que correspondan.

CONDICIONES DE INGRESO

1. Quienes tuvieran formación en el exterior de la República, en caso de resultar designados, deberán presentar la documentación probatoria de su formación debidamente legalizada, o en su caso certificada mediante “Apostilla”, si el país extranjero está adherido al convenio aprobado por Ley N° 18.836 del 15 de noviembre de 2011 reglamentada por el Decreto N°322/012 de 3 de octubre de 2012, así como

- traducida, si correspondiere y revalidada por el Organismo Nacional competente (en los casos que sea condición para el ejercicio de la profesión). La no presentación de la documentación en el plazo que UTEC establezca constituirá causal para la rescisión unilateral del contrato por parte de UTEC sin derecho a indemnización.
2. Inexistencia de destitución previa de otro vínculo con el Estado como consecuencia de la comisión de falta administrativa grave o incumplimiento de sus obligaciones, sea en condición de funcionario público o bajo cualquier otra modalidad de vinculación.
 3. Inexistencia de inhabilitación como consecuencia de sentencia penal ejecutoriada.
 4. La persona seleccionada deberá presentar, previo al ingreso, el certificado de antecedentes judiciales y certificado de no inscripción en el Registro Nacional de Violadores y Abusadores Sexuales.
 5. No haber renunciado a cargo público en el marco de las políticas públicas de retiro incentivado de acuerdo a la normativa aplicable.
 6. Al momento de la contratación del postulante que resulte seleccionado, no podrá:
 - a. Poseer otro puesto o función pública remunerada, excepto aquellos que admitan su acumulación con otros cargos o funciones en virtud de norma jurídica expresa.
 - b. Percibir pasividad, retiro ni subsidio proveniente de actividad pública generada por sí mismo, excepto que se suspenda su percepción o que una norma legal habilite el cobro de ambas remuneraciones.
 7. La persona que resulte seleccionada deberá tener disponibilidad para cumplir el horario requerido por la Institución.