

La Universidad Tecnológica de Manzanillo invita a los interesados a participar en la Convocatoria Pública Abierta para cubrir el puesto de **“Profesor por Asignatura”** para impartir la materia de **“Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía”** en la carrera de **“Técnico Superior Universitario en Gastronomía”** durante el cuatrimestre **Septiembre - Diciembre 2025**.

La convocatoria se efectúa con el objeto de ocupar la plaza de **Profesor por Asignatura**, con 8 horas por semana, distribuidas en el turno **Matutino**, en el horario de **07:30 hrs. a 15:00 hrs.**, conforme a las necesidades del área o del Programa Educativo.

<b>Objetivo del Puesto</b>	Impartir clases, brindar orientación y asesoría a los alumnos, así como el cumplimiento de las actividades académicas en función del programa educativo.
<b>Requisitos</b>	<p>Los interesados <b>deberán</b> documentar y cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Indispensable:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tener título profesional en una carrera a nivel licenciatura, maestría o doctorado en área Educación, ingeniería a o afín.</li> </ul> <p><b>Deseable:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tener cinco años de experiencia profesional relacionada con su ejercicio profesional</li> <li>✓ Tener dos años de experiencia docente a nivel superior.</li> <li>✓ Contar con acreditación pedagógica y didáctica</li> <li>✓ Tener 1 año en impartiendo las materias de Pensamiento matemático o física.</li> <li>✓ Tener experiencia en el sector turístico o gastronómica</li> </ul>
<b>Funciones</b>	<p><b>Institucionales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acordar con su superior inmediato los asuntos de su competencia que así lo requieran.</li> <li>✓ Administrar los recursos materiales y humanos a su cargo.</li> <li>✓ Proporcionar previo acuerdo con su superior inmediato la información, datos o asistencia técnica que requiera otras áreas de la Universidad.</li> <li>✓ Contribuir en su área al mantenimiento y mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad estableciendo los vínculos entre los procesos individuales que aseguren un entorno organizativo.</li> <li>✓ Cumplir con todo lo relacionado a las atribuciones propias de su área.</li> <li>✓ Las demás funciones que le confiere el superior jerárquico.</li> </ul> <p><b>Técnicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impartir clase frente a grupo.</li> <li>✓ Presentar el plan de curso cuatrimestral de la asignatura que imparte (Planeación de asignatura).</li> <li>✓ Asesorar, orientar y dirigir a los alumnos en las actividades académicas que se deriven de las diferentes asignaturas.</li> <li>✓ Revisar y evaluar permanentemente los contenidos del programa de estudios de la asignatura que imparte y someterlo a consideración del Director de Carrera al que está adscrito.</li> <li>✓ Registrar oportunamente los resultados de las evaluaciones de sus asignaturas en el sistema informático de la Universidad.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coordinar las actividades de los alumnos relacionados con los trabajos, investigaciones, prácticas de laboratorio, talleres, así como verificar su desarrollo y cumplimiento de los mismos.</li> <li>✓ Establecer comunicación permanente con los alumnos a fin de prevenir situaciones o problemas que afecten su rendimiento y su buena conducta escolar (tutoría).</li> <li>✓ Evaluar el esfuerzo grupal e individual de los alumnos de acuerdo con lo que establece el modelo educativo de la Universidad.</li> </ul>
<p><b>Proceso de selección</b></p>	<p><b>Las y los interesados DEBERÁN enviar por correo electrónico la siguiente documentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Curriculum Vitae actualizado.</li> <li>✓ Títulos y certificados académicos.</li> <li>✓ Constancias que avalan la experiencia profesional, docente y demás requisitos señalados en la presente Convocatoria.</li> <li>✓ Carta firmada dirigida a la <u>Mtro. Christian Wright Martínez, Director de la carrera de TSU y Licenciatura en Gastronomía</u> en la que acepta ser evaluado conforme a esta convocatoria y al procedimiento establecido en la institución. (Anexo 1)</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Cada uno de los <b>documentos</b> que se presenten para dar <b>cumplimiento a los requisitos de esta Convocatoria</b>, deberán ser guardados en PDF con un <b>nombre que permita su fácil identificación</b>, ejemplo: <i>Curriculum Vitae, Título profesional, Experiencia docente, Experiencia profesional, etc.</i></p> <p><b>Etapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Análisis curricular: Se revisarán los documentos que evidencien el cumplimiento a los requisitos solicitados en la convocatoria, tales como: antecedentes académicos, la experiencia profesional y docente, entre otros.</li> <li>✓ Evaluación Curricular: Los candidatos que cumplan con la etapa anterior, les será entrevistados para evaluar su trayectoria y experiencia laboral, el nivel de experiencia técnica, las aportaciones y nivel de experiencia en el área académica, entre otros.</li> <li>✓ Clase muestra: Los candidatos finalistas realizarán una clase muestra frente a un grupo de estudiantes y/o profesores, para evaluar sus habilidades técnicas, pedagógicas, su capacidad para adaptarse al entorno académico y demostrando sus capacidades didácticas y su dominio de los contenidos de la asignatura.</li> </ul>
<p><b>Remuneración y/o prestaciones</b></p>	<p>Sueldo <u>\$145.825</u> por hora antes de impuestos.</p>
<p><b>Fechas de recepción de documentos</b></p>	<p>Se recibirán documentos en digital a partir del <b>15</b> al <b>21</b> de <b>Agosto</b> del <b>2025</b>.</p> <p><i>Nota: en caso de que el candidato <b>incumpla</b> con alguno de los <b>requisitos indispensables</b> solicitados en la convocatoria, será <b>descartada su participación</b> en el proceso de selección.</i></p>
<p><b>Fechas de inicio de actividades</b></p>	<p>A partir del <b>01</b> de <b>Septiembre</b> del <b>2025</b>.</p> <p><b>Nota:</b> los <b>documentos físicos</b> se entregarán al área de Capital Humano <b>el primer día de actividades</b>, en caso de que el candidato seleccionado <b>incumpla</b>, la institución se reserva el derecho de <b>revertir la contratación</b>.</p>

**Para mayor información y/o envío de documentos que cubran el perfil solicitado:**

Contacto: Lic. Rocío Virgen Rodríguez

Correo: [rhumanos@utem.edu.mx](mailto:rhumanos@utem.edu.mx) con copia a [direccion-gastronomia@utem.edu.mx](mailto:direccion-gastronomia@utem.edu.mx) y [direccion-academica@utem.edu.mx](mailto:direccion-academica@utem.edu.mx).

Teléfono: 31433 14450 Ext. 3100

La Universidad Tecnológica de Manzanillo valora la diversidad y promueve la igualdad de oportunidades en el proceso de selección. Las y los candidatos serán evaluados exclusivamente con base en sus méritos y capacidades.

**Atentamente**

**Universidad Tecnológica de Manzanillo**

**ANEXO 1**

Manzanillo, Col. a \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025

**ASUNTO:** Aceptación de Evaluación

**MTRO. CHRISTIAN WRIGHT MARTINEZ  
DIRECTOR DE CARRERA DE GASTRONOMÍA  
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MANZANILLO**

Por medio del presente, yo **[Nombre completo]**, manifiesto mi aceptación para ser evaluado conforme a esta convocatoria y al procedimiento establecido en la institución.

Atentamente

---

**[Nombre completo]**