

Morelia Mich. a 26 de abril de 2025

La Universidad Tecnológica de Morelia, a través de la Rectoría, de conformidad con las atribuciones conferidas en el Artículo 12 fracciones IX y XVI del Decreto de Creación de la Universidad Tecnológica de Morelia publicado en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Michoacán de Ocampo el día 10 de agosto de 2000, y de los Artículos 4, 5, 9, 15, 23, 27, 31, 37, 38, 39 y 43 del Reglamento de Ingreso, Promoción, y Permanencia del Personal Académico del año 2006 (RIPPPA), el Reglamento Interior; y el Contrato Colectivo de Trabajo Vigente:

CONVOCA

A toda persona que decida participar voluntariamente en el curso ~~por oposición~~ **INTERNO**, cuatrimestre mayo-agosto 2025, de conformidad con las siguientes:

BASES

PRIMERA. REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN.

- I. Acreditar estudios de **Licenciatura en Gastronomía**, con título y cédula profesional;
- II. Tener experiencia profesional en áreas relacionadas con los talleres o laboratorios;
- III. Acreditar contar con las competencias necesarias para mantener en optimas condiciones los laboratorios del programa educativo;
- IV. Cumplir con el perfil profesional acorde al programa educativo de Gastronomía, así como con el Marco Curricular de la Dirección General de Universidades Tecnológicas y Politécnicas (DGUTyP);
- V. Las demás que se especifiquen en los elementos multifactoriales establecidos en la presente.

SEGUNDA. CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO. I.

Categoría:

Técnico Académico “A” II.

Programa de Adscripción:

Licenciatura en **Gastronomía III.**

Sueldo mensual:

\$14,202.50

IV. Jornada Laboral:

8 horas diarias 5 días a la semana, con horario de 12:00 a 20:00hrs

V. Tipo de Contratación: Por Suplencia

VI. Vigencia de Contratación:

05 de mayo al 31 de agosto de 2025

VII. Funciones Principales:

- a) Elaborar y administrar los inventarios de insumos, reactivos y equipos del laboratorio a su cargo;
- b) Generar y dar trámite a las requisiciones cuatrimestrales de insumos y herramientas para la correcta operatividad de los laboratorios a su cargo;
- c) Elaborar los programas cuatrimestrales de mantenimiento preventivo y correctivo del equipo de laboratorios y talleres a su cargo;
- d) Preparar e impartir clases frente a grupo, de acuerdo con los planes y programas de estudios;
- e) Proporcionar asesorías académicas y técnicas a los estudiantes;
- f) Realizar prácticas de laboratorio;
- g) Diseñar y elaborar material didáctico;
- h) Coadyuvar en la preparación y administración de los materiales e insumos para las prácticas de los laboratorios a su cargo;
- i) Participar en tareas de actividad Institucional tales como difusión e identidad universitaria;
- j) Impartir cursos de educación continua;
- k) Participar en la realización de estudios y prestación de servicios tecnológicos que requieran los sectores productivo y social, vinculados con la Universidad;
- l) Participar en programas institucionales y de intercambio tecnológico;
- m) Participar en comités, comisiones o grupos de trabajo con fines académicos y;
- n) Las demás que señale el responsable del programa educativo al que esté adscrito, para cumplir con los objetivos de la institución.

TERCERA. ELEMENTOS MULTIFACTOORIALES Y SU VALORACIÓN.

Con el fin de apreciar los conocimientos, aptitudes y experiencia necesarios para promover el aprendizaje y el desarrollo integral de los educandos, así como garantizar que la contratación del personal cumpla con el perfil

profesional necesario, los elementos multifactoriales que se tomarán en cuenta como parte del proceso de admisión serán los siguientes:

I. Puntaje obtenido en una evaluación teórica y práctica con una ponderación máxima de 45 sobre un esquema de 100 puntos;

Para su acreditación, el participante presentará una evaluación práctica y teórica, acorde a lo siguiente:

- Teórica presentará un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los laboratorios de gastronomía (20 puntos).
- Práctica presentará un entremet (capas, base, relleno, cobertura, armado, diseño, etc.) o bien un platillo que contenga 5 técnicas de vanguardia aplicadas a la preparación, las cuales estén justificadas en la presentación del plato(25 puntos). (Cada postulante deberá traer sus insumos)

Dicha clase se llevará a cabo ante la comisión interna del programa educativo de gastronomía.

