

Lobos, 25 de Agosto 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, su modificatoria del ANEXO I por Resolución N° 1161/20 y Comunicación Conjunta N° 1/2025, 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: Buenas prácticas para la elaboración de alimentos

-CARGA HORARIA: 1 módulo semanal. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: lunes de 19 a 20 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 **25/08/2025 al 30/08/2025**

-COMISIÓN EVALUADORA:

Autoridad del servicio: Titular Natalia Eula, **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 Mauricio Miri , **Suplente:** Camila Perez / Fernando Negro

-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA: desde el **01/09/25 al 03/09/25** (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 **01/09/25 al 15/09/25** 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 **16/09/25 al 22/09/25** (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.




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

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

Buenas prácticas para la elaboración de alimentos

Carga Horaria: 32 horas

Contenidos

- Buenas prácticas de higiene personal.
 - Procedimientos de limpieza y desinfección. Confección de organigramas de limpieza según POES. Manejo integral de plagas (MIP). Enfermedades y tipo de ETAS
 - Instalaciones adecuadas al CAA. Establecimiento, paredes, pisos, ventilación, gas, agua, luz etc.
 - Lavado y acondicionamiento de verduras y frutas.
 - BPM en la recepción y almacenamiento de la mercadería.
 - Limpieza de aves y carnes rojas. BPM. Acondicionamiento para su uso según el menú. Apanados, bridados.
 - Cocciones y control de la temperatura de cocción.
 - Mise en place de salsas. Fondos, blanca y tomate. BPM y conservación.
 - Técnicas de enfriamiento. Técnicas de descongelamiento
-
- BPM en el servicio

Perfil del docente

Químico, Bioquímico, Ingeniero en alimentos, Licenciado en seguridad, Ingeniero Agrónomo, Médico, Veterinario, Licenciado en nutrición, Licenciado en tecnología de alimentos