

**RESOLUCIÓN NÚMERO 5076 DE 2025  
(05 de Septiembre)**

"Por la cual se oficializa la segunda convocatoria para la selección de monitores estudiantiles de la Unidad Técnica para el Desarrollo Profesional – UTEDE, correspondiente al período académico 2025-2."

El Rector de la Unidad Técnica para el Desarrollo Profesional - UTEDE, en uso de las facultades legales y estatutarias en especial las que le confiere la Ley 30 de 1992, el Estatuto General, Acuerdo 086 de 2021, y,

**CONSIDERANDO QUE:**

El artículo 120 de la Ley 30 de 1992 establece como función de las instituciones de educación superior promover el bienestar de los estudiantes, profesores y personal administrativo.

El Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.5.3.2.7.7, contempla acciones de bienestar institucional orientadas a mejorar la calidad de vida de la comunidad académica.

La vinculación de monitores estudiantiles se enmarca como una estrategia de fortalecimiento académico, bienestar y participación estudiantil.

Es función del Rector expedir los actos administrativos necesarios para garantizar el cumplimiento de los programas institucionales y la adecuada ejecución de los calendarios académicos y administrativos.

En el marco de la implementación del Programa Integral de Desarrollo Estudiantil – PIDE, se ha identificado la necesidad de fortalecer procesos institucionales mediante el acompañamiento de estudiantes monitores, particularmente en áreas técnicas y de apoyo académico, donde se requiere reforzar la atención a los usuarios, optimizar el uso de herramientas tecnológicas y mejorar la producción de contenidos comunicacionales, permitiendo así contribuir al desarrollo de competencias en los estudiantes seleccionados y al cumplimiento de los objetivos estratégicos de la institución.

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.** Oficializar la segunda Convocatoria para Monitores Estudiantiles de la UTEDE – Período Académico 2025-2, en los laboratorios de las redes de conocimiento e investigación de la UTEDE.

**REQUISITOS GENERALES:**

- Ser estudiante regular de UTEDE durante el período académico 2025-2.
- Haber cursado al menos un período académico en la institución.
- Tener un promedio acumulado igual o superior a 80
- No tener módulos o unidades de competencia pendientes de períodos académicos anteriores.
- Contar con disponibilidad de tiempo para cumplir con 20 horas semanales (4 horas diarias).

### REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- Consultar en el documento anexo a esta resolución los perfiles solicitados para cada programa.
- Organización y planificación: Capacidad para gestionar tareas, horarios y recursos de manera efectiva. Excelentes habilidades verbales y escritas para interactuar con estudiantes, docentes y personal administrativo.
- Atención al detalle: Es fundamental para manejar documentación, ingresar datos y asegurar la precisión en las labores administrativas.
- Habilidad para identificar inconvenientes y proponer soluciones prácticas, ser amable, accesible y capaz de establecer buenas relaciones.
- Manejo de herramientas tecnológicas: Competencia en el uso de software de oficina como Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) y, potencialmente, sistemas de gestión académica de la institución. Profesionalismo al tratar con información institucional, garantizando confidencialidad e integridad de los datos.
- Proactividad e iniciativa: Mostrar disposición para asumir tareas, aprender y contribuir positivamente, capacidad para colaborar eficazmente con colegas y supervisores.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** Establecer el siguiente calendario para la convocatoria:

Actividad	Fecha
Divulgación de la convocatoria	06 de septiembre de 2025
Recepción de hojas de vida	06 al 12 de septiembre de 2025 (5:00 p.m.)
Verificación de requisitos mínimos	15 de septiembre de 2025
Entrevistas y prueba de conocimientos	16 de septiembre de 2025
Publicación de resultados	17 de septiembre de 2025
Vinculación e inicio de actividades	18 de septiembre de 2025

**ARTÍCULO TERCERO.** Gestionar a través de la secretaria técnica del comité – Oficina de Registro y Control académico el proceso de convocatoria, recepción de postulaciones, aplicación de pruebas, entrevistas, y publicación de resultados.

**ARTÍCULO CUARTO.** La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

### COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Guadalajara de Buga, a los cinco (05) días del mes de septiembre de dos mil veinticinco (2025).



