

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:

Licenciado en Marketing, Licenciado en Comercialización, Licenciado en Administración de Empresas hoteleras y Gastronómicas. Licenciado en Economía, licenciado en Administración de empresas.

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Comercialización

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

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: Martes de 18 a 19 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 INSCRIPCIÓN :<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: Natalia Eula, Suplente: Director del Servicio: Profesor Pablo García. Profesor integrante del Consejo Académico: Andrea Fioretti, Suplente: Sandra Lozano. Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos: Cristian Figueroa, 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

La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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

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



COMERCIALIZACIÓN

Carga horaria: 32 Hs.

Expectativas de logro

- Identificación las características de las unidades comerciales
- Reconocimiento de modelos estratégico-comerciales para el posicionamiento de productos gastronómicos
- Evaluación del impacto de programas de comercialización

Contenidos

- El menú, el producto que se vende.
 - El mercado y sus características, composición.
-
- El menú adaptado a las necesidades del mercado. El turismo y sus conductas
 - Ingeniería de menú y la rentabilidad
 - Fijación de precios de menú.
 - Unidades de negocios: el restaurante, el delivery, los eventos.
 - La plaza del restaurant. Cantidad de sillas. Concepto de rotación.
 - Promociones de menú
 - Marketing estratégico. FODA.
 - Marketing mix: la visión de las 4P a las 4C.
 - Estrategias para el posicionamiento de las ofertas. Merchandising.
 - Satisfacción del cliente y su medición
 - Técnicas de ventas y armado de presupuestos.
 - Fondo de comercio