



GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE FORMACIÓN TÉCNICA SUPERIOR
IFTS N° 2
LLAMADO A SELECCIÓN DE PERSONAL DOCENTE
PARA COBERTURA DE HORAS CÁTEDRAS - RES. 5-SSAALV-23

Motivo de la vacante: - Cese Administrativo-

(INTERINO)

A.1. CONVOCATORIA

FUNCIONES: PROFESOR

CÓDIGO: 3598

PLAN DE ESTUDIOS: TECNICATURA SUPERIOR EN EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS

NORMA / RESOLUCIÓN DE CREACIÓN: RESOLUCIÓN No 1202 / MEGC / 2007

ASIGNATURA/CARGO: RECURSOS HUMANOS

Cuatrimestral

CANTIDAD DE Hs. CÁTEDRA A CUBRIR: 4 Hs.

CAT. FRENTE A CURSO: 4 Hs

DÍA Y HORARIO PARA CUMPLIR: Martes de 20:15 hs a 22:35 hs

A.2. COMISIÓN EVALUADORA (Art.2)

TITULARES: 1) Iris Leyte – Docente IFTS N° 2

2) Cecilia Dipiazza - Rectora IFTS N° 2

3) Externo: Oscar Lizarazu - Ex Rector IFTS N° 2

SUPLENTE: 1) Héctor Saldías – Asesor Pedagógico IFTS N° 2

2) Leonardo Bermudez – Secretario Académico IFTS N° 2

3) Externo: Eduardo Benzo- Supervisión Agencia de Habilidades para el Futuro

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

LUGAR DE INSCRIPCIÓN: por mail a dfts_ifts2_de20@bue.edu.ar

PERÍODO DE INSCRIPCIÓN (Art.5): Desde 0:00 HS del **06/05/2026** hasta las **12/05/2026** a las **21:30 Hs HS**

OBJECIONES (Art. 7 y 8): **13/05/2026 y 15/05/2026**

EXHIBICIÓN DE LISTADO DE ASPIRANTES (Art. 6): **13/05/2025**

COLOQUIO (Art. 14): del **18/05/2026** al **20/05/2026**

PUBLICACIÓN DE RESULTADOS: **20/05/2026**

NOTIFICACIÓN DEL ORDEN DE MÉRITO (Art. 16): **21/05/2026**

B. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

2.- DOCUMENTACIÓN PRESENTADA.

3.- PLAN DE CLASE PROPUESTO.

4.- COLOQUIO/ENTREVISTA.

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

- **Curriculum Vitae** estructurado de acuerdo con el siguiente detalle:
- Datos de filiación completos, títulos profesional docente o técnico de nivel superior (universitario o no universitario) y postgrados o posttítulos.
- 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 DNI argentino.**
- 2) **Certificaciones de todos los títulos, cursos y exposiciones escaneados.**
- 3) **Constancias que demuestren la experiencia laboral alegada.**
- 4) **Se valorará preferentemente práctica laboral en el sector gastronómico y afines.**
- 5) **Propuesta de programa de la materia y plan de una clase.**
- 6) **Entrevista y coloquio.**

La documentación (1 a 4) 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 5 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

1. Gestión de recursos humanos: terminología técnica.
2. Características generales. Análisis de la noción de trabajo aplicado al sector gastronómico.
3. Conceptos de trabajo, empleo, posición, tarea, cargo.
4. El contrato psicológico. Relaciones humanas en la empresa gastronómica: diferentes funciones, roles y responsabilidades.

5. Planeamiento de recursos humanos.
6. Detección de necesidades en la incorporación de personal. Información requerida para el reclutamiento.
7. La selección de personal.
8. Aspectos a tener en cuenta en una entrevista de selección. Características del personal de contacto dentro de los servicios gastronómicos.
9. La capacitación continua.
10. Relaciones laborales: concepto de trabajo. Ley de contrato de trabajo. Reformas. Nociones fundamentales.
11. Contrato de aprendizaje. Sujetos. Requisitos. Objeto. Extinción. Administración de riesgos del trabajo (ART). Seguros.
12. Administración del personal en la industria de la gastronomía: Convenios laborales. Trámites y documentación laboral requerida.

D.2. PROPUESTA DE PLAN DE CLASES:

OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Que los estudiantes:

- Conozcan los principales conceptos que definen el proceso de gestión de recursos humanos.
- Identifiquen los elementos que intervienen en la administración de personal y en el planeamiento de los recursos humanos.
- Apliquen técnicas básicas de reclutamiento y selección de personal.
- Realicen un primer acercamiento a su puesta en práctica.