UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN Nº:274/26

30 de octubre de 2026

VISTO: las presentes actuaciones tendientes a la contratación de un/a Docente asociado para el Departamento de Alimentos y en el área de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas por 40 horas semanales.

RESULTANDO: I) que, de acuerdo a lo informado por la Docente Asociado Área Microbiología en memorando de fecha 19/10/2026, surge la necesidad de la contratación de un/a Docente asociado para el área de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas del para el 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 30 de octubre de 2026;

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

un/a Docente asociado para el área de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas del Departamento de Alimentos por 40 horas semanales;

ATENTO: 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 Nº 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/a Docente asociado para el área de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas para el Departamento de Alimentos por 40 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 a Tomás López, Marianela Cremona, Angela Cabezas y como suplente, Laura Celano.

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

DR. TOMÁS LÓPEZ
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA

Llamado interno

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
LICENCIATURA EN ANÁLISIS ALIMENTARIO

Docente Asociado en el Área: Tecnología de la miel y productos apícolas

El departamento de Alimentos para la carrera de Licenciatura en Análisis Alimentario realiza el llamado de postulantes para el registro docente en el área que se describe a continuación, la cual se brinda en el Instituto Tecnológico Regional Oeste, en la ciudad de Paysandú.

DESCRIPCIÓN DEL ÁREA

El área de conocimiento de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas está incluida en el tramo de formación troncal de la Licenciatura en Análisis Alimentario, enmarcada en el Departamento de Alimentos, y en el Laboratorio de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas (ApiUTEC).

La formación específica en esta área se encuadra en el hecho de que la producción de miel y productos de la colmena es uno de los sectores productivos relevantes en Uruguay, país productor de mieles de alta calidad que se destinan en más de un 95% a la exportación, lo cual requiere la aplicación de tecnología acorde a las exigencias de los mercados internacionales. Asimismo, existe también la necesidad del fortalecimiento del mercado interno. Esto marca la demanda de generación de conocimiento específico y la formación de recursos humanos especializados en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos enfocados a productos apícolas, para contribuir al desarrollo del sector. Las unidades temáticas en las que participará incluyen: todos los aspectos concernientes a la cadena de producción apícola, poniendo especial énfasis en los aspectos específicos de la tecnología de la miel, los procesos poscosecha, las características de calidad y diferenciación, las condiciones de comercialización y consumo. Así como también los mismos aspectos referidos a los diferentes productos de la colmena: polen, jalea real, cera, apitoxina; y la producción de derivados y aplicación de miel como insumo en la industria alimentaria.

PROPÓSITO DEL LLAMADO

Contratación de un/a (1) Docente Asociado de curso que desarrolle actividades orientadas al aprendizaje basado en la Unidad Curricular de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas del Departamento desde un enfoque de formación integral de los estudiantes y los lineamientos

educativos institucionales, como disciplina de formación profesional específica del último cuatrimestre de formación (8.º semestre), sumando Técnicas instrumentales en matrices naturales y apícolas (7.º semestre): en ellas se conjugan y ponen en aplicación los conocimientos adquiridos en las unidades curriculares de semestres anteriores.

El docente deberá realizar docencia, investigación y actividades de vinculación con el medio.

El o la postulante deberá enviar sus antecedentes acompañado de una propuesta resumida de cómo abordaría la actividad docente, de investigación y de vinculación con el medio para esta área (no más de dos carillas).

FUNCIONES Y TAREAS

a) Docencia
   - Realizar docencia presencial de grado y presencial o a distancia de postgrado, 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 curricular o unidades del Área.
   - Orientar y realizar el seguimiento académico de estudiantes en el desarrollo de sus tesis y trabajos finales de grado, particularmente aquellos vinculados a actividades de investigación del área.
   - 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 pertinentes, asociadas al cumplimiento de sus funciones docentes, de investigación y vinculación con el medio.
   - Guiar y monitorear la actividad de los docentes en la o las unidades académicas 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 innovación educativa, valorando la participación de actores claves del medio local, nacional e internacional.
b) Investigación e innovación
   - Desarrollar una cartera de propuestas de proyectos de investigación, desarrollo e innovación originales, consensuados con la Coordinación de la carrera y directamente relacionados con las temáticas claves del Área de Tecnología de la Miel y Productos Apícolas, sumando temáticas del área de productos naturales, atendiendo a las necesidades detectadas en el sector productivo y los lineamientos estratégicos del país.

