

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:

Químico, Bioquímico, Ingeniero en alimentos, Licenciado en seguridad, Ingeniero Agrónomo, Médico, Veterinario.

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Gestión de la calidad gastronómica

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

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: Miércoles de 20 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: Monica Solla, Suplente: Sandra Lozano. Profesor con dominio teórico-práctico del plan de estudios y sus contenidos: Liliana Chotro, 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)



La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:


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

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



GESTIÓN DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA

Carga horaria: 32 Hs.

Expectativas de logro

- Reconocimiento de las bases de la inocuidad alimentaria
- Identificación y alcance de los sistemas de calidad y sus potenciales beneficios.

Contenidos

- El código alimentario argentina: definiciones de alimentos
- BPM y POES - MIP resoluciones Mercosur
- Etiquetas y rotulado de alimentos
- Microbiología y fisiología. Condiciones de crecimientos microbiológico
- Selección y desarrollo de los proveedores
- Certificación en BPM y otras certificaciones de origen, calidad, funcionales, kosher
- Beneficios de la calidad y la calidad total: niveles de calidad percibidos por el consumidor (sensorial, nutricional, comercial, sanitario)
- Otros sistemas de calidad : HACCP y ISO, Trazabilidad
- Flujograma de recetas, base HACCP.