



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: **COCINA DE PRODUCCIÓN**

CUATRIMESTRAL

CANTIDAD DE Hs. CÁTEDRA A CUBRIR: **4 (CUATRO)**

C. FRENTE A CURSO: **4 (CUATRO)**

DÍA Y HORARIO A CUMPLIR: **viernes de 17:30 a 20:20**

A.2. COMISIÓN EVALUADORA (Art.2)

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

SUPLENTES: 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

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 relacionadas con la producción en volumen y el lugar donde se pone en práctica una cocina de producción en donde la prima se transformará hasta llegar al plato. Se profundizan y amplían los conocimientos sobre las materias primas, preelaboraciones y productos terminados sobre la base de diferentes tipos de carnes rojas (vacuna, cordero), rosadas (cerdo), blancas (pescados); mariscos, pastas rellenas, entradas de diverso tipo y postres básicos. En este espacio también se promueve el análisis de la producción, la reflexión sobre los incidentes y el reconocimiento de sabores y texturas por medio de la degustación. Asimismo, la aplicación del trabajo en equipo y liderazgo para la resolución de los problemas y conflictos en el ámbito de trabajo en la cocina.

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

- Reconocer los espacios de producción y la mejor forma de organizarlo.
- Identificar las formas de organizar la producción en función de la oferta gastronómica de mediano nivel de complejidad.
- Planificar diferentes menús, elaborar, presentar y/o conservar acorde a las materias primas, tipos de productos y bajo buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Elaborar las recetas más representativas de la cocina de producción bajo buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Reconocer las características y principios de las materias primas utilizadas.
- Aplicar técnicas de elaboración, conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y el tipo de productos
- Resolución de eventos mediante el trabajo en equipo y liderazgo.
- Conocer cómo prevenir accidentes y fallas dentro de una cocina

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

Espacios de trabajo, funciones, reordenamiento en relación con incremento de la producción. Disposición de áreas y equipos. Producción en hoteles, comedores y plantas. Producción de menú estándar. Carnes rojas, rosadas y blancas. Clasificaciones. Control organoléptico. Tratamiento de carnes, pescados y mariscos. Técnicas y métodos específicos. Pastas. Postres básicos. Chacinados. Normas sanitarias. Preparaciones culinarias a base de cada uno de las materias primas trabajadas. Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y

almacenamiento para prevenir los efectos no deseados y evitar las enfermedades más comunes. Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial