



Administración Nacional de Educación Pública
Consejo de Formación en Educación

Acta N° 20
Res. N° 1
Exp. 2019-25-5-00 5763
ST/ev

Montevideo, 18 de junio de 2019.

VISTO: la Resolución N° 1 de Acta Ext. N° 14 de fecha 08 de noviembre de 2018.

RESULTANDO: i) que por el mencionado acto administrativo se aprueban las Bases particulares de Concursos de Oposición y Méritos para adquirir carácter efectivo en docencia directa en el Consejo de Formación en Educación.

ii) que asimismo se aprobó el cronograma de convocatorias estableciendo que los ajustes que en función de la instrumentación se realicen serán comunicados con la debida antelación.

iii) que para 2018 y 2019 se establecieron convocatorias a las Secciones y Subsecciones que se indican en el referido acto.

CONSIDERANDO: I) que en atención a lo expuesto corresponde en esta instancia disponer la convocatoria a Concurso de oposición y méritos para adquirir carácter efectivo en docencia directa en el Consejo de Formación en Educación para el Departamento de Gastronomía, según Bases aprobadas por Resolución N° 1 de Acta Ext. N° 14 de fecha 08 de noviembre de 2018, así como la designación del Tribunal y la aprobación del cronograma de las distintas instancias del llamado.

II) que la selección de los temas para la elaboración de los proyectos se realizó por los docentes: Miguel Podestá (Servicios), Karina Rodríguez (Fundamentos Tecnológicos) y Ana María Fernández Vila (Gastronomía).

Atento: a lo establecido en el Art. 63 de la Ley 18.437 del 12 de diciembre de 2008 y Acta Ext. N° 5 Resolución N° 1 de fecha 24/06/10 del Consejo Directivo Central.

EL CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN,

RESUELVE:

1) Disponer la convocatoria a Concurso de Oposición y Méritos para adquirir carácter efectivo en docencia directa en el Consejo de Formación en Educación para el **Departamento de Gastronomía**, según Bases aprobadas



por Resolución N° 1 de Acta Ext. N° 14 de fecha 08 de noviembre de 2018, así como la designación del Tribunal y la aprobación del cronograma de las distintas instancias del llamado, según detalle que luce de fojas 1 a 3 y forman parte de la presente Resolución.

2) Comuníquese al Consejo Directivo Central, a los Consejos de Educación, a los Institutos y Departamentos Académicos, a la Articulación de la carrera Educación Social, a la Coordinación de la carrera de MPI, a las Comisiones Nacionales de Carrera, al Sector Semipresencial, a la Mesa Permanente de ATD, a la Intergremial de Formación Docente, a la División Planeamiento Educativo, al Dpto. De Personal Docente, a la División Jurídica, al Dpto. de Comunicaciones para su publicación en la página web y en un medio de circulación nacional, a todos los Institutos y Centros dependientes del Consejo para su más amplia difusión. Hecho, pase al Dpto. de Concursos y Llamados a Aspiraciones.


Prof. Daniel Martínez Cagide
Secretario General


Mag. Ana María Lopater
Directora General





Administración Nacional de Educación Pública
Consejo de Formación en Educación

CONVOCATORIA

Departamento de Gastronomía

El Consejo de Formación en Educación convoca a concurso de oposición y méritos para adquirir carácter efectivo en docencia directa en institutos de su dependencia, según bases publicadas en el Acta Ext N° 14 Resolución N° 1 de fecha 8 de noviembre de 2018 y de acuerdo al siguiente detalle.

I - Sección Gastronomía

A - Subsección Gastronomía

Asignaturas incluidas en la subsección

Fundamentos y Taller de Cocina I-III (2012)

Taller de Procesos de Cocina I-IV (2017)

Taller de Panificación (2012)

Taller de Panificación (2017)

Taller de Pastelería (2012)

Taller de Pastelería (2017)

Temas a elección para la elaboración del proyecto requerido en la Prueba de oposición, según los artículos 17, 19 y 20 de las Bases del Concurso

1 - Fundamentos de la Gastronomía. Materias primas. Perfiles del sabor. Procesos.

2 - Ingeniería del menú. Gestión de calidad.

3 - Tendencias actuales y técnicas de vanguardia. La ciencia en la cocina.

4 - Fermentaciones: Levaduras naturales y comerciales. Procesos.

Tribunal

Titulares: Esther Olivera y Amalia Dajas

Suplente: Marcela Guareschi y Loreley García

B - Subsección Servicios

Asignaturas incluidas en la subsección

Taller de servicios (2011)

Taller de servicios (2017)

Temas a elección para la elaboración del proyecto requerido en la Prueba de oposición, según los artículos 17, 19 y 20 de las Bases del Concurso

- 1 - Servicios: estilos y protocolos de servicios. Toma de comanda: manual y digital. Room service.
- 2 - Controles: Stock. Inventarios. Facturación
- 3 - Bebidas: Café: Materias primas. Producción y blends. Arte del servicio; Infusiones: Tipos, materias primas, origen. Temperaturas y servicios; Vino: Materia prima. Elaboración. Variedades. Maridage (básico) Servicio; Cerveza: Materia prima. Elaboración. Variedades. Maridage (básico) Servicio; Destilados Materia prima. Elaboración. Variedades. Maridage (básico). Servicio
- 4 - Eventos: planificación, control, desarrollo, ejecución del menú, del servicio de sala y bar, interacción entre la áreas intervinientes, costos y valoración de dicho evento, recursos humanos.

Tribunal

Titulares: Ernesto Bentancur y Javier Sosa

Suplente: Nicolás Pérez

C - Subsección Modelos Tecnológicos

Asignaturas incluidas en la subsección

Laboratorio de Seguridad e Higiene 2011-2017

Laboratorio de Nutrición 2011-2017

Laboratorio de Química Aplicada 2011

Temas a elección para la elaboración del proyecto requerido en la Prueba de oposición, según los artículos 17, 19 y 20 de las Bases del Concurso

- 1 - Higiene y seguridad del Manipulador de Alimentos: Buenas prácticas de manufactura. Medidas de control. Contaminaciones Cruzadas. Planificación, Higiene y Seguridad en las Instalaciones.
- 2 - Clasificación de alimentos. Principales enfermedades transmitidas por alimentos. Control de calidad (BPM, POES y sistema HACCP). Contaminantes de los alimentos (físicos, químicos y biológicos). Gestión responsable de desechos y control de plagas.
- 3 - Los alimentos y su importancia nutricional. Matrices alimentarias y vinculación con las necesidades nutricionales de las personas sanas y con patologías prevalentes. Nuevos alimentos
- 4 - Biomoléculas. Estructura. Propiedades. Cambios fisicoquímicos y biológicos que se producen en ellas al ser procesados. Funciones de las biomoléculas en los alimentos. Reacciones químicas y físicas más significativas que tienen lugar durante el procesamiento de alimentos.

Tribunal

Titulares: María Rosa Curuchet y Alejandra Girona

Suplente: Elizabeth de la Plaza

Los cargos u horas docentes vacantes sujetas a concurso serán publicadas en la Web antes de la fecha de inscripción.

CRONOGRAMA

Inscripciones únicamente a través de concursos.cfe.edu.uy: del 1 al 10 de julio de inclusive.
Validación de Inscripción, entrega de documentación y voto del Vocal: del 15 al 26 de julio inclusive.
Publicación definitiva de aspirantes habilitados: 12 de agosto.
Recepción de reclamos: del 13 al 22 de agosto.
Entrega de Proyectos: del 19 al 26 de agosto.