

Córdoba, 27 de marzo de 2025

Coordinación de Comunicación Institucional
Facultad de Turismo y Ambiente
Universidad Provincial de Córdoba
S. _____ / _____ D.

De mi mayor consideración:

La Secretaría Técnica de la Facultad de Turismo y Ambiente eleva la presente solicitud de publicación en la página web oficial de UPC, correspondiente al llamado a convocatoria docente por Módulos Horarios Universitarios de las carreras *Tecnicatura Universitaria en Guía de Turismo para la Extensión Áulica VILLA DE SOTO* y *Tecnicatura Universitaria en Gastronomía*; en los términos y condiciones que establece la Resolución Rectoral N° 192/18, con las modificaciones establecidas en la Resolución Rectoral N° 0036/2020.

El período de tiempo que deberá aparecer publicada la grilla del anexo I al IV, en el formulario dispuesto para tal efecto, es desde el día 31 de marzo al 03 de abril de 2025 inclusive; lapso en el cual los aspirantes podrán realizar el trámite correspondiente para participar de dicho proceso. **Presentar Proyecto/Propuesta de Cátedra.**

Agradeciendo se me informe de las novedades que surjan les saludo cordialmente.

María Paola Albornoz
Secretaría Técnica
FTA – UPC

ANEXO I

PUBLICACIÓN DE HORAS VACANTES

Habiéndose producido la vacante de las siguientes Horas por Módulos Horarios Universitarios de la carrera: **Tecnicatura Universitaria en Guía de Turismo, Extensión Áulica Villa de Soto**; el Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente dicta convocatoria para su cobertura. Causal de la vacante: Apertura de Comisión, con fecha de fin 31/07/2025.

Presentar **PROYECTO/PROPUESTA DE CÁTEDRA**.

FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA MARCELO MONTES PACHECO

Nombre de materia	Horas	Turno	Año/ Curso	Día/ Hora	Perfil básico de titulación
ANIMACIÓN TURÍSTICA	4hs reloj	Tarde	3° Año	Martes 15:00/19:00	<p>PERFIL</p> <p>Titulación superior / universitaria en guía de turismo o afín a la recreación. Conocimiento sobre diseño e implementación de propuestas de animación turística/sociocultural. Conocimiento sobre el patrimonio natural y cultural local, y la identidad regional. (deseable). Disponibilidad para dictado presencial en sede Villa de Soto. Experiencia laboral práctica en actividades de animación turística / sociocultural. (no excluyente). Vinculación con el ámbito laboral local de la animación turística / sociocultural. (no excluyente). Formación pedagógica y experiencia docente específica. (no excluyente).</p>

ANEXO II

PUBLICACIÓN DE HORAS VACANTES

Habiéndose producido la vacante de las siguientes Horas por Módulos Horarios Universitarios de la carrera: **Tecnicatura Universitaria en Guía de Turismo, Extensión Áulica Villa de Soto**; el Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente dicta convocatoria para su cobertura. Causal de la vacante: Apertura de Comisión.

Presentar **PROYECTO/PROPUESTA DE CÁTEDRA**.

FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA MARCELO MONTES PACHECO

Nombre de materia	Horas	Turno	Año/Curso	Día/Hora	Perfil básico de titulación
LENGUA EXTRANJERA CON FINES ESPECÍFICOS FRANCÉS	2hs reloj (ver distribución horaria mensual)	Tarde Anual	3° Año	Semana 1 sin actividad Semana 2 virtual sincrónico Jueves 15 a 17h Semana 3 virtual asincrónico Jueves 15 a 17h Semana 4 presencial Jueves 15 a 19h	PERFIL Título habilitante en la enseñanza del idioma francés (Profesorado superior/universitario o afín) (excluyente). Disponibilidad para dictado mixto, presencial en sede Villa de Soto y virtual sincrónico/asincrónico (excluyente). Formación y experiencia en docencia, preferentemente en nivel terciario o universitario (no excluyente). Dominio de plataformas virtuales educativas y tecnologías digitales de enseñanza y aprendizaje (no excluyente). Conocimientos en turismo, la profesión de guía de turismo y el patrimonio local - regional (no excluyente).

ANEXO III

PUBLICACIÓN DE HORAS VACANTES

Habiéndose producido la vacante de las siguientes Horas por Módulos Horarios Universitarios de la carrera: **Tecnicatura Universitaria en Gastronomía**; el Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente dicta convocatoria para su cobertura. Causal de la vacante: Apertura de Comisión.

Presentar **PROYECTO/PROPUESTA DE CÁTEDRA**.

FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE

ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA MARCELO MONTES PACHECO

Nombre de materia	Horas	Turno	Año/Curso	Día/Hora	Perfil básico de titulación
PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	4hs reloj	anual	1° Año Com. 4	Sábados 08:30/12:30	Título de pregrado (tecnicatura universitaria), grado (licenciatura) o posgrado (especialización/maestría/doctorado) en gastronomía; y/o título docente universitario en gastronomía. Manejo de técnicas básicas de cocina: cortes, cocciones, cereales, arroz, sopas, salsas, legumbres, pastas, carnes de ave y carnes vacunas (excluyente). Conocimiento de procedimientos de seguridad laboral e higiene en el ámbito gastronómico (excluyente). Experiencia laboral comprobable en gastronomía (excluyente). Experiencia docente de nivel superior o universitario en la enseñanza de gastronomía.

ANEXO IV

PUBLICACIÓN DE HORAS VACANTES

Habiéndose producido la vacante de las siguientes Horas por Módulos Horarios Universitarios de la carrera: **Tecnicatura Universitaria en Gastronomía**; el Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente dicta convocatoria para su cobertura. Causal de la vacante: Apertura de Comisión, con fecha de fin 31/07/2025.

Presentar **PROYECTO/PROPUESTA DE CÁTEDRA**.

FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE

ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA MARCELO MONTES PACHECO

Nombre de materia	Horas	Turno	Año/ Curs o	Día/ Hora	Perfil básico de titulación
PANADERÍA	4hs reloj	Tarde	1° Año Com. 4	Viernes 13:00/17:00	<p>Titulación superior, de pregrado (tecnicatura universitaria) o grado (licenciatura) en Gastronomía o afines. Especialización en panadería o pastelería artesanal.</p> <p>Dominio de técnicas de amasado, bollado, reposo y fermentación; aplicación de poolish, esponjas y levaduras naturales; cálculos y preparación de ingredientes para panes, bollería y masas laminadas; control de pH en masas y selección de harinas adecuadas para cada producto; elaboración de panes de restaurante, bollería, y productos festivos.</p> <p>Conocimiento de procedimientos de seguridad laboral e higiene en el ámbito gastronómico (excluyente).</p> <p>Experiencia laboral comprobable en panadería artesanal y/o industrial (excluyente).</p> <p>Experiencia docente en la temática panadería o gastronomía (preferente).</p>

Vigencia de esta publicación: 31 de marzo al 03 de abril de 2025

Horario para la inscripción y recepción de la documentación: La documentación se recibirá vía mail a convocatoriasdocentes.fta@upc.edu.ar en el formato dispuesto por la normativa vigente; de 08:00 a 20:00hs desde el día 31 de marzo al 03 de abril de 2025 inclusive.