

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:

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Espacio de definición institucional- La experiencia gastronómica: formación de líderes III

-CARGA HORARIA: 3 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional
-MOTIVO: Apertura de Curso
-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO
-HORARIO: Martes de 19 a 22 hs

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:** Director del Servicio: Profesor Pablo García, Suplente: Marisa Lopez. 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: Cristian Figueroa, 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.



Espacio de definición institucional- La experiencia gastronómica: formación de líderes III

- **EXPECTATIVAS DE LOGRO:**

- Implementar cambios organizacionales de manera efectiva.
- Analizar datos, evaluar riesgos y tomar decisiones informadas en situaciones de incertidumbre.
- Gestionar conflictos internos.
- Negociar con proveedores y posibles socios estratégicos.
- Impulsar equipos de trabajo de alto rendimiento.

- **CONTENIDO:**

- Liderazgo transformacional y desarrollo organizacional.
- Liderazgo en tiempos de crisis. Pensamiento crítico
- Gestión de conflictos. Negociación y relaciones interpersonales.
- Desarrollo de talentos gastronómicos. Gestión del clima laboral
- Gestión de equipos de alto rendimiento. Formación continua.
- Cultura de servicio. Tecnología y servicio al cliente.
- Marketing y branding gastronómico.
- Emprendimiento gastronómico II.