**GUSTAVO ADOLFO RUBIO LOZANO - PhD**

Rector.

Unidad Técnica para el Desarrollo Profesional – UTEDÉ.

*Anexo 1 (perfiles monitores)*

N°	Oferta 2025B	Perfil	Actividades a desarrollar	Programa	Programa opcional	IHS
1	Monitor Red Transformación productiva Planta Agroindustrial	Estudiante con experiencia práctica en análisis de calidad, control de procesos y buenas prácticas de laboratorio, con conocimientos técnicos y habilidades analíticas para garantizar la calidad y seguridad de los productos agroindustriales, optimizar los procesos de producción.	Actividades Técnicas y de Análisis, Gestión de Muestras y Datos, Aseguramiento de la Calidad y Seguridad.	Tecnología en Gestión Agroindustrial	Profesional en agronegocios	20 Horas semanales
2	Monitor Red Transformación productiva Cultivo	Estudiante para apoyo y supervisión en actividades relacionadas con la producción agrícola (cultivos).	Monitoreo del Estado del Cultivo, Manejo Básico de Cultivos, Registro y Documentación, Mantenimiento en general.	Técnico Profesional en Producción Agrícola sostenible	Tecnología en Gestión Agroindustrial o Profesional en Agronegocios	20 Horas semanales
3	Monitor Red Transformación productiva Lab Alimentos	Estudiante con una <b>sólida base en principios de alimentos</b> , combinada con <b>habilidades administrativas y de enseñanza</b> . Su rol principal será guiar y apoyar a los estudiantes o personal en las prácticas de laboratorio, asegurando la correcta ejecución de los procedimientos, el cumplimiento de las normas de seguridad y el manejo eficiente de los recursos del laboratorio.	Asesoramiento Técnico: Guiar a los estudiantes en la realización de análisis fisicoquímicos, microbiológicos, sensoriales u otros relevantes en alimentos. Supervisión de Procedimientos: Asegurar que se sigan los protocolos de laboratorio establecidos, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normativas de seguridad. Gestión de Equipos y Materiales: Asistir en la calibración, mantenimiento y uso adecuado de la instrumentación del laboratorio, así como en la gestión de inventarios de reactivos y materiales. Soporte Administrativo: Ayudar en la organización de horarios, registro de resultados, preparación de informes básicos, y mantenimiento del orden y limpieza del laboratorio. Seguridad en el Laboratorio: Reforzar las normas de seguridad, el uso correcto del equipo de protección personal (EPP) y los procedimientos de emergencia.	Tecnología en Gestión Agroindustrial	Profesional en agronegocios	20 Horas semanales

