



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2020-25-4-004895

Res. 950/2020

ACTA N° 16, de fecha 11 de agosto de 2020.

VISTO: La solicitud de la Inspección Técnica de Gastronomía, de la realización de un Llamado abierto a Aspiraciones para integrar un registro de interesados en desempeñarse como encargado de cocina, salón - barra, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía;

RESULTANDO: que la Inspección del Área propone las bases para el presente Llamado y la integración del Tribunal;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente autorizar la realización del mencionado Llamado, aprobar las Bases y la integración del Tribunal que actuará en el mismo;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar la realización de un Llamado abierto a Aspiraciones para integrar un registro de interesados en desempeñarse como encargado de cocina, salón - barra, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía.

2) Aprobar las siguientes Bases para el mencionado Llamado:

OBJETIVOS:

- Conformar un equipo en el área de Gastronomía (cocina, salón-barra), para desarrollar el Proyecto Escuela de Alta Gastronomía.

- Participar de una experiencia innovadora, real, donde los saberes, serán puestos en juego en respuestas a las demandas de servicios, requeridas por los visitantes.

COMETIDOS ESPECÍFICOS

Desarrollar actividades vinculadas a los servicios de cocina, de restaurante en el salón y la barra:

- Facilitar la gestión de la Escuela Superior de Alta Gastronomía.
- Enmarcar el alcance de la función en las diferentes áreas.
- Combinar conocimiento y acción orientado a la mejora de las prácticas profesionales y técnicas específicas del área.
- Articular y potenciar el ciclo de capacitación de los Profesores a Capacitarse “Nuevos”, en estandarización y manejo de nuevas tecnologías, atención a comensales y realización de diferentes servicios.
- Promover y fortalecer los vínculos entre la Escuela Superior de Alta Gastronomía, las Escuelas Técnicas, motivando la participación activa de todos los actores involucrados y de relacionamiento con la comunidad y el mundo del trabajo.
- Trabajar en equipo, en la generación de ámbitos colaborativos, en el soporte, monitoreo y seguimiento de las actividades de la Escuela.
- Evaluar situaciones, ser mediador y sugerir reajustes a las mismas.
- Organizar, orientar y realizar seguimiento a las actividades de los Becarios, Pasantes curriculares y docentes a Capacitarse.
- Cumplir las tareas propias del área.

Conformación del registro

El registro de aspirantes resultará del estudio de los méritos presentados por cada postulante (60%) y de la entrevista que tendrán con el Tribunal actuante



(40%).

REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN

Presentar:

- Formación específica en el área.
- Formación en gestión en establecimientos gastronómicos y/o experiencia laboral comprobable en gestión de establecimientos gastronómicos.

No Excluyente:

- Formación docente
- Constancia que acredite idoneidad técnica en materia educativa (concurso de méritos, oposición u oposición y méritos).
- Cursos de perfeccionamiento técnico-pedagógico
- Capacidad para el relacionamiento interpersonal y trabajo en equipo.
- Actividad laboral general.

3) Designar el Tribunal que actuará en el presente Llamado:

Inspectora Nancy ROSADO

Mtra Téc. Carmen AZCOITÍA

Cr. Agustín MARTÍNEZ

4) Las inscripciones se recibirán en Montevideo, en el Programa de Gestión Humana (Departamento de Selección y Promoción – Sección Concursos) San Salvador N° 1674 Oficina 4, en el horario de 13:00 a 17:00 a partir del 17/08/2020 al 28/08/2020, y en el Interior del País en la Inspección Regional Este.

Las inscripciones se realizarán mediante un formulario suministrado por la Oficina inscriptora, el mismo, deberá ser completado por el aspirante en la totalidad de los ítems, siendo su responsabilidad la correcta escrituración del citado formulario. Asimismo, será responsabilidad del funcionario que recibe la

inscripción, controlar que el/la aspirante cumpla con los requisitos del presente Llamado.

El aspirante acompañará su inscripción con una carpeta de documentos, ordenada de la siguiente forma:

- Datos personales: Apellidos y nombres, N° de documento de identidad, dirección, departamento, teléfono(s), casilla de correo electrónico.
- Cédula de Identidad vigente (original y fotocopia).
- Credencial Cívica (original y fotocopia).
- Carné de salud vigente (original y fotocopia).
- Carné de manipulador de alimentos vigente (original y fotocopia).
- Fotocopias autenticadas de títulos y constancias que acrediten la formación con evaluación, presentando programas con cargas horarias.
- Documentación relacionada con actividad laboral general y específica debidamente documentada, indicando lugar, período de actuación y tipo de trabajo realizado, con los originales a la vista.
- Otros méritos
- Currículum gráfico (forma libre), acreditando el cumplimiento de los requisitos que establece el perfil para el cual se postulan.

Una vez realizada la inscripción el/la postulante no podrá agregar documentación alguna y la misma quedará en custodia de la Sección Concursos.

No se admitirán inscripciones condicionales.

Las constancias de experiencia laboral y de formación académica deberán indicar lugar, tiempo de actuación y tipo de trabajo realizado.

Toda documentación presentada deberá estar debidamente autenticada por escribano o funcionario público y foliada. Es responsabilidad del/la funcionario/a controlar que el/la aspirante cumpla con los requisitos del presente



Llamado.

Funcionamiento de los Tribunales

- Instalado el Tribunal labrará el acta correspondiente en la que constará fecha, lugar, cantidad de aspirantes y todo otro hecho que considere relevante;
- En cada instancia el Tribunal actuará con la totalidad de sus miembros y adoptará sus decisiones por mayoría simple. Si algún miembro no pudiera concurrir lo comunicará con antelación para la convocatoria del suplente que corresponda;
- El Tribunal hará constar en acta de clausura y planilla que labrará a esos efectos, los puntajes parciales y totales adjudicados a cada uno de los aspirantes y los ordenará en forma decreciente por el puntaje obtenido.

Valoración de los méritos

Toda documentación será evaluada teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- 1) Directamente relacionada con la actividad a que se aspira. El puntaje asignado en cada ítem se multiplicará por el coeficiente 1.
- 2) Afín con la actividad a que se aspira. En este caso el puntaje asignado en cada ítem se multiplicará por el coeficiente 0,5.
- 3) No relacionado. En este caso no se considerará.

Los méritos serán evaluados de acuerdo a los ítems que se detallan a continuación y deberán ser presentados debidamente ordenados, foliados y precedidos por el índice correspondiente.

Total puntaje máximo: 100 puntos

I. MÉRITOS: 60% (máximo 60 puntos)

1. Formación (30 puntos)
 - 1.1 formación específica: hasta 20 puntos
 - 1.2 formación de postgrado: hasta 6 puntos

1.3 aspectos relevantes a evaluar: hasta 4 puntos

2. Actividad laboral (20 puntos)

2.1. General: hasta 5 puntos

2.2. Específica: hasta 15 puntos

3. Otros méritos: (10 puntos)

Publicaciones, participación, como ponente en congresos y seminarios, presentación de muestras, asesoramiento a emprendimientos gastronómicos, gestores de emprendimientos gastronómicos: hasta 10 puntos

II. ENTREVISTA: 40% (máximo 40 puntos)

Disposiciones varias

a) Por el hecho de presentar la postulación de ingreso al registro de aspirantes, el/la interesado/a otorga su conformidad a las reglas que rigen todo el proceso de funcionamiento de los mismos.

b) La presentación de la respectiva postulación no otorga al postulante derecho a ser contratado.

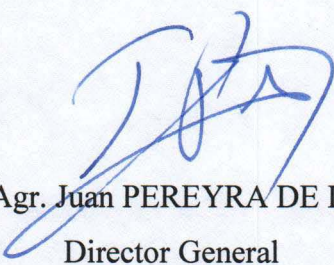
c) En el caso que el aspirante sea finalmente seleccionado, se regirá por el reglamento que corresponda, tanto en lo relativo a sus tareas, dedicación, como a sus responsabilidades y derechos.

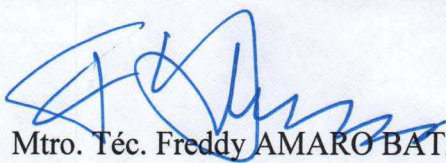
5) Establecer que las notificaciones y comunicaciones del presente Llamado se realizarán a través del portal web institucional (www.utu.edu.uy), al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

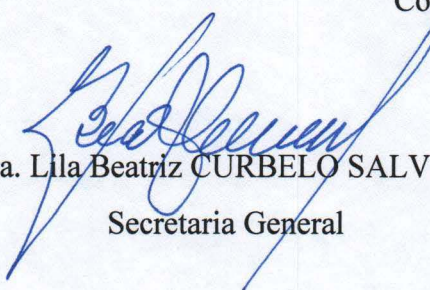
6) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en el portal web institucional y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a Inspección Docente. Hecho, pase al Programa de Gestión Humana (Departamento de Selección y Promoción – Sección Concursos), para notificar a



los miembros del Tribunal y demás efectos.


Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General


Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA
Consejero


Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/vl