

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 Administración, Licenciado en Administración de Empresas hoteleras y Gastronómicas.

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Organización y administración de empresas gastronómicas.

-CARGA HORARIA: 2 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2025

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: Jueves de 18 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:** Rgente: Marisa Lopez, 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: 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 Prevedo.....  
Secretaria  
ISFDyT N°43

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



## ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Carga horaria: 64 Hs.

### Expectativas de logro

- Reconocimiento de los elementos básicos para una gestión eficiente
- Dominio de las herramientas necesarias para gerenciar y administrar un establecimiento gastronómico
- Diseño de una organización adecuada a diferentes tipos de empresas gastronómicas

### Contenidos

- Escenario macroeconómico del sector gastronómico
  - El restaurant y su organización. Estructura de la organización.
  - Organigrama y jerarquías
- 
- Las ventas en el negocio gastronómico: estimación y escenarios
  - Unidades de negocios y su tratamiento
  - Costos de producción y la receta. Estimación de costos de alimentos
  - El organigrama de trabajo y el personal contratado. Sueldos por CCT (convenio colectivo de trabajo) y liquidación de sueldos. Estimación de costos de mano de obra.
  - Costos operativos
  - Presupuestos económicos: Resultado operativo bruto y neto
  - Impuestos, intereses y amortizaciones.
  - Calculo del punto de equilibrio
  - Determinar rentabilidad
  - Franquicias