



**GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES**  
**MINISTERIO DE EDUCACIÓN**  
**DIRECCIÓN DE FORMACIÓN TÉCNICA SUPERIOR**  
**IFTS N° 34**  
**LLAMADO A SELECCIÓN DE PERSONAL DOCENTE**  
**PARA COBERTURA DE HORAS CÁTEDRAS - RES. 5-SSAALV-23**

**INTERINO**

**Motivo de la vacante:** **Renuncia del docente**

**A.1. CONVOCATORIA**

**FUNCIONES:** **PROFESOR**

**CÓDIGO:** 3598

**PLAN DE ESTUDIOS:** **TECNICATURA SUPERIOR EN ALTA COCINA**

**NORMA / RESOLUCIÓN DE CREACIÓN:** **RESOL-2023-968-GCABA-MEDGC**

**ASIGNATURA/CARGO:** **HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**CUATRIMESTRAL**

**CANTIDAD DE Hs. CATEDRA A CUBRIR:** **6 (SEIS)**

**C. FRENTE A CURSO:** **6 (SEIS)**

**DÍA Y HORARIO A CUMPLIR:** **Viernes de 17:30 a 21:40**

**A.2. COMISIÓN EVALUADORA (Art.2)**

**TITULARES:** 1) **Lic. Marina Reneé Guarino, Rectora**  
2) **Magdalena Alicia Alaminos, Profesora IFTS**  
3) **Externo: Ing. Mario Bianchi, Profesor IFTS**

**SUPLENTE:** 1) **Lic. Lázaro Barrientos, Profesor IFTS**  
2) **Cdr. Osvaldo Echeverría, Prof. de Gestión Turística FP**  
3) **Externo: Julia Harsich, Coordinadora Nacional de la Secretaría de Capacitación de la UTHGRA**

**A.3. PUBLICACIÓN DE ACCESO PÚBLICO (Art.5)**

**LUGAR DE INSCRIPCIÓN:** Enviar correo a:

[dets.ifts34@bue.edu.ar](mailto:dets.ifts34@bue.edu.ar)

**PERÍODO DE INSCRIPCIÓN (Art.5):**

Desde **12:00 HS** del **3/03/2026** Hasta las **19:00 HS** del **5/03/2026**

**OBJECIONES (Art. 7 y 8):** **10 y 11 de marzo de 2026**

**EXHIBICIÓN DE LISTADO DE ASPIRANTES (Art. 6):** **a partir del 5 de marzo de 2026**

**COLOQUIO (Art. 14):** **a partir del 6 de marzo de 2026**

**PUBLICACIÓN DE RESULTADOS:** **a partir del 10 de marzo de 2026**

**NOTIFICACIÓN DEL ORDEN DE MÉRITO (Art. 16):** **a partir del 11 de marzo de 2026**

**B. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**1.- FIJADOS EN DISP. 19-DGGALV-23 y su Anexo I (IF-2023-18195779-GCABA-DGGALV).**

**2.- DOCUMENTACION PRESENTADA.**

**3.- PROGRAMA Y PLAN DE CLASE PROPUESTOS.**

**4.- COLOQUIO/ENTREVISTA.**

### C.1. REQUISITOS GENERALES DE LA DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

Curriculum Vitae estructurado de acuerdo al siguiente detalle:

- ✓ Datos de filiación completos, título/s profesional docente o técnico de nivel superior (universitario o no universitario) y postgrados o post títulos y copia del dni argentino.
- ✓ Antecedentes docentes en educación superior universitaria o no universitaria con indicación de la antigüedad.
- ✓ Antecedentes docentes en educación general con indicación de área y de antigüedad. Antecedentes de desempeño laboral y/o profesional afín a la formación de la carrera.
- ✓ Cursos de especialización profesional y/o formación académica afín a la carrera.
- ✓ Trabajos de investigación, obras y publicaciones científicas o técnicas que supongan un aporte a la docencia o a la investigación relacionada con el espacio curricular a cubrir.
- ✓ Constancias de participación o dictado de conferencias, seminarios y/o cursos, de concurrencia a congresos, jornadas, seminarios o reuniones científicas cuando el aspirante haya presentado trabajos o mociones especiales, o bien cuando hubiera actuado como relator.

