



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2019-25-4-

Res. 3926/19

ACTA N° 228, de fecha 27 de diciembre de 2019.

VISTO: La nota elevada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, con la nómina enviada por la Escuela Superior de Rivera, de los estudiantes del Curso Binacional que deben realizar las Prácticas Formativas Curriculares en el citado centro educativo, para la temporada alta 2020;

RESULTANDO: que el servicio de alta temporada (02 de enero al 02 de marzo de 2020) se lleva a cabo todos los días de la semana en el horario de 10:00 a 23:00;

CONSIDERANDO: que este Consejo entiende pertinente designar a los estudiantes propuestos para realizar dichas Prácticas;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Designar a los estudiantes del Curso Binacional que deben realizar Prácticas Formativas Curriculares en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, que a continuación se detallan:

Para el mes de Enero

APELLIDOS Y NOMBRES	DOCUMENTO	ÁREAS
FIALHO RIBEIRO, Elber Fernando	D.N.I. 409148730-7	Cocina (Sala Bar)
RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, Bruna	C.I. 5.024.249-6	Cocina
GULARTE DURATE, Jorge Andrés	C.I. 4.995.026-4	Cocina
RIBEIRO CANABARRO, Jacinta Jaqueline	D.N.I 80529617-0	Cocina
PIEGAS SILVA, Marcela Lorena	C.I. 4.949.005-5	Cocina
FERNÁNDEZ MACHADO, Carolina	C.I. 4.711.676-3	Cocina

Para el mes de Febrero

APELLIDOS Y NOMBRES	DOCUMENTO	ÁREA
PANDO DA MARÍA, Rose Mari	D.N.I. 702054415-2	Cocina (Sala- Bar -Barra)
DE SOUZA MIRANDA, Ariane Cintia	D.N.I. 1243600-1	Cocina
TRINDADE JARDIM, Débora	C.I. 6.330.692-6	Cocina (Sala-Bar-Barra)
GULARTE ALONSO, Katerin Andresa	C.I. 5.464.223-8	Cocina (Sala-Bar-Barra)
FERNANDES CORREA, Paola	D.N.I. 509653188-3	Cocina
ALVEZ, Tania María	C.I. 4.623.827-9	Cocina

FUNCIONES GENERALES

Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados.

Dependerán directamente de los Profesores Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación.

Realizarán los servicios bajo la orientación del Profesor Referente y/o Profesor en el desarrollo de capacitación y/o pasante, quien acompañará en el proceso.

- Informar necesidades.
- Manejo PEPs y HACCP.
- Control de calidad en las elaboraciones, en los servicios.
- Sugerir mejoras.
- Cuidar la imagen personal e institucional
- Participar de instancias de capacitación.
- Participar de acciones surgidas en el Parador.
- Realizar servicios de calidad.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DE COCINA

Recibimiento, control y almacenamiento de materias primas

Mise en Place:

- a) Verduras



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- b) Pastas
- c) Carnes
- d) Pastelería
- e) Salsas
- f) Organización de las áreas de trabajo
- g) Puesta a punto del sector

SERVICIO DE LA ELABORACIÓN

- a) Fuegos
- b) Plancha
- c) Fritador
- d) Horno
- e) Comida de personal
- f) Elaboraciones varias
- g) Cierre, dejando en orden y condiciones higiénicas las áreas de trabajo
- h) Lavandín (vajilla de comedor)
- i) Equipos, máquinas, herramientas, útiles de cocina
- j) Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor del personal)

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DEL SALÓN Y TERRAZA

- a) Puesta a punto y montaje de terraza, salón comedor (fajinado de losa, cristalería y cubertería)
- b) Tramitación de comanda y manejo de computadora
- c) Servicio de bebidas
- d) Traslado y servicio de pan y comida
- e) Pinzado
- f) Tramitación de factura y cobro
- g) Lavado y planchado de lencería

- h) Elaboración de comida del personal
- i) Lavandín
- j) Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo
- k) Recepción y despedida de clientes

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DE LA BARRA

- a) Puesta a punto de la barra
- b) Limpieza de equipos
- c) Fajinado de losa, cristalería y cubertería
- d) Montaje de la barra
- e) Carga y descarga de heladeras
- f) Recibimiento, control y acondicionamiento de bebidas
- g) Elaboración de bebidas (con y sin alcohol)
- h) Operatividad de máquina Express (café, capuchino, cortado, café latte,..)
- i) Elaboración de comida del personal
- j) Lavandín
- k) Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo

Las prácticas se desarrollarán durante 90 horas y suponen instancias de formación en la tarea a partir de la experiencia concreta, la cual es guiada y acompañada por docentes y pasantes de la Escuela. Esta práctica está directamente vinculada con las áreas de formación del estudiante e incluye el desarrollo de actividades de suma responsabilidad para el funcionamiento del servicio que ofrece el centro educativo.

La carga semanal es de treinta horas, distribuidas en cinco días con dos días de descanso semanal, cumpliendo con las tareas que se detallan en funciones de los aspirantes:

3) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación y notificación a



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

través de la página web, al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico Profesional. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a los Programas de Planeamiento Educativo y de Gestión Educativa, al Campus Regional de Educación Tecnológica Este, a la Inspección Coordinadora, a la Inspección Técnica y a la Escuela Superior de Alta Gastronomía.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General

Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero

Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC