

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 Relaciones Laborales, Licenciado en Hotelería orientado en recursos humanos, Abogado.

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Legislación y administración del personal

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

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: Miércoles de 19 a 20 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:** 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)



La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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

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



## LEGISLACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

Carga horaria: 32 Hs.

### Expectativas de logro

- Identificación de los conceptos básicos que conforman la práctica jurídica.
  - Aplicación de los principios y normas jurídicas que regulan la actividad gastronómica.
- 
- Reconocimiento de los aspectos legales para la contratación de personal y el manejo de personal según la legislación vigente para el uso de materias primas.

### Contenidos

- Introducción al derecho. Las leyes que rigen en gastronomía: ley de trabajo y ley de alimentos (CAA)
- Concepto del derecho laboral. Principios del derecho del trabajo
- Sujetos del derecho del trabajo. Trabajador y empleador. Contrato de trabajo.
- Facultades de empleador y el empleado. Derechos y obligaciones.
- Jornada del trabajo y remuneración.
- Convenio colectivo de trabajo.
- Organización del personal: selección, reclutamiento e inducción. Capacitación.
- Personal temporario y su modalidad de contratación
- Liquidación de sueldos
- Evaluación de desempeño
- Calidad de vida laboral y productividad
- Liderar hacia el cambio
- Atributos del líder
- Motivación y conducción
- Organización y diseño de la estructura de trabajo
- Definir perfiles de trabajo según objetivo
- El costo de la mano de obra y la calidad.
- Creación de la cultura organizacional y la resistencia al cambio. Creación de valor y capacitación.
- Mejora continua
- Construcciones competitivas
- Sistema de valores
- Trabajo en equipo
- Negociación