

Lobos, 21 de febrero 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:

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

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Arte culinario

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

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: Lunes 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 PREVISTO:

-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (ambas en simultáneo): desde el 21/02/25 al 26/02/25

· **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.

· **COMISIÓN EVALUADORA:** Regente: Luciana Alba, Suplente: Director del Servicio: Profesor Pablo García. Profesor integrante del Consejo Académico: Darío Gibessi, Suplente: Sandra Lozano. Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos: Silvio Garbarino (Director ISFT N° 135), Suplente: Patricia Sabia. Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos: Luciana Badaloni, Suplente: Marisa Bruno. Un representante alumno: Presidenta /Secretario Centro de Estudiantes, Suplente: Fernando Negro.



· **-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA:** Deberá realizarse siguiendo el procedimiento administrativo correspondiente en los tiempos pautados en la norma (R.M N° 5886/03 y Estatuto del Docente)

· **-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS Y ANTECEDENTES:** 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 Estatuto del Docente)

· **-FECHA DE ENTREVISTA:** La Institución notificará a los aspirantes a través del correo electrónico que declaren en su Planilla de Inscripción (Anexo III)



Firma y sello de Autoridad

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

La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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



ARTE CULINARIO

Carga horaria: 48 Hs.

Expectativas de logro

- Caracterización del armado de menús para grandes volúmenes
- Conocimiento de las nuevas tendencias de cocinas contemporáneas y técnicas de producción.

Contenidos

- El menú de eventos y la planificación
- Organización de la producción y cálculo.
- La rapidez en la producción y el servicio
- Conceptos de Cocina fusión, cocina de vanguardia, cocina molecular
- La cocina fría y su desarrollo: Charcuterie, salad bar, bocados fríos, quesos y fiambres
- Cocción al vacío y su metodología