II. Cursos extracurriculares, con una ponderación máxima de 10 sobre un esquema de 100 puntos;

Para su acreditación se tomarán como válidas las constancias que presente la persona participante que cumplan con lo siguiente:

- a) Nombre de la persona participante, número de horas, nombre de la instancia que impartió, logotipos, sellos y firmas originales o digitalizadas en su caso, firmas electrónicas o códigos QR.
- b) La documentación presentada deberá contar con una vigencia no mayor a 13 años a la fecha de registro de la persona participante.

III. Formación didáctica y pedagógica, con una ponderación máxima de 15 sobre un esquema de 100 puntos;

Para su acreditación se tomarán como válidas las constancias que presente la persona participante que cumplan con lo siguiente:

- a) Nombre de la persona participante, número de horas, nombre de la instancia que impartió, logotipos, sellos y firmas originales o digitalizadas en su caso, firmas electrónicas o códigos QR.

- b) La documentación presentada deberá contar con una vigencia no mayor a 13 años a la fecha de registro de la persona participante.
- c) Este elemento multifactorial podrá acreditarse parcialmente o en su totalidad con una especialidad o posgrado en las siguientes áreas de conocimiento:
 - i. Educación
 - ii. Ciencias de la Educación
 - iii. Pedagogía
 - iv. Otra afín al área de Gastronomía.

IV. Experiencia técnico docente, con una ponderación máxima de 15 sobre un esquema de 100 puntos.

Para su acreditación, el participante deberá cumplir con lo siguiente:

- a) Se tomarán como válidas las hojas de servicios o constancias de servicios, mismas que deberán ser emitidas por la institución educativa pública o particular con reconocimiento de validez oficial en que se prestó el servicio, así como contener el nombre de la persona participante, fecha de inicio y de término del ejercicio docente, nombre de la institución educativa que emite, logotipos, sellos y firmas originales o digitalizadas, en su caso, firmas electrónicas o códigos QR;
- b) La experiencia técnico docente deberá comprender al menos el equivalente a 24 meses de manera acumulativa y en adelante.
- c) En el caso que el periodo de conclusión de la experiencia técnico docente sea posterior a la fecha en que finaliza el registro y verificación documental, se contabilizará desde la fecha de inicio de la experiencia y hasta la fecha de término del registro para esta convocatoria.

V. Experiencia profesional, con una ponderación máxima de 15 sobre un esquema de 100 puntos.

Para su acreditación, el participante deberá cumplir con lo siguiente:

- a) La experiencia deberá ser afín al área de Gastronomía;
- b) Se tomarán como válidas la hoja de servicios o constancia de servicios, mismas que deberán ser emitidas por la institución pública o particular con reconocimiento de validez oficial en que se prestó el servicio, así como contener el nombre de la persona participante, fecha de inicio y de término del ejercicio docente, nombre de la

- institución educativa que emite, logotipos, sellos y firmas originales o digitalizadas, en su caso, firmas electrónicas o códigos QR;
- c) La experiencia profesional deberá comprender al menos el equivalente a 12 meses y hasta un máximo de 72 meses de manera acumulativa y en adelante;

CUARTA. REGISTRO PARA PARTICIPAR

Las personas que decidan participar en el proceso deberán realizar lo siguiente:

1) Modalidad de Registro

El registro se llevará a cabo de manera presencial en las oficinas de la Delegación Administrativa en el Departamento de Recursos Humanos de la Universidad Tecnológica de Morelia, ubicadas en Av. Vicepresidente Pino Suárez, #750, col. Ciudad Industrial, CP. 58200, Morelia Michoacán en un horario de 08:00 a 15:00 hrs.

