

Lobos, 29 julio de 2024.-

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: TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS  
-Resol. N° 3753/11

-Perfil Docente: ENÓLOGO, BARMAN, CHEF PROFESIONAL. ANALISTA EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS. LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESA GASTRONÓMICAS. SOMMELIERS

-AÑO/CURSO: 2°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: **ENOLOGÍA Y BARMAN (2° cuatrimestre)**

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

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2024

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: VIERNES de 17:00 a 20:00 hs

:

CRONOGRAMA PREVISTO:

**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.**

**-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (ambas en simultáneo): desde el 29/07/2024 al 03/08/2024**

- INSCRIPCIÓN: LINK FORMULARIO: <https://forms.gle/xFSR8wYHRdLYzfweA>
- PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: siguiendo la guía en el sitio [www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar](http://www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar) organización y gestión institucional/concursos/guía para la elaboración de propuestas pedagógicas.
- La presentación de propuesta debe ser enviada **EN FORMATO PDF** adjunto al formulario de inscripción, **presentar dos archivos, uno identificado y otro sin identificación personal ( apellido y nombre)**. Pueden consultar los contenidos en esta planilla de difusión, en la página WEB o solicitarlos al correo [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar)
- ANEXO III Y DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA: adjuntar EN FORMATO PDF AL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN, siguiendo las indicaciones publicadas en el sitio [www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar](http://www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar) – **organización y gestión institucional/concursos/guía práctica para la presentación de títulos y antecedentes**
- COMISIÓN EVALUADORA Autoridad: Eula, Natalia (Directora), Alba, Luciana (Regente). Profesores titulares: Badaloni, Luciana. Piassini, Ana, Figueroa, Cristian; Rossi, Silvana. suplente: Sabía, Patricia. Representante estudiantil: Negro, Fernando. Suplente: Jara Belen.

NOTIFICACION - PROCEDIMIENTO - REQUISITOS:

**Siguiendo las indicaciones mencionadas en el punto “Difusión e inscripción”**

-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA: Una vez terminada la inscripción de aspirantes, contarán con 3 días hábiles para la recusación/excusación, vía correo electrónico a [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar) (ART. 11 - RM 5886/03)

-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS Y ANTECEDENTES: A confirmar. Se notificará vía correo electrónico.

-RECUSACIÓN PUNTAJES DE PROPUESTAS / ANTECEDENTES.: Una vez notificados los aspirantes, contarán con 3 días hábiles para la recusación/excusación, vía correo electrónico a [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar) (ART. 11 - RM 5886/03)

-FECHA DE ENTREVISTA: fecha a confirmar. Se notificará vía correo electrónico.



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

La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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



Sello

Firma y sello de Autoridad

## ENOLOGÍA Y BARMAN

### Contenidos

- Ciclo ontológico de la vid. Variedades de uvas.
- El mundo y sus vinos
- La vitivinicultura argentina: Zonas de producción.
- Concepto de terroir y las denominaciones de origen
- Apreciación sensorial de vinos y reconocimiento de variedades: Degustación y cata.
- Maridajes.
- Sommelier: el almacenamiento y el servicio
- El mundo de las bebidas: concepto del alcohol, manipulación responsable del mismo. Graduaciones alcohólicas de las bebidas más frecuentes.
- Clasificación de bebidas alcohólicas.
- Organización de la barra y sus distintos servicios: Armado y montaje
- Funciones del bartender
- Construcción de tragos clásicos y modernos. Coctelería.
- Cristalería y mise en place