- Realizar actividades de dirección y supervisión de las tareas de investigación realizadas por docentes y estudiantes asignados a los proyectos de investigación.
- Buscar la participación conjunta de actores claves del medio local, nacional e internacional.
- Realizar las actividades vinculadas a la correcta gestión, ejecución e implementación de los proyectos de investigación, desarrollo e innovación en los cuales participe.

c) Vinculación con el medio
- Colaborar con la Coordinación de la Carrera o la Dirección del Departamento en la vinculación con actores claves del medio, tanto del sector productivo, académico y social, para potenciar la integración de la Carrera.
- Desarrollar actividades de transferencia destinadas al entorno socioproductivo regional, en el área específica de la disciplina.

Asimismo, el/la 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 de educación universitaria con formación de grado en el área de alimentos.
- Especialización en el área del conocimiento solicitado con formación de posgrado a nivel de doctorado en el área científico-alimentaria.

Para que sea efectiva la postulación, deberá estar acompañada del título y demás constancias que acrediten la formación.

A valorar

- Certificación en Vinculación Tecnológica
- Formación docente
- Inglés: nivel intermedio y técnico.
- Portugués: nivel intermedio y técnico.
- Informática: nivel operador de PC.
- Plataformas educativas: usuario docente.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Excluyente

- Acreditar al menos 5 años de experiencia docente en los ámbitos de la enseñanza terciaria y/o especialización en el área específica del conocimiento solicitado.
- Contar con experiencia de al menos 5 años en investigación y extensión universitaria en el área de conocimiento a la que se postula.
- Poseer experiencia y formación en actividades de vinculación con el medio.
- Experiencia en la creación de capacidades para la investigación o para el campo profesional.
- Acreditar experiencia en la participación y/o liderazgo de equipos multidisciplinarios.

Se valorará:

- Experiencia en gestión de recursos humanos en investigación.
- Dirección y/o participación en proyectos de investigación y extensión universitaria en el área específica del conocimiento solicitado.
- Producción de conocimientos y/o publicaciones en el área específica del conocimiento solicitado.
- Inglés: nivel intermedio y técnico.
- Portugués: nivel intermedio y técnico.
- Informática: nivel operador de PC.
- Plataformas educativas: usuario docente.

RESIDENCIA

- Residencia en la ciudad de Paysandú.

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 TÉCNICA

- Dependerá académicamente del docente adjunto con funciones de gestión de la carrera Licenciatura en Análisis Alimentario.
- En lo administrativo, dependerá del/de la Director/a del ITR al que esté adscrito o asignado.

CONDICIONES DE TRABAJO Y DEDICACIÓN HORARIA

I. 40 horas semanales.
II. Remuneración: $ 152.520 nominales.
III. Desempeñará sus funciones de forma presencial en las sedes de Paysandú del ITR Oeste, en la ciudad de Paysandú.
IV. Radicación en Paysandú o en localidades cercanas.
V. Se considerará localidad cercana aquella que implique una distancia de traslado en torno de los 70 km, sujeto a un margen de tolerancia en la medida en que no se afecte lo dispuesto en III), lo cual deberá ser validado por la Dirección de ITR en cada caso particular. No considerándose localidad cercana aquellas dentro del departamento de Montevideo.
VI. En caso de que implique la mudanza del funcionario, se realizará la firma de un Compromiso de radicación en las condiciones establecidas en este TDR, el mismo deberá ser validado por la Dirección de ITR en cada caso particular. Las compensaciones por desarraigo que se soliciten, podrán ser otorgadas únicamente por el CDC de acuerdo a la normativa vigente.
VII. Disponibilidad para movilizarse en el territorio nacional: en caso de que, por razones de servicio debidamente justificadas, se requiera que la persona deba desempeñar tareas en un lugar distinto a su lugar habitual de trabajo, los gastos asociados serán cubiertos por UTEC mediante el régimen de viáticos, de conformidad con la reglamentación vigente al momento de efectuarse el traslado. En ningún caso corresponderá el pago de viáticos para el traslado hacia el lugar habitual de trabajo."
VIII. Vínculo laboral:
- Contrato anual con posibilidad de renovación en función del cumplimiento de los objetivos del puesto.

<u>ETAPAS DEL LLAMADO</u>

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

*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)

1. **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
     - Trayectoria
     - 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. Podrán presentarse al concurso aquellos colaboradores docentes de UTEC independientemente de su categoría docente y tipo de contrato.
2. Teniendo presente las categorías docentes definidas en el Estatuto del funcionario docente de UTEC, no es posible desempeñar dos categorías diferentes en forma simultánea, dentro de una misma área o UC.
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
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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 Nº322/012 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 organismo nacional constituirá causal para la rescisión unilateral del contrato por parte de UTEC sin derecho a indemnización.
11. PIA DECK podrá emplearse como soporte para el procesamiento y análisis preliminar de los CVs presentados, sin perjuicio de la revisión y validación posterior por parte del tribunal.