



## CONSEJO ESCOLAR DE GENERAL PUEYRREDON

Se informa a los auxiliares de este distrito que se encuentra disponible el Instructivo para la INSCRIPCIÓN DE PERSONAL DE SERVICIO 2026. Al mismo se puede acceder ingresando el siguiente enlace en el buscador de Google

<chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://abc.gob.ar/secretarias/sites/default/files/2022-08/Inscripciones.pdf>

Como “**PASO A PASO INSCRIPCIÓN AUXILIARES 2026**”.

Dicha documentación se anexa al presente y está disponible en Consejo Escolar para su vista.

Se recuerda que la ficha de inscripción debe ser por **DUPLICADO**.

### INSCRIPCION

Se asignará **0,50 puntos por año de inscripción** en los listados de aspirantes.

#### **POR ANTIGÜEDAD:**

En Servicios Educativos de la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires se asignará **0,50 puntos por cada mes desempeñado**.

La antigüedad será certificada por los Directores de los servicios, con autenticación de las autoridades de la cual dependen.

Servicios Educativos de la Dirección General de Cultura y Educación clasificados como **"desfavorables"**: al cómputo resultante se le adicionarán **0,15 puntos por cada mes de trabajo**.

#### **ANTIGÜEDAD EN SERVICIOS NO EDUCATIVOS:**

De Gestión Pública: se computarán a razón de 0,25 puntos por año desempeñado. La acreditación se realizará con la presentación de constancias certificadas y autenticadas por la autoridad del organismo del cual depende. De Gestión Privada: se computarán a razón de **0,15 puntos por año**. La acreditación de estos antecedentes se realizará únicamente con la presentación de certificados oficiales válidos para aptitud jubilatoria.

**Puntaje por domicilio los domiciliados en el Distrito en el cual se inscriben, se les adicionará 5 puntos.** Esta circunstancia se acreditará con copia de la parte pertinente del Documento Nacional de Identidad.

### **PUNTAJE POR ESTUDIOS:**

**Estudios primarios completos** se les otorgarán **5 puntos** en cualquier modalidad. Para el caso de haber cursado con la modalidad EGB (Educación General Básica) se les considerará estudios primarios completos a aquellos que hayan aprobado EGB 1 y EGB 2 (1° a 6° año).

**Estudios secundarios** en cualquier modalidad se les adicionará **diez (10) puntos**, se deberá adjuntar analítico, título y certificaciones reconocidos por la Dirección General de Cultura y Educación.

Para quienes acrediten **un año completo de estudios secundarios** y presenten constancia de alumno regular de cursada correspondiente al siguiente año, se les asignará un **(1) punto por año cursado**.

Quienes hayan culminado sus **estudios terciarios y/o universitarios** se les adicionará **cinco (5) puntos**, se deberá presentar certificado analítico, títulos y certificaciones. Si el título obtenido **es inherente a la tarea** para la cual se postula, se le asignará un puntaje de **diez (10) puntos**. En caso de que el aspirante cuente con más de un título — cualquiera sea su naturaleza- recibirá dos (2) puntos por estudio adicional.

**Capacitación en los Centros de Formación Profesional de la DGCyE**, de DIEGEP, de la Dirección de Educación Agraria, Ministerio de Salud o Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires **en alguno de los siguientes cursos que se detallan** y en los que se vinculen a la tarea que desarrollan, **se les otorgarán cinco (5) puntos**, se deberán presentar los títulos y certificados reconocidos por la Dirección General de Cultura y Educación:

- COCINERO COMEDORES ESCOLARES
- MANIPULACION DE ALIMENTOS
- LIMPIEZA INSTITUCIONAL
- EL TRABAJO DEL AUXILIAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS
- ELABORACION Y CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS
- ELABORACION Y CONSERVACION DE CARNES Y EMBUTIDOS
- COCINERO PARA RESTAURANTE. MODULO I. BASICO
- COCINERO PARA RESTAURANTE. MODULO II Y III.
- ELABORACION DE ALIMENTOS A BASE DE SOJA
- GESTION Y ABORDAJE INTEGRAL DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR. (dictado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires)

OTROS:

- CONSERVACION DE ALIMENTOS
- SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL
- SEGURIDAD E HIGIENE EN SALUD
- APOYO EN SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL
- APOYO EN SEGURIDAD E HIGIENE EN SALUD
- COCINERO
- COCINA LIBRE DE GLUTEN
- ELABORADOR/A DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- OPERADOR/A EN ELABORACION DE CONSERVAS CARNICAS CHACINADOS Y SALAZONES

NOMBRES ACTUALES EN FORMACION PROFESIONAL:

- ELABORACION DE PRODUCTOS A BASE DE SOJA
- PRACTICO EN CONSERVACION DE ALIMENTOS
- AUXILIAR EN SEGURIDAD E HIGIENE EN SALUD
- CELIAQUIA

●GESTION Y ABORDAJE INTEGRAL DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (dictado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires).

En el caso que algún aspirante cuente con más de un curso, se le otorgará dos (2) puntos más por cada curso adicional. (Dictado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires).

En el caso que algún aspirante cuente con más de un curso, se le otorgará dos (2) puntos más por cada curso adicional.

En el mes de **SEPTIEMBRE** se verificará la documentación subida a la plataforma a fin de

a) validar su inscripción si estuviera completo.

b) requerir la documentación que no hubiera sido ingresada

c) recibir la documentación de quienes habiendo cumplimentado la Inscripción on line no pudieron subir los archivos de documentación respectivos.-

Se deja constancia que la segunda etapa prevista en la Resolución 293/18 para el mes de septiembre ya no tiene vigencia.

No obstante lo indicado, cada Consejo Escolar, deberá durante el mes de septiembre colaborar y asesorar con los inscriptos que hayan tenido inconvenientes con la inscripción.

Cordialmente

Equipo Recursos Humanos

CE Gral Pueyrredon