

Lobos, 19 de junio de 2025.-

Sra. Secretaria de Asuntos Docentes  
Distrito Lobos

La Dirección del Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N° 43 de Lobos, en el marco de la Resolución N° 5886/03 y su modificatoria del ANEXO I, Resolución N° 1161/20, solicita a Ud. realice la difusión y convocatoria de aspirantes a la cobertura de las horas y/o módulos que se detallan a continuación:

-CARRERA: Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

-Resol. N° 3753/11

-Perfil Docente:

-AÑO/CURSO: 1°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Cocina básica y servicio

-CARGA HORARIA: 3 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2023

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: martes de 18 a 21 hs

**IMPORTANTE: AL MOMENTO DE EFECTIVIZAR SU INSCRIPCIÓN COMO POSTULANTE A LA COBERTURA DE CUALQUIER ESPACIO CURRICULAR, CONSIDERE LOS DÍAS Y HORARIOS DE LA ASIGNATURA. NO ESTÁN PREVISTOS CAMBIOS HORARIOS.**

**CRONOGRAMA TENTATIVO:** El cronograma para la convocatoria, inscripción, recusación, excusación y evaluación es tentativo.

**NOTA:** Si el proceso sufriera demoras que tornen necesario redefinir el cronograma, las autoridades del servicio notificarán los cambios a los aspirantes (*RM N° 5886/03 – Anexo I.III Pautas para la implementación*).

**-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN** (ambas en simultáneo – 6 días corridos): desde el 19/06/2025 al 24/06/2025

**-COMISIÓN EVALUADORA:**

**Autoridad del servicio:** Titular Luciana Alba, **Suplente:** Marisa López .

**Un Profesor integrante del Consejo Académico:** Titular Patricia D'Ambrosio , **Suplente:** Fioretii Andrea,

**Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos:** Titular Jennifer Capdevila  
**Suplente:** Ana Piassini

**Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos:** Titular Patricia Sabia  
**Suplente:** Amalia Ravina

**Un representante alumno:** Titular Belen Jara , **Suplente:** Camila Perez / Fernando Negro

**-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA:** desde el 25/06/25 al 27/06/25 (podrán interponerse hasta los 3 (tres) días posteriores al cierre de la inscripción de aspirantes). Deberá realizarse siguiendo el procedimiento administrativo correspondiente en los tiempos pautados en la norma (R.M N° 5886/03 – Art. 11) y Causales del Art. 151 del Estatuto del Docente.

**-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS Y ANTECEDENTES:** desde el 25/06/25 al 08/07/25 Evaluación de las propuestas 10 (diez) días hábiles. La Institución notificará a los aspirantes a través del correo electrónico que declaren en su Planilla de Inscripción (Anexo III)

**-RECUSACIÓN PUNTAJES DE PROPUESTAS / ANTECEDENTES:** Deberá realizarse siguiendo el procedimiento administrativo correspondiente en los tiempos pautados en la norma (ART. 11 - R.M N° 5886/03) y Art. 157 del Estatuto del Docente.

**-FECHA DE ENTREVISTA:** desde el **10/07/25 al 14/07/25** (5 días hábiles). La Institución notificará a los aspirantes a través del correo electrónico que declaren en su Planilla de Inscripción (Anexo III)

**DETALLES DE INSCRIPCIÓN:**

- FORMULARIO DE INCRIPCIÓN : <https://forms.gle/xFSR8wYHRdLYzfweA>

El formulario de inscripción le solicitará el envío de dos (2) copias **EN FORMATO PDF de la Propuesta Curricular. LEA ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DEL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN AL MOMENTO DE ADJUNTAR LOS ARCHIVOS.**

**PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:**

- La Propuesta Curricular deberá seguir la organización propuesta en la guía institucional conforme las Resoluciones 5886/03 y 1161/20. Enlace de acceso a la [Guía para la Presentación de Propuestas Curriculares](#)

**DECLARACIÓN JURADA DE TÍTULOS Y ANTECEDENTES:**

- Adjuntar EN FORMATO PDF en el FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN junto con la documentación respaldatoria. Enlace de acceso a la [Declaración Jurada Anexo III](#)

**PLANILLA DE INSCRIPCIÓN:**

- Conforme las Resoluciones 5886/03 y 1161/20, será obligatorio finalizar la inscripción al mecanismo de selección por evaluación de títulos, antecedentes y oposición para la Cobertura de módulos provisionales y/o suplentes en el ISFDyT N°43, la entrega de la [PLANILLA DE INSCRIPCIÓN](#), en formato papel.



La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

  
.....  
**Ana María Preciado**  
Secretaria  
ISFDyT N°43

.....  
Firma y sello Secretaria de A. D.

## Cocina Básica y servicio

Carga Horaria: 96 horas

### Contenidos

- El profesionalismo. Los tiempos de trabajo. Actitud de atención y servicio. Trabajo en equipo y cooperación. Presentación personal. Seguridad laboral: manejo de equipos, utensilios y herramientas.
- Verduras y frutas. Cortes clásicos de hortalizas. Cortes de papa.
- Limpieza de aves y carnes rojas. BPM. Acondicionamiento para su uso según el menú. Apanados, bridados.
- Cocciones y control de la temperatura de cocción.
- Pesado, porcionado e identificación
- Mise en place de salsas. Fondos, blanca y tomate. BPM y conservación. Uso de los huevos y sus cocciones clásicas: duro, poche, frito, revueltos. Mise en place de pasta seca y arroces. Mise en place de ensaladas saladas y dulces. Vinagretas básicas.
- Preparaciones básicas de minutas.
- Uso del termómetro como herramienta de control
- La receta como herramienta de producción.
- Pesado, porcionado y rotulación
- Aderezos y aliños especiales. Marinadas. Uso de hierbas y especias.
- Platos de comida base huevo: Tortillas, omelettes, flanes y soufflee.
- El arroz y sus preparaciones: técnica pilaf y técnica risotto.
- Limpieza y preparaciones bases con pescados y mariscos: papillote, rabas, paella
- Elaboración de pastas rellenas y especiales
- Sopas y potajes
- Aplicaciones culinarias clásicas de las carnes rojas y sus puntos de cocción
- Técnicas de Enfriamiento
- Técnicas para la regeneración de alimentos
- Uso de la carnes cerdo, cordero y sus preparaciones clásicas.
- Emplatado y decoración de platos.

### Perfil del docente

Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.