N°	Oferta 2025B	Perfil	Actividades a desarrollar	Programa	Programa opcional	IHS
4	Monitor Red Transformación productiva Casa Mallas	Profesional en producción agrícola sostenible, gestión agroindustrial, profesional en agronegocios, con experiencia en el desarrollo e implementación de <b>sistemas de producción agrícola sostenible</b> . Se requiere conocimiento de <b>técnicas de cultivo, manejo de plagas y conservación del suelo</b> . Debe ser una persona con <b>iniciativa y autonomía</b> , capaz de <b>guiar y asesorar</b> a productores en la adopción de prácticas sostenibles.	Dominio de la técnica de cultivo en casa de mallas y prácticas sostenibles	Técnico Profesional en Producción Agrícola sostenible	Tecnología en Gestión Agroindustrial o Profesional en Agronegocios	20 Horas semanales
5	Monitor Red Agregación de valor Lab Innovación	<b>Estudiante con habilidades técnicas, creatividad, capacidad de organización y un fuerte interés por la vanguardia tecnológica y metodológica. Experiencia en el uso de herramientas tecnológicas, así como en modelamiento e impresión 3D.</b>	Soporte en la Gestión del Laboratorio, Asistencia en Proyectos de Innovación, orientar a otros estudiantes o usuarios sobre el uso de equipos, herramientas y metodologías del laboratorio.	Técnico Profesional en procesos administrativos	Tecnología en Gestión Empresarial	20 Horas semanales
6	Monitor Red Agregación de valor Lab cámara de gesell	<b>Estudiante con habilidades técnicas, creatividad, capacidad de organización y un fuerte interés por la vanguardia tecnológica y metodológica. Experiencia en el uso de herramientas tecnológicas, así como conocimientos en análisis estadísticos.</b>	Estudiante a cargo de asistir el uso y funcionamiento del laboratorio, garantizando su correcta operación, mantenimiento y la seguridad de quienes lo utilizan, brindará soporte Técnico Básico, Gestión del Espacio, Asistencia en Investigación, Mantenimiento y Reporte del uso del laboratorio.	Técnico Profesional en procesos administrativos	Tecnología en Gestión Empresarial	20 Horas semanales
7	Monitor Red Arte, ocio - Lab Mac	Estudiante con conocimientos en software multimedia y manejo de equipos especializados. Manejo o conocimientos en Adobe Creative Suite (Photoshop, Illustrator, InDesign, After Effects, Premiere Pro, Audition). Manejo de herramientas de edición de audio. Conocimiento técnico de computadores, especificaciones y componentes para multimedia. Dominio macOS. Habilidad para identificar fallas de hardware. Competencia en instalación y configuración de software especializado.	Verificar el funcionamiento de todos los equipos antes de cada sesión práctica Preparar y configurar software específico según las necesidades de cada clase Verificar conectividad de red y acceso a recursos multimedia compartidos Generar reportes de uso de equipos y recursos del laboratorio Supervisar el correcto uso de equipos para evitar daños Identificar y reportar necesidades de mantenimiento correctivo o actualización de hardware Brindar asistencia técnica a docentes durante el desarrollo de clases prácticas	TP en Programación de Software Libre	N/A	20 Horas semanales

N°	Oferta 2025B	Perfil	Actividades a desarrollar	Programa	Programa opcional	IHS
8	Monitor Red Arte, ocio - Lab Software	Estudiante con conocimientos básicos en al menos un lenguaje de programación (Python, Java, Javascript, PHP). Buen dominio de lógica de programación y conceptos de software. Responsable y puntual en el cumplimiento de tareas. Manejo básico de un entorno de programación (PSeInt, IDE básico, compilador o editor de código). Con capacidad para instalar y configurar programas simples bajo la guía del docente o del área técnica. Persona con buena comunicación.	Asegurarse de que todos los equipos enciendan y estén listos antes de las clases. Apoyar en la organización del espacio y buen uso de los equipos. Verificar que los equipos tengan instalados los programas necesarios (PSeInt, editores básicos, compiladores). Reportar oportunamente cualquier falla de equipos al área de soporte. Apoyar en la instalación de programas sencillos y autorizados bajo supervisión del docente.	TP en Programación de Software Libre	N/A	20 Horas semanales
9	Monitor Red Arte, ocio - Lab Master Class	Estudiante de ciclo 2 en adelante de los programas TP en Operación de Cocina y Restauración y TG en Gastronomía, con alto sentido de responsabilidad, reconocimiento de equipos y utensilios. Habilidad con la organización de estaciones, uso seguro de herramientas de corte y equipos de alta temperatura. Capacidad para evaluar la calidad de materias primas. Manejo de formatos de calidad y capacidad para mantener actualizados los inventarios y reportar necesidades de insumos. Conocimiento de protocolos de limpieza y desinfección según normativas. Persona con habilidades en comunicación asertiva.	Apoyo en el alistamiento del laboratorio, lo que implica el préstamo de equipos, batería y utensilios Realizar inventarios físicos periódicos y generar reportes Acompañamiento al proceso de gestión y aprovechamiento de residuos orgánicos Velar por el estado óptimo del laboratorio, equipos especializados, baterías y utensilios Reportar novedades para mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del laboratorio Brindar soporte técnico al docente y estudiantes durante actividades prácticas Supervisar el correcto uso de equipos y herramientas durante las sesiones prácticas.	TP en Operación de Cocina y Restauración	Tecnología en Gastronomía	20 Horas semanales