2) Requisitos para iniciar el registro

En un horario de 08:00 a 15:00 hrs en el periodo comprendido del 28 al 29 de abril de 2025, la persona deberá presentar:

- a) Currículum Vitae con datos de contacto;
- b) Identificación Oficial Vigente;
- c) Clave Única de Registro de Población (CURP);
- d) Acta de Nacimiento;
- e) La documentación que avale el cumplimiento de los requisitos de participación que correspondan, conforme a lo establecido en la base primera de esta convocatoria;
- f) Título y Cédula Profesional;
- g) Las evidencias documentales de los elementos multifactoriales:
 - i. Cursos extracurriculares: constancias de los mismos;
 - ii. Formación didáctica y pedagógica: constancias de las mismas; o bien, título y cédula de un posgrado en Educación, Ciencias de la Educación u otra afín al programa de Gastronomía; iii. Experiencia técnico docente: hojas o constancias de servicio;
 - iv. Experiencia profesional: hojas o constancias de servicio.

3) Verificación Documental

El responsable de Recursos Humanos recibirá la documentación que presenten los aspirantes a la plaza motivo del concurso; la registrará y turnará a la comisión interna correspondiente, quienes evaluarán y asignarán un puntaje de los elementos validados conforme a lo establecido en la presente convocatoria.

4) Resultados

Cada persona participante podrá consultar los resultados de la presente Convocatoria en las oficinas de la Dirección Académica de la Universidad Tecnológica de Morelia de manera física conforme a las fechas establecidas en el calendario (**Anexo I**), los cuales integrarán la valoración de los elementos multifactoriales que conformen su resultado final.

5) Listado nominal ordenado de resultados

La Universidad Tecnológica de Morelia conformará el listado de resultados a partir de los puntajes finales (**Anexo II**), de mayor a menor, de conformidad con la valoración de los elementos multifactoriales de la presente convocatoria. La publicación del listado se realizará a más tardar el 5 de mayo de 2025.

QUINTA. MEDIOS DE COMUNICACIÓN

1) Medios de contacto con la persona participante

Los medios de contacto con las personas participantes del proceso, serán el correo electrónico y el número de teléfono que aporten en el registro. Es responsabilidad de los propios participantes la precisión y certeza de la información proporcionada, la cuál será necesaria para la comunicación en el marco de este proceso.

2) Medios de contacto con la autoridad

Para la aclaración de dudas o información relacionada con este proceso, el participante podrá dirigirse a las oficinas de Recursos Humanos de la Universidad Tecnológica de Morelia, ubicadas en Av. Vicepresidente Pino Suarez, #750, col. Ciudad Industrial, CP. 58200, Morelia Michoacán en un horario de 08:00 a 15:00 hrs. o al correo electrónico:

mlopez@ut-morelia.edu.mx

SEXTA. CONSIDERACIONES GENERALES

- I. La documentación se recibirá con la reserva de verificar su autenticidad;

Supuestos para dejar sin efectos la participación en el proceso

- II. Quedará sin efectos la participación de la persona en el proceso, con independencia de la etapa en la que se encuentre, incluso si ya se le hubiese asignado la plaza, sin perjuicio de las sanciones de tipo administrativo o penal en las que pudiera incurrir, cuando:
- a) Proporcione información o documentación apócrifa o falsa;
 - b) Incumpla con las disposiciones o bases de esta convocatoria;
 - c) La Universidad Tecnológica de Morelia identifique que la información para acreditar los requisitos o elementos multifactoriales, no cuente con la documentación probatoria necesaria, o
 - d) Presente conductas contrarias a las indicadas por la Universidad Tecnológica de Morelia durante la entrevista.

