

Córdoba, 31 de marzo de 2026

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 Gastronomía; Tecnicatura Universitaria en Guía de Turismo*; 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 VII, en el formulario dispuesto para tal efecto, es desde el día 06 al 08 de abril de 2026 inclusive; lapso en el cual los aspirantes podrán realizar el trámite correspondiente para participar de dicho proceso.

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

María Paola Albornoz
Secretaría Técnica
FTA –

ANEXO I

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. Carácter: Contratado.

Presentar Propuesta/Proyecto 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
PANADERÍA	4h reloj	cuatri mestral Turno siesta tarde.	1° Año Com. 5	Lunes 12:30/16:30	Titulación universitaria en Gastronomía o afín (excluyente). Experiencia laboral comprobable en relación a la panadería artesanal (excluyente) Conocimiento en materia de seguridad laboral e higiene en gastronomía (excluyente). Dominio de técnicas de amasado, bollado, reposo y fermentación; poolish, esponjas y levaduras naturales; cálculo 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. Formación y/o experiencia en diseño e implementación de dispositivos pedagógicos presenciales y virtuales, así como en estrategias de acompañamiento y monitoreo de trayectorias educativas. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas de

					interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares y carreras de la facultad.
--	--	--	--	--	---

ANEXO II

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. Carácter: Contratado.

Presentar Propuesta/Proyecto 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
PANADERÍA	4h reloj	cuatrimestral turno tarde.	1° Año Com.6	Lunes 16:30/20:30	Titulación universitaria en Gastronomía o afín (excluyente). Experiencia laboral comprobable en relación a la panadería artesanal (excluyente) Conocimiento en materia de seguridad laboral e higiene en gastronomía (excluyente). Dominio de técnicas de amasado, bollado, reposo y fermentación; poolish, esponjas y levaduras naturales; cálculo 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. Formación y/o experiencia en diseño e implementación de dispositivos pedagógicos presenciales y virtuales, así como en estrategias de acompañamiento y monitoreo de trayectorias educativas. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas

					de interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares y carreras de la facultad.
--	--	--	--	--	--

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. Carácter: Contratado.

Presentar Propuesta/Proyecto 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	4h reloj	anual turno siesta.	1° Año Com.5	Martes 12:30/16:30	Titulación universitaria en Gastronomía o afín (excluyente). Experiencia laboral comprobable en relación a la gastronomía (excluyente) Conocimiento en seguridad e higiene laboral en gastronomía, incluyendo manipulación segura de alimentos (BPM), prevención de riesgos laborales en cocina, control de temperaturas, almacenamiento y conservación de materias primas, limpieza y desinfección de espacios y utensilios, y aplicación de normativas sanitarias vigentes a nivel nacional, provincial y municipal. (excluyente). Manejo de técnicas básicas de cocina, incluyendo cortes fundamentales y métodos de cocción (húmedos, secos y mixtos), con aplicación en la elaboración de cereales y arroz, sopas y fondos, salsas madre y derivadas, legumbres y pastas, así como en la preparación de carnes de distinto tipo. (excluyente) Capacidad para organizar procesos de trabajo en cocina, aplicar criterios de estandarización de recetas y transmitir procedimientos técnicos en contextos de formación práctica. Capacidad para promover prácticas responsables en el uso de insumos,

					equipamiento y gestión de residuos en entornos gastronómicos. Formación y/o experiencia en diseño e implementación de dispositivos pedagógicos presenciales y virtuales, así como en estrategias de acompañamiento y monitoreo de trayectorias educativas. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas de interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares y carreras de la facultad.
--	--	--	--	--	---

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. Carácter: Contratado.

Presentar Propuesta/Proyecto 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	4h reloj	anual turno noche	1° Año Com.6	Martes 17:00/21:00	Titulación universitaria en Gastronomía o afín (excluyente). Experiencia laboral comprobable en relación a la gastronomía (excluyente) Conocimiento en seguridad e higiene laboral en gastronomía, incluyendo manipulación segura de alimentos (BPM), prevención de riesgos laborales en cocina, control de temperaturas, almacenamiento y conservación de materias primas, limpieza y desinfección de espacios y utensilios, y aplicación de normativas sanitarias vigentes a nivel nacional, provincial y municipal. (excluyente). Manejo de técnicas básicas de cocina, incluyendo cortes fundamentales y métodos de cocción (húmedos, secos y mixtos), con aplicación en la elaboración de cereales y arroz, sopas y fondos, salsas madre y derivadas, legumbres y pastas, así como en la preparación de carnes de distinto tipo. (excluyente) Capacidad para organizar procesos de trabajo en cocina, aplicar criterios de estandarización de recetas y transmitir procedimientos técnicos en contextos de formación práctica.

					Capacidad para promover prácticas responsables en el uso de insumos, equipamiento y gestión de residuos en entornos gastronómicos. Formación y/o experiencia en diseño e implementación de dispositivos pedagógicos presenciales y virtuales, así como en estrategias de acompañamiento y monitoreo de trayectorias educativas. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas de interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares y carreras de la facultad.
--	--	--	--	--	---

ANEXO V

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. Carácter: Contratado.

Presentar Propuesta/Proyecto 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
GASTRONOMÍA CIENTÍFICA Y CREATIVA	4h reloj	cuatrimestral turno tarde	3° Año Com. 2	Martes 16:30/20:30	Titulación universitaria en Gastronomía; o titulación universitaria en vinculación a la alimentación con formación en química, artes culinarias y/o gastronomía (excluyente) Experiencia laboral comprobable en relación a la gastronomía, la investigación académica en alimentos, y/o el desarrollo de productos I+D en la industria alimentaria/ gastronómica. (excluyente). Conocimiento en seguridad e higiene laboral en gastronomía, incluyendo manipulación segura de alimentos (BPM), prevención de riesgos laborales en cocina, control de temperaturas, almacenamiento y conservación de materias primas, limpieza y desinfección de espacios y utensilios, y aplicación de normativas sanitarias vigentes a nivel nacional, provincial y municipal. Asimismo, capacidad para promover prácticas responsables en el uso de insumos, equipamiento y gestión de residuos en entornos gastronómicos. (excluyente) Dominio de química aplicada a los alimentos, experiencia en cocina de vanguardia y capacidad para el diseño de experimentos y protocolos de pruebas sensoriales. capacidad y

					aplicación de la escala hedónica, especialmente enfocada en la cata de productos regionales. Capacidad para promover prácticas responsables en el uso de insumos, equipamiento y gestión de residuos en entornos gastronómicos. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas de interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares y carreras de la facultad.
--	--	--	--	--	---

ANEXO VI

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. Carácter: Contratado.

Presentar Propuesta/Proyecto 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
ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	4h reloj	cuatri mestral turno tarde noche	2° Año Com.2	Lunes 17:00/21:00	Titulación universitaria en Gastronomía, Hotelería; o titulación universitaria en Administración de empresas con experiencia demostrable en sector gastronómico (excluyente). Experiencia laboral comprobable en cargos de gestión en el sector gastronómico, tales como gerencia de alimentos y bebidas (A&B Manager), dirección de operaciones o administración/propiedad de emprendimientos gastronómicos. (excluyente). Dominio de ingeniería de menú, incluyendo diseño, costeo, estandarización de recetas y análisis de rentabilidad. Conocimiento en gestión operativa gastronómica, incluyendo diseño de diagramas de flujo, elaboración de manuales de procedimientos y organización funcional de cocinas (layout). Manejo de gestión de recursos humanos en gastronomía, incluyendo liderazgo de brigadas, organización del trabajo, aplicación de legislación laboral y supervisión de condiciones de seguridad e higiene. Conocimiento en marketing y comercialización de servicios

					gastronómicos, incluyendo gestión de canales de venta, posicionamiento de marca y estrategias de fidelización de clientes. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas de interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares y carreras de la facultad.
--	--	--	--	--	---

ANEXO VII

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**; el Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente dicta convocatoria para su cobertura. Causal de la vacante: Renuncia. Carácter: Interino.

Presentar Propuesta/Proyecto 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 (LEFE 4) FRANCÉS	2h reloj 3h cátedra	anual turno tarde	2° Año Com.2	Jueves 18:00/20:00	Titulación docente universitaria en lengua francesa para nivel universitario, o titulación de grado o posgrado en lengua francesa . (excluyente) Formación y experiencia docente en la enseñanza universitaria de lengua francesa con fines específicos. Dominio de vocabulario técnico vinculado a la hotelería, la hospitalidad y el campo laboral del profesional del alojamiento . Formación y/o experiencia en diseño e implementación de dispositivos pedagógicos presenciales y virtuales, así como en estrategias de acompañamiento y monitoreo de trayectorias educativas. Antecedentes en docencia, investigación y/o extensión universitaria afines a la unidad curricular. Capacitación y disposición para el trabajo educativo inclusivo y respetuoso de las diversidades, desde perspectivas de interculturalidad, género y discapacidad. Disposición para el trabajo colaborativo e interdisciplinario con otras unidades curriculares.

Vigencia de esta publicación: Del 06 al 08 de abril de 2026.

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 06 al 08 de abril de 2026 inclusive.