

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:

**Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.**

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: Práctica profesionalizante III

-CARGA HORARIA: 4 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional  
-MOTIVO: Apertura de Curso  
-LAPSO: ciclo lectivo 2022

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: jueves de 20:00 a 22:00 hs + 2 módulos en terreno

**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:** Director del Servicio: Profesor Pablo García, Suplente: Luciana Alba. 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: 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 la Autoridad

La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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

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



## PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES III

---

Carga horaria: 128 Hs.

### Expectativas de Logro

- Integración de habilidades y conocimientos adquiridos en otros espacios curriculares.
- Resolución de situaciones inherentes a la práctica profesional en organizaciones gastronómicas

### Contenidos

- Generación de un espacio de trabajo en organizaciones gastronómicas que permita aplicar, integrar y fortalecer los conocimientos y habilidades adquiridos en los distintos espacios curriculares, con el propósito de diseñar soluciones a las problemáticas planteadas. Integración de los saberes del campo gastronómico en un proyecto que propicie la formación profesional.