Asignación sujeta a la disponibilidad, a las necesidades del servicio y a la estructura ocupacional

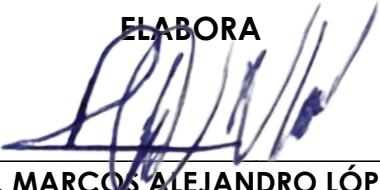
- III. El resultado obtenido por las personas participantes en este proceso, no obliga a esta autoridad a asignar una categoría a la totalidad de las personas participantes que se encuentren en el listado nominal ordenado de resultados, toda vez que la asignación estará sujeta a la existencia de categorías vacantes, a las necesidades del servicio educativo y a la estructura ocupacional autorizada;

Información reservada, confidencial y datos personales

- IV. En cuanto a la información que se reciba y se genere como resultado de esta convocatoria, se precisa lo siguiente:
- a) La Universidad Tecnológica de Morelia, en el ámbito de sus atribuciones es responsable del tratamiento de los datos personales que se proporcionen. La información quedará sujeta a las disposiciones contenidas en la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Transparencia y

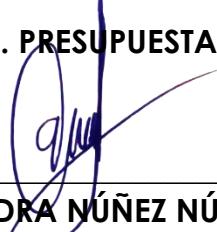
Acceso a la Posesión de Sujetos Obligados, en la Ley General de Archivos, además de las disposiciones federales y locales en la materia. Los resultados, base de datos y recomendaciones individuales que deriven del proceso, serán considerados datos personales o información reservada. La Universidad Tecnológica de Morelia dispondrá de las medidas para que se de una consulta pública sin afectar la confidencialidad de los datos;

- b) Los datos personales que recabamos serán utilizados con la finalidad de ejecutar los trámites señalados en esta convocatoria, para integrar el registro de participantes, identificarlos, aplicar la valoración de los elementos multifactoriales, integrar y publicar los resultados y, en su caso, asignar la plaza correspondiente.



ELABORA

LIC. MARCOS ALEJANDRO LÓPEZ
ZAMUDIO



VO. BO. PRESUPUESTAL

LIC. ALONDRA NÚÑEZ NÚÑEZ
DELEGADA ADMINISTRATIVA JEFE DEL DPTO. DE RECURSOS HUMANOS

AUTORIZA

DRA. GRACIELA C. ANDRADE GARCÍA PELÁEZ
RECTORA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MORELIA

ANEXO I. CALENDARIO DE ACTIVIDADES

CALENDARIO DE ACTIVIDADES
<p>1. Publicación de la convocatoria: 26 de abril de 2025 en medios físicos oficiales de la Universidad Tecnológica de Morelia.</p>
<p>2. Recepción de documentos: De lunes a viernes 8:00 a 15:00 horas en el periodo comprendido del 28 al 29 de abril de 2025 en el Departamento de Recursos Humanos de la Universidad Tecnológica de Morelia ubicada en el edificio de Rectoría, con domicilio en Vicepresidente Pino Suarez No. 750, Col. Industrial, Morelia, Michoacán, en un horario 09:00 a 15:00 horas.</p>
<p>3. Temas: El tema de la evaluación práctica y teórica se encuentra en la presente convocatoria. El lugar y horario correspondiente será enviado al correo que proporcionen en su CV.</p>
<p>4. Evaluación: La comisión interna del programa educativo de gastronomía, hará una valoración respecto a la evaluación práctica y teórica de los temas asignados el día 30 de abril a partir de las 9:00 horas en el lugar y horario enviado vía correo electrónico. La calificación será determinada de acuerdo al formato de Evaluación de Clase muestra teórica y práctica que determine la Comisión Interna, así como al proceso de admisión correspondientes.</p>

5. Publicación de resultados:

La Rectoría de la Universidad Tecnológica de Morelia publicará los resultados de la Convocatoria en la Dirección Académica ubicada en el edificio de Rectoría el día 5 de mayo de 2025.

- En caso de declararse desierto el presente concurso se procederá conforme a lo que establece la Legislación y Normativa vigente.

ANEXO II. CRITERIOS TÉCNICOS DE VALORACIÓN DE ELEMENTOS MULTIFACTORIALES DE LA CONVOCATORIA

De conformidad con la Base Tercera de la presente Convocatoria, se considerarán para el proceso de admisión los elementos multifactoriales integrados en la Tabla 1:

Tabla 1. Elementos multifactoriales y puntajes máximos.

