

**AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA Y ABIERTA PARA PLAZA DOCENTE  
TIEMPO COMPLETO  
CARRERA DE GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL  
FACULTAD DE GASTRONOMÍA – COLEGIATURA COLOMBIANA**

**REQUISITOS**

- Acreditar experiencia en gestión académico administrativa en Instituciones de Educación Superior por un periodo mínimo de dos (2) años.
- Título profesional universitario en el área del conocimiento o afín al área que desarrolle la respectiva Unidad de Gastronomía y Cocina Profesional.
- Acreditar título de posgrado (maestría, doctorado).
- Acreditar experiencia en el ejercicio profesional por un periodo mínimo de dos (2) años.
- Acreditar experiencia docente por un periodo mínimo de dos (2) años.
- No haber sido sancionado por falta disciplinaria, ni condenado penalmente por delitos comunes a título de dolo.

**COMPETENCIAS**

**CENTRALES**

- Comunicación
- Creatividad
- Trabajo en equipo
- Capacidad de planificar y organizar
- Responsabilidad o capacidad de dar cuenta
- Orientación al cliente
- Interés tecnológico
- Compromiso con el aprendizaje continuo

**APTITUDINALES**

- Visión
- Liderazgo
- Capacidad de dar poder o fortalecer a otros
- Capacidad de gerenciar el desempeño
- Capacidad de construir confianza
- Capacidad de juicio y toma de decisiones

## **TÉCNICAS**

- Paquete de Office
- Conocimiento y manejo de procesos de suministros y de producción
- Buena redacción y ortografía
- Capacidad de gestionar el proceso gastronómico desde lo cultural y científico
- Capacidad lecto-escritora en inglés

## **FUNCIONES**

- Desarrollar con calidad la orientación de las asignaturas y programas académicos a cargo.
- Dirigir trabajos de investigación o tesis de grado.
- Proponer proyectos de investigación asociados a su campo disciplinar, para el beneficio y cualificación de sus programas a cargo.
- Preparar, organizar y presentar el material didáctico de las asignaturas que ofrece.
- Presentar, al iniciar el semestre académico, el diseño microcurricular de la asignatura (s) que ofrece, con los objetivos, contenidos, metodologías de enseñanza y evaluación y bibliografía, aprobados por la Jefatura adscrita.
- Participar en los cursos de actualización y capacitación docentes que ofrece la Institución y en las reuniones y procesos de evaluación y autoevaluación programados por la misma.
- Capacidad para la investigación aplicada.
- Capacidad para estar informado y actualizado en las dinámicas y cambios propios del saber y reflejarlos en cambios curriculares que beneficien la Carrera.
- Capacidad para anticipar oportunidades que contribuyan a la Carrera y aprovechar esto como una ventaja cualitativa.
- Capacidad para establecer redes, alianzas o proyectos con pares académicos internos o externos.
- Capacidad para proponer mejoras y cambios que favorezcan la Carrera.
- Capacidad y disposición para establecer relaciones públicas, personales o institucionales en beneficio la Carrera.
- Promotor de la autonomía del estudiante y de hecho, autónomo en la creación de espacios reflexivos con sus estudiantes y en la implementación de recursos didácticos que posibiliten el aprendizaje.

- Difundir el PEI y asegurar la participación de la comunidad educativa y el entorno.
- Hacer seguimiento y control al cumplimiento de los planes operativos y de acción de la unidad en coherencia con el Plan de Desarrollo Institucional.
- Conocer y acatar el organigrama y la normativa vigente en la Institución.
- Las demás funciones afines o complementarias que le asigne el jefe inmediato y que contribuyan para el cumplimiento de la misión, la visión, los principios, los estatutos y los objetivos de la Corporación Colegiatura Colombiana.

### **ACREDITACIÓN DE REQUISITOS:**

La formación académica se acreditará mediante fotocopia del diploma o acta de grado correspondiente. Los títulos obtenidos en el exterior deberán estar debidamente convalidados por el Ministerio de Educación Nacional o en su defecto se debe demostrar que el trámite se encuentra en proceso.

La experiencia profesional y la experiencia en docencia universitaria e investigativa se acreditarán mediante constancias expedidas por la autoridad competente de las respectivas entidades oficiales y privadas en la que deberá constar:

- Nombre de la empresa, entidad, universidad o persona natural o jurídica a quien haya prestado sus servicios.
- Ciudad, dirección y teléfono.
- Fecha detallada de ingreso y retiro de la entidad, empresa o universidad donde laboró o labora.
- Denominación del cargo o empleo desempeñado.
- Firma autorizada de quien expide la certificación.

En la experiencia docente universitaria deberá constar la intensidad de los horarios semanal de las asignaturas a cargos, discriminadas por semestre.

Los títulos de formación académica, certificaciones de experiencia profesional, docente e investigativa, ilegibles o que contengan información imprecisa o incompleta, no serán tenidas en cuenta para el cumplimiento de los requisitos mínimos o puntuación de documentos.

**Salario:** a convenir de acuerdo con el perfil.

### **POSTULACIONES:**

Para aplicar a la plaza solicitada, podrá descargar el formato de hoja de vida que se encuentra en nuestro sitio web. El formato debe ser diligenciado en su totalidad y enviado al correo [secretariabien-estar@colegiatura.edu.co](mailto:secretariabien-estar@colegiatura.edu.co), [bien-estar@colegiatura.edu.co](mailto:bien-estar@colegiatura.edu.co) para que aparezca en lista de postulantes. Por favor indicar en asunto “Hoja de Vida Docente Tiempo Completo Gastronomía y Cocina Profesional”

Al momento de la entrevista el aspirante debe presentar los siguientes documentos organizados en una carpeta debidamente legajada y foliada en el siguiente orden:

- Formato único de hoja de vida completamente diligenciado
- Soportes títulos académicos
- Certificaciones de experiencia laboral, profesional, docente e investigativa
- Soportes de producción intelectual (artículos, libros, informes de investigación y las correspondientes certificaciones)
- Soportes de asistencia a eventos académicos

Con la inscripción, el aspirante acepta que el medio de notificación durante el proceso de selección es el correo electrónico. Será responsabilidad del aspirante verificar que la cuenta de correo electrónico reportada sea correcta.

**Unidad de Bien-Estar**