SE DEJA CONSTANCIA QUE SE DEBERÁN PRESENTAR LOS DOCUMENTOS ORIGINALES PARA EL RESPECTIVO CONTROL DE AUTENTICIDAD O FIDELIDAD Y **LOS DATOS CONSIGNADOS TENDRÁN CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.**

### C.2. REQUISITOS PARTICULARES REQUERIDOS POR EL RECTORADO DEL IFTS:

- 1) Curriculum Vitae completo, actualizado y detallado (los datos consignados tienen carácter de declaración jurada) y copia de Documento Nacional de identidad.
- 2) Certificaciones de todos los títulos, cursos y exposiciones escaneados.
- 3) Constancias que demuestren la experiencia alegada.
- 4) Propuesta de programa de la materia y plan de una clase.
- 5) Entrevista y coloquio.

La documentación (1 a 3) debe ser enviada en formato pdf en no más de 3 archivos y deberán nombrarse con el apellido del aspirante. Lo solicitado en el punto 4 podrá enviarse en un mismo archivo, nombrado con el apellido del aspirante seguido de "Programa y plan de clase".

### D.1. PROPUESTA DE PLAN DE CLASES: CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El espacio curricular tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas con el abordaje de las formas típicas de contaminación de alimentos y su inocuidad, y las técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos, que tienen como finalidad impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el proceso de elaboración gastronómica. En este sentido, es de suma importancia la toma de conciencia sobre la responsabilidad que frente a estas cuestiones tienen los trabajadores del sector gastronómico. Un segundo aspecto que aborda este espacio se relaciona con las dimensiones centrales de los procedimientos de gestión de las BPM y normas que regulan, como también la elaboración de la documentación que se utiliza para su implementación y seguimiento en las organizaciones y procesos de elaboración gastronómica. En conjunto estos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero profesional.

## **D.2. PROPUESTA DE PLAN DE CLASES: OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA**

- Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.
- Identificar e interpretar la normativa que regula la elaboración de productos alimenticios a nivel nacional en comparación con un panorama internacional.
- Reconocer la importancia de la seguridad alimentaria y su trazabilidad en cada una de las etapas desde su origen, traslado, recepción y uso.
- Identificar diferentes tipos de contaminación durante el proceso de elaboración de productos gastronómicos, formas de prevenir y su correlato con buenas prácticas y normativa en vigor.
- Reconocer las principales consecuencias, especialmente vinculadas con enfermedades, que surgen de prácticas deficitarias de seguridad alimentaria.

## **D.3. PROPUESTA DE PLAN DE CLASES: EJES DE CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA**

Seguridad alimentaria: concepto. Higiene personal e indumentaria de trabajo. Higiene y de buenas prácticas de manufactura (BPM) personales, ambientales. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Su aplicación en el contexto laboral. Inocuidad y contaminación de alimentos. Control de equipos, espacios de trabajo. Concepto de microbiología y los riesgos de contaminación, y el control en su relación en el proceso de elaboración gastronómica. Diferentes métodos de conservación de materias primas y alimentos. Contaminaciones y tipos. Principales enfermedades (ETAS). Procedimientos de limpieza y desinfección (POES) y de los procedimientos de gestión y administración de la documentación de las BPM. Normativa nacional que regula la seguridad alimentaria. Estado de salud de los manipuladores. Circulación en los espacios de trabajo. Trazabilidad de productos gastronómicos, en la confección e implementación de POES. Puntos críticos de control y formas de prevención típicas en el proceso de elaboración gastronómica.