

CONVOCATORIA PÚBLICA Y ABIERTA PARA DOCENTE FACILITADOR PARA GASTRONOMIA Y COCINA PROFESIONAL

REQUISITOS:

- Profesional con titulación en Gastronomía, Artes Culinarias, Administración de Servicios de Alimentación o áreas afines. Preferentemente con especialización o maestría en disciplinas relacionadas.
- Sólido conocimiento teórico y práctico en gastronomía y cocina profesional, incluyendo técnicas culinarias, gestión operativa de cocinas y normas de higiene y seguridad alimentaria.
- No haber sido sancionado por falta disciplinaria, ni condenado penalmente por delitos comunes a título de dolo.

APROXIMACIÓN DISCIPLINAR

Experiencia en áreas de la Gastronomía y la Cocina desde gestión de procesos culinarios, la profundización en las implicaciones culturales del alimento y los asuntos científicos que afectan los procesos de transformación y que tienen implicaciones en la salud humana, para producir experiencias creativas que resignifiquen el acto de comer.

COMPETENCIAS CENTRALES

- Comunicación Asertiva.
- Creatividad.
- Interés Tecnológico.
- Compromiso con el Desarrollo Continuo.
- Responsabilidad o Capacidad de dar Cuenta.
- Trabajo en Equipo.
- Visión.
- Liderazgo Consciente.
- Capacidad de Planificar y Organizar.
- Capacidad de Delegar o Facultar al Otro.
- Capacidad de Construir Confianza.
- Capacidad de Gerenciar el Desempeño

EXPERIENCIA Y COMPETENCIAS TÉCNICAS:

- A. **Conocimiento Técnico:** Con conocimiento en artes culinarias, técnicas, gestión operativa de cocinas y normas de higiene y seguridad alimentaria.
- B. **Creatividad e Innovación:** Capaz de inspirar y fomentar la creatividad en los estudiantes, manteniéndose al tanto de las últimas tendencias y prácticas en gastronomía.
- C. **Gestión académica:** Capaz de apoyar procesos administrativos académicos desde lo documental y lo relacional en clave de la operación del programa.
- D. **Proyección académica comercial:** Con la capacidad para inspirar a posibles aspirantes desde la ejecución de experiencias, charlas y talleres de promoción disciplinar. Con iniciativa creativa para posicionar desde lo académico la carrera en el país y el mundo.
- E. **Investigación:** Con experiencia en producción de nuevo conocimiento. Interesado en la aplicación práctica del saber disciplinar en diversos contextos sociales.
- F. **Habilidades de Comunicación:** Excelentes habilidades para comunicarse de manera clara y precisa, tanto de forma escrita como oral, adaptando su estilo a diferentes audiencias.
- G. **Liderazgo Educativo:** Capaz de dirigir y motivar a los estudiantes, promoviendo un ambiente de aprendizaje colaborativo y dinámico.
- H. **Experiencia Profesional:** Con experiencia laboral en cocinas profesionales, restaurantes o empresas afines, aportando casos prácticos y ejemplos reales.
- I. **Capacidad Pedagógica:** Experiencia en la enseñanza y el desarrollo de planes de estudio, diseñando programas educativos que destaquen por su calidad académica y relevancia laboral.
- J. **Sostenibilidad:** Comprometido con prácticas de comunicación éticas y sostenibles.
- K. **Vinculación con la Industria:** Capacidad para establecer y mantener relaciones con la industria del sector HORECA, facilitando oportunidades de prácticas y proyectos colaborativos

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 escalafón docente.

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 manuela.sanchezr@colegiatura.edu.co Por favor indicar en asunto "Hoja de Vida Docente Facilitador para Gastronomía y Cocina Profesional"

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.