Elemento Multifactorial	Ponderación de Puntaje Máximo.
Puntaje obtenido en examen teórico	20
Puntaje obtenido en examen práctico	25
Cursos extracurriculares	10
Formación didáctica y pedagógica	15
Experiencia docente	15
Experiencia profesional	15
Total	100

I. Procedimiento para la valoración de los elementos multifactoriales.**a. Puntaje obtenido en exámenes.**

Con un puntaje máximo de 45 sobre un esquema de 100 puntos en ambos exámenes.

b. Cursos extracurriculares.

La cantidad de horas totales será la suma de las horas acreditadas en cada constancia, siendo 1 hora el mínimo y 200 horas el máximo considerado, valorándose conforme a la Tabla 2:

Tabla 2. Puntaje para cursos extracurriculares.

Rango de horas acreditadas en cursos extracurriculares.	Rango de puntajes
De 1 a 40	De 0.1 a 2
De 41 a 80	De 2.1 a 4
De 81 a 120	De 4.1 a 6
De 121 a 160	De 6.1 a 8
De 161 a 200 o más	De 8.1 a 10

c. Formación Didáctica y Pedagógica.

La cantidad de horas totales será la suma de las horas acreditadas en cada constancia, siendo 1 horas el mínimo y 200 horas el máximo considerado, valorándose conforme a la Tabla 3 y 4:

Tabla 3. Puntaje para formación didáctica y pedagógica.

Rango de horas acreditadas en cursos extracurriculares.	Rango de puntajes
De 1 a 40	De 0.1 a 3
De 41 a 80	De 3.1 a 6
De 81 a 120	De 6.1 a 9
De 121 a 160	De 9.1 a 12
De 161 a 200 o más	De 12.1 a 15

Tabla 4. Puntaje para para formación didáctica y pedagógica conforme a lo previsto en la Base Tercera, Apartado 2), Fracción III, inciso c de esta Convocatoria.

Posgrado	Puntaje posgrado área de Gastronomía	Puntaje posgrado área de pedagogía
Especialidad	8	4
Maestría	10	7
Doctorado	15	10

d. Experiencia técnico docente.

Corresponde al ejercicio de la docencia frente a grupo en una escuela pública o particular con reconocimiento de validez oficial de estudios en educación media superior o educación superior, realizado con posterioridad a la fecha de titulación, considerando un mínimo de 12 meses y un máximo de 72 meses. Será valorado conforme a la Tabla 5:

Tabla 5. Puntaje para experiencia técnico docente.

Rango de meses acreditados en experiencia docente.	Rango de puntajes
De 24 a 36	De 0.1 a 3
De 37 a 48	De 3.1 a 6
De 49 a 60	De 6.1 a 9
De 61 a 72	De 9.1 a 12
De 73 a 84 o más	De 12.1 a 15

e. Experiencia profesional.

Corresponde al ejercicio profesional en un área afín a Gastronomía en una institución pública o particular realizado con posterioridad a la fecha de titulación, considerando un mínimo de 4 meses y un máximo de 60 meses. Será valorado conforme a la Tabla 6:

Tabla 6. Puntaje para experiencia profesional.

Rango de meses acreditados en experiencia profesional.	Rango de puntajes
De 12 a 24	De 0.1 a 3
De 25 a 36	De 3.1 a 6
De 37 a 48	De 6.1 a 9
De 49 a 60	De 9.1 a 12
De 61 a 72 o más	De 12.1 a 15

II. Integración del listado nominal ordenado de resultados.

El listado nominal ordenado de resultados se integrará de conformidad con lo dispuesto en la presente Convocatoria, considerando el puntaje final obtenido por cada una de las personas participantes. Éste será emitido por las autoridades de la Universidad Tecnológica de Morelia.

La posición de cada persona participante en el listado nominal ordenado de resultados se determinará con base en el puntaje final, siguiendo un orden